

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
2月4日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

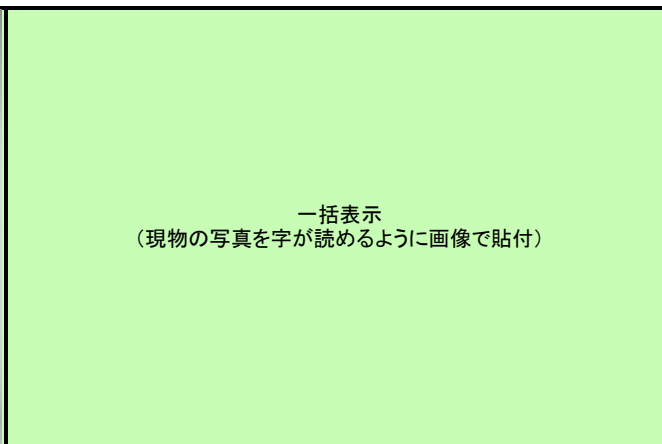
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	宮ゆず琥珀糖								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (冬季)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	90日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	2026年4月頃発売予定					
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率	8%		
1ケースあたり入数	12個		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発注リードタイム	21日		販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有一					
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
						15.0	15.0	3.0	0.1
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	売 り 先	<input 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	OEM製造承ります  食べられる宝石と云われる琥珀糖寒天なので、女性がメインターゲット。特に10代～40代ぐらいまでのSNSを頻繁に利用する方がターゲット。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶菓子、授業や仕事中の休憩時間にひとつまみ。	
商 品 特 徴	キラキラと輝く、宝石のような「琥珀糖」は、砂糖と寒天を原料に、外側はシャリッと、内側はグニュツとして、なんとも不思議な食感が楽しいお菓子です。見た目も光を当てるときらきらとしてSNSで見かけます。食べる宝石と呼ばれ、カラフルな色味で見た目もワクワクするお菓子です。宇都宮の特産である宮ゆずで味付けし、栃木特産品として打ち出しています。	

## 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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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) 寒天

こについて 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	株式会社エイジェックファーム		
年間売上高	12,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート20名
代表者氏名	平井真次		
メッセージ	<p>栃木県小山市で野菜や果物をつくり(1次産業)、閉校小を活用した自社工場内で加工食品製造(2次産業)、直営店舗花さんぼや直営通販サイトで販売を行っています(3次産業)。生鮮品は朝採りし、産地直送で都内のJR駅構内でポップアップストア(直売所)を日替わりで出店しています。</p> <p>また、閉校小学校を借り上げ製造工場として再活用を行い、従事者にはアスリートセカンドキャリアサポートとして、オフシーズンや引退したアスリートの雇用や障がい者の雇用などで地域振興にも取り組んでいます。</p>		
ホームページ	<a href="https://agekke-farm.co.jp/">https://agekke-farm.co.jp/</a>		
会社所在地	〒323-0023	栃木県小山市中央町3-7-1 ロブレビル6F	
工場等所在地	〒323-0152	栃木県小山市延島1019(旧延島小学校跡地)	
担当者	齋藤友克	E-mail	<a href="mailto:contact@agekke-farm.co.jp">contact@agekke-farm.co.jp</a>
TEL	0285-39-1500	FAX	0285-25-0781

■ 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

基本材料は、グラニュー糖、粉寒天、水の3点に、宇都宮特産の宮ゆずを加え「宮ゆず琥珀糖」を作っています。琥珀寒天の食感は「表面シャリッ×中プルン」が重要です。そのため砂糖は上白糖でなく、グラニュー糖を使用しています。グラニュー糖は、砂糖の中でも純度が高く、結晶の粒子が細かくて水に溶けやすく、クセのない淡泊な甘さが琥珀寒天にむいています。乾燥工程は、一般製造業者は乾燥機で行っていますが、当社は、閉校となった小学校で事業を営んでおり、日の光が燦々と降り注いでいる2階の教室で乾燥を行い、あくまでも手作りにこだわっています。乾燥後の形状作りですが、四角形は包丁でカットし星型、ハート型、三日月型等に型抜きし、見た目も楽しんで頂けるようにしています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	金属探知機による異物検査。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	就労継続支援A型の方が主に作業を行うので、工程をシンプルにし、手順書を作成し品質のバラツキを抑制。			
	従業員の管理	体温、体調の管理、記録。作業時の服装管理の徹底(不織布ヘアキャップ、ゴム手袋、エプロン等)。			
	施設設備の管理	閉校となった家庭科室をそのまま利用。特に備品の使用前後の洗浄、殺菌を徹底。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	瀬出井 浩之	連絡先	0285-39-1500
	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	賠償責任保険加入(商品名:生産物特別約款)			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。