

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
8 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

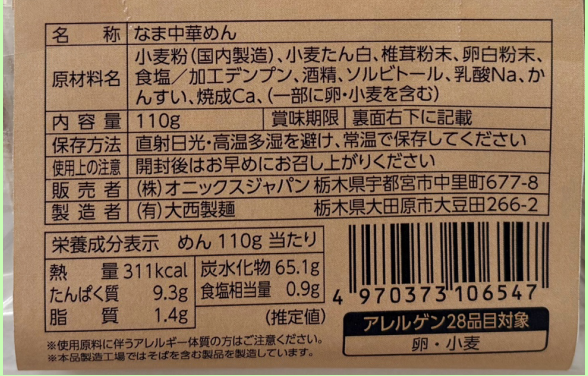
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	きのこうまみ麺						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	D+30	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	小麦粉(国産)・椎茸粉末(栃木県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4970373106547			
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥160	税込(切捨) 税率 8%	¥172
1 ケ ー ス あ た り 入 数	40		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リー ド タ イ ム	店着5日前13時迄		販 売 エ リ ア の 制 限	○ 無 ● 有ー 関東、南東北			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1日2ケース	最小	1日1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キロ)
						41.0	28.0 18.0 3.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 栃木県フロンティア企業/宇都宮市リーディング企業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → とちぎHACCP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	・素材や製法にこだわりを持つ、食への感度が高い大人世代(30代～60代) ・食品ロスやサステナビリティに関心のある、エシカル消費志向の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	めんつゆで「ざるラーメン」冷たい麺でよりコシを味わえます あっさりとした「塩ラーメン」椎茸の旨みが際立ちます 「味噌ラーメン」椎茸のうま味成分のグアニル酸と味噌のうま味成分グルタミン酸が調和した美味しさ
商 品 特 徴	自社商品「鍋焼きそ煮込みうどん」にトッピングしている具材、乾燥椎茸。自社で椎茸を加工している中で、椎茸の軸を廃棄していました。しかし、椎茸の軸には、うまみ成分であるグアニル酸が豊富に含まれています。その価値ある素材を無駄にせず活かさないか考え「うまみ麺」を開発しました。軸を乾燥粉碎し、その豊富な旨みを国産小麦に練りこみ、椎茸本来の豊かな風味とうまみを楽しめる美味しい麺へとアップサイクルしました。うまみ麺は第1回の「ラーメンコンペティション日本2022～国内産小麦使用生中華麺品評会」にて『ラーメン評論家特別賞』を受賞しました。

商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場では「そば」を含む製品を製造しております。

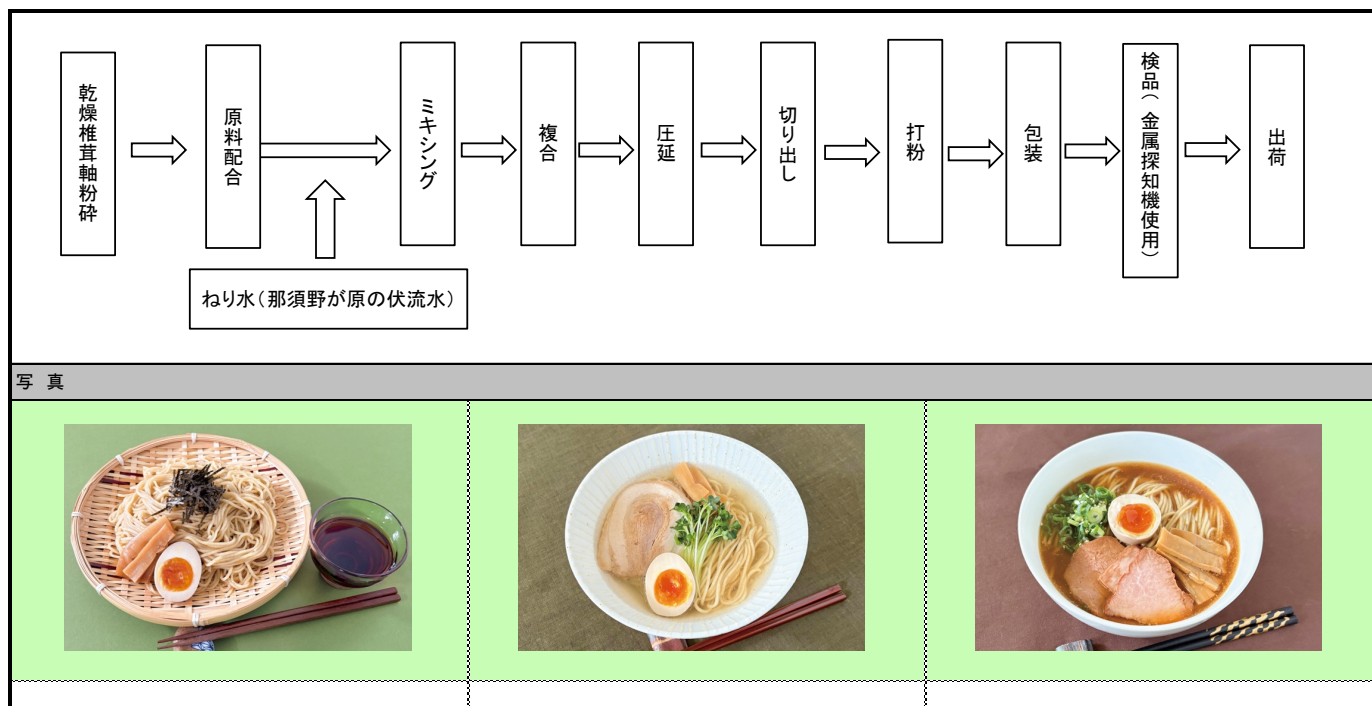
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社オニックスジャパン			
年 間 売 上 高		24年度 32億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	32名(2025年8月時点)	
代 表 者 氏 名		大西 盛明			
メ ッ セ ー ジ		ワクワクの笑顔をもっと。 もっとたくさんの方たちに、心の満足を届けたいと願うから、 オニックスは、全てのお客様に「妥協無き美味しさの追求」を お約束致します。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.onix-jpn.com			
会 社 所 在 地	〒	321-0414	栃木県宇都宮市中里町677-8		
工 場 等 所 在 地	〒	324-0242	栃木県大田原市大豆田266-2 (有)大西製麺		
担 当 者		和泉 友希	E - m a i l	md@onix-jpn.com	
T	E	L	028-623-1255	F A X	028-623-1256

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	自社検査(菌検査・官能検査) 週6回 外部検査 月1回 (一般生菌・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	とちぎHACCPに準じた生産管理体制、金属探知機、X線検査			
	従 業 員 の 管 理	衛生作業服を貸与、ローラーがけ→手洗い→アルコール噴霧→エアシャワー →工場入場とちぎHACCPに準じた衛生管理体制、体調・衛生チェックシート、 月1回の検便			
	施 設 設 備 の 管 理	次亜塩素酸、過酢酸を使用し、毎日規定の清掃、チェックシート			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	品 質 本 部	連 絡 先	0120-15-0293
	危機管理に関する対応や 生産物賠償責任保険(PL保 険)の加入など	お客様相談室連絡先を商品表示に記載、PL保険加入済み(限度額1億円) 苦情発生時の緊急連絡体制あり			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。