

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年  
11月21日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	無添加減塩生ハム						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	(熟成18ヶ月以上 /10~12月頃)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	30日	消費期限	30日
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620
1ケースあたり入数	5		保存温度帯	冷蔵	▼		
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限	○無 ●有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)	”こだわり”のレストラン
お客様 (性別・年齢層など)	40歳以上の男女を中心。特に、無添加&減塩を気にする方へのアプローチを行って行きたいと思っています。特に、60歳を超える方には好評でその年齢層を広げたい。	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パーティーやご贈答にお役立て頂けます。特に、塩分濃度が低い生ハムなのでフルーツなどに巻いたりせずにそのままお肉の味を堪能できます。家呑み、あるいはホームパーティーが流行っております昨今、自分へのご褒美やお客様へのおもてなしに至るまで様々にご利用になれます。麩仕立てのなめらかな味わいの生ハムは特に野菜とのマッチングも良く、彩鮮やかな西洋野菜や和の野菜とともに供することで、お皿の上を一層華やかに飾ります。	
商品特徴	国内では珍しく他社と異なり、お塩と麩で熟成させた減塩無添加生ハム。麩の発酵力で信州のお肉が更に美味しい”生ハム”になりました。	

## 商品写真



非加熱食肉製品(水分活性0.95未満)	
名称	生ハム(ラックスハム)
原材料名	豚もも肉(長野産)麩・大豆・食塩/一部大豆成分を含む
内容量	100g
賞味期限	2017年12月23日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	ハケ岳食工房 長野県諏訪郡原村17217番1667代表 加藤公員
販売者	ハケ岳食工房LLC 長野県諏訪郡原村原山17217-1667 E-mail: 8shoku@gmail.com 代表 加藤公員

自然の風味を生かすため、保存料・着色料などは一切使っておりません。開封後冷蔵庫(10℃以下)に保管し、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

### 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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いちぢ、 <input type="checkbox"/> オレフィン、 <input type="checkbox"/> カフェーナツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)

※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	八ヶ岳食工房合同会社		
年間売上高	平成28年度 ¥1.6百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代表者氏名	代表社員 加藤 公貞		 
メッセージ	<p>"JAPAN MADEの生ハムを世界へ!"をテーマに、信州八ヶ岳山(原村/標高1300m)に工房を設けて約6年。需要の高い40代以上の方が迷わず選んで頂ける生ハムを製造する為に(前職時代/レコード会社)約20年前から製造実験を繰り返す。イタリア、スペインなど生ハムの本場とは異なった減塩無添加生ハムが製造出来ないか研究した結果、東アジアの一部にしか生息しない"麹菌"に着目。この菌を使ってお肉のタンパクを分解させ"美味成分"となるアミノ酸を生ませる方法を行って減塩無添加生ハムの製造を実施。原材料は、豚肉(もも・肩ロース/信州産)+海塩(沖縄産)+麴のみ。塩分濃度は約6~7%程度と輸入ものに比べ低く、また、ミネラル成分を多く含む塩の影響で甘さを覚える味わい。毎年10月下旬から翌年3月まで冬間に仕込む。添加物を含まない生ハムの需要は高いと見ており、今後は"こだわり"のレストラン、ホテルなどに市場展開させたいと考えます。</p>		
ホームページ	<a href="http://8foods-factory.com/">http://8foods-factory.com/</a>		
会社所在地	〒 391-0114	長野県諏訪郡原村原山17217-1667	
工場等所在地	〒 391-0114	長野県諏訪郡原村原山17217-1667	
担当者	加藤 公貞	E-mail	<a href="mailto:8shoku@gmail.com">8shoku@gmail.com</a>
TEL	0266-55-6186	FAX	0266-55-6186

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

原材料の豚肉は信州産のみを使用。県内2社卸から仕入れています。生ハムは加工が単純な為、原材料(豚肉)を厳選するためにいくつかの料理や製造実験を行い決定する。選別ポイントは、脂身が甘く、獣臭が無い物を使用する。2年前から酒粕を飼料に使った専用豚の育成を行っており、今年から使用し始めました。(名称:信州吟醸豚)

**製造過程:**肉の重さの約3%の塩を全体にまぶしペーパータオルに巻いて庫内1週間、肉中の余計な水分を浸透圧で取り出す。その後、麴を付けさらに1週間庫内で保存。その後、スモークルームにて冷燻を施し換気設備の整ったドライルームへ入れて約3か月(ブロック肉の場合)程熟成させる。(※骨付きの場合は約18ヶ月)また、ドライルームへの入室は余計な菌を入れない為部外者厳禁。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	目視での検査及び地元管轄保健所で細菌検査(年2~3回)。契約検査機関(衛生微生物研究センター)へ提出している。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	精肉仕入時に生鮮チェック。製造ラインは関係者以外立ち入り禁止。混入防止の為、HACCAPの基本理念を取り入れている。			
	従業員の管理	会社は1名なので健康管理を徹底し病原菌を持ちこまない作業環境を実施。HACCAPの基本理念を取り入れている。			
	施設設備の管理	毎日の清掃及び使用機材は必ず煮沸&アルコール処理を行っておりHACCAPの基本を目標にしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加藤 公貞	連絡先	0266-55-6186
	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	総合食品賠償責任共済"あんしんフード君"へx2口加入。			

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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。