

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
3 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名			「ぶらうんかふえ 玄米コーヒー 顆粒スティック12本入」																
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		未開封 3年		消費期限						
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			鳥 取 県			JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)			4560275465110										
内 容 量			24g(2g×12本)			希 望 小 売 価 格			税抜		¥1,111		税込(切捨) 税率 8%		¥1,200				
1ケースあたり入数			40個			保 存 温 度 帯			常温 ▼										
発 注 リードタイム			3-5営業日						○ 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	3		最小	1		ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)					
												24.0		40.0		19.0		2.2	
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→) ZUZ1年3月1〜焙煎1〜関し1有機JAS認証工場11賞格を取付/ZUZ2年6月現仕鳥取県版HACCP認証取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載。→使用原料は有機JAS認証玄米100%を使用しています																

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→) 自然食品店、オーガニックカフェ、雑貨屋
	お 客 様 (性別・年齢層など)	●健康意識の高い30代〜60代女性 ●腸活や食生活改善に関心のある方 ●ノンカフェイン飲料を求める方 ●ご家族の健康を気遣う方 ●健康を贈りたいギフト需要に
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ノンカフェインなので時間帯を選ばず楽しむことができる。スティック1本(2g)をカップに入れ、熱湯120ccを注ぐだけのインスタントコーヒーのような手軽さ。牛乳や豆乳との相性が非常によく、温めた牛乳で作るとカフェオレ風のまろやかな美味しさ。 ●健康を贈りたいギフト需要 ●ノンカフェイン生活のサポートに ●健康を意識した暮らしに ●妊娠中・授乳中の方に ●健康を気遣う方への贈り物に	
商 品 特 徴	玄米100%のノンカフェインの健康飲料。玄米を8〜10時間じっくり丁寧に焙煎し、溶けやすいよう造粒加工し、丸ごと玄米を美味しく摂取できる。まろやかでピターな味はコーヒーを飲んだような満足感。玄米焙煎創業32年の蓄積した焙煎技術により食物繊維が玄米の4倍以上、白米の28倍にも増え、腸内環境改善のお声を多数いただいている。ポリフェノールは100g中1130mgとチョコレート並みの豊富さ。すべての加工において ●添加物、保存料を一切不使用。●原料の玄米は鳥取県産「有機JAS認証玄米」を100%使用。●「今日から腸活宣言®」シリーズの飲む腸活商品	

商品写真

お召し上がり方[スティックタイプ]

玄米を丸ごと!

◆コーヒースティック(1杯分)……インスタントコーヒーのようにスティック1本(2g)をカップに入れ、お湯120ccを注ぎ混ぜてください。
お湯の代わりに温めた豆乳や牛乳を入れてもおいしくお召し上がりいただけます。

◆冷たいインジェイスクスタイル(1杯分)
フタのできる容器(ジューサーなど)にスティック1〜2本、水150ccを入れ、フタを閉め、シェイクして泡立って「アイス玄米コーヒー」上澄み部分の牛乳、豆乳の層にお勧め。泡立って「玄米ラテ」ができます。

有機JAS認証玄米(鳥取県産)を使用しています

名	新玄米加工食品
原料名	玄米(鳥取県産)
内 容 量	24g(2g×12本)
賞味期限	製造日より12ヶ月
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
販 売 者	有限会社ビー・エム・ティー・エス (鳥取県三好市市街1751-2) 株式会社 MATSUO
加 工 者	株式会社 松本園 鳥取県鳥取市市街1925 株式会社 MATSUO

※お問い合わせ先 0859-56-5539
http://genmai-power.jp
※開封後は早めに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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲン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	有限会社ビーエムステーション		
年 間 売 上 高	非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1人(2026年6月現在)
代 表 者 氏 名	代表取締役 松尾 信一郎		
メ ッ セ ー ジ	玄米が持つ40種類以上もあるといわれる栄養成分は、身体のエネルギー源や体調を整える成分として重要ですが、生のままでは身体に吸収することができません。弊社では安心安全にこだわり、30年にわたる製造、研究の中で焙煎技術を独自開発しました。これにより玄米を焙煎してパウダー化することで毎日の暮らしに手軽に美味しく取り入れることを可能にしました。浅煎りの「玄米スープ粉」から深煎りの「玄米コーヒー」まで、味・風味・機能性の異なる商品展開をしています。2026年6月現在、鳥取県版HACCP認証取得準備中		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://bms-g.com/		
会 社 所 在 地	〒 689-3425	鳥取県米子市淀江町佐陀1751-2	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	圓井 史乃	E - m a i l	fumino-m@bms-g.com
T E L	0859-56-5539	F A X	0859-56-5559



■ 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

玄米コーヒー顆粒スティックの製造工

異物混入に対する防止策
焙煎終了時の玄米は真っ黒な粒の状態になっており、目視によって混入物の検査をしています。焙煎後、原料は外注に出し、製粉工場では、気流式粉碎後、篩い30mesh 20kg単位の袋に入れた後に金属探知機(Feφ2.5、Susφ3.5)を通しています。また、造粒加工では、マグネット9000ガウスの金属除去及び目視検査により混入物の検査を行っている。スティック充填工場では金属探知機Susのみ3.0mmを使用。ちなみに弊社の原材料について両工程とも、一度も金属および異物は見つかっておりません。

写真

玄米コーヒー・焙煎玄米茶の焙煎

回転ミキシング機

冷却機

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	焙煎時に目視による異物混入の自社検査を行い、粉碎加工(篩い30mesh 20kg単位の袋に入れた後に金属探知機(Feφ2.5、Susφ3.5))、顆粒加工(一般生菌数、大腸菌群)、スティック充填加工(マグネット9000ガウス、金属探知機)は、外注先でそれぞれ、を通して合格した商品のみを販売している。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	2021年3月に焙煎に関して有機JAS認証工場の資格を取得、内部規定、格付け規定に基づいたロット管理、品質管理を行っており、品質向上安定、ならびに問題時の原因究明に備えている。				
	従 業 員 の 管 理	日々の健康管理、ならびに専門知識、モラル向上について定期的な社内教育を行う。				
	施 設 設 備 の 管 理	機械類と加工室の使用前使用後の清掃、メンテナンスを行う。焙煎機と冷却器の定期点検、大掃除は2か月に1回行っている。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	松 尾 信 一 郎	連 絡 先	0859-56-5539	
	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	焙煎ノートによりロット管理、品質管理を行っている。PL保険加入。				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。