

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
5 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	Browncafe (焙煎工房MATSUO) 玄米もち麦ファイバーシェーカーセット										
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)	4560275469125						
内 容 量	100g			希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,722	税込(切捨) 税率 8%	¥1,860			
1ケースあたり入数	10-20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(kg)
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月に焙煎に限り有機JAS認証工場に賞格を取付/ZUZ0年6月現在、鳥取県産HACCP認証取得準備中 6gatugennzai										

タ ー ゲ ャ 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 ☒ その他(右に記入→) 自然食品店、雑貨屋、薬局、道の駅 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	●健康意識の高い30代~60代男女 ●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(健康を贈るギフト) シェーカーに牛乳または豆乳150mlを入れ、大さじ1杯(5g)を加えてシェイクするだけ。●朝食代わりに ●食物繊維不足が気になる方の毎日の習慣に ●腸活を始めたいが何を調べばよいかわからない方 ●添加物不使用・国産原料にこだわりたい方 ●ヨーグルトにかける・料理に混ぜるなど食べる腸活としても展開可能 ●お湯で溶いて養生など
商 品 特 徴	「今日から腸活宣言®」(商標登録済・登録第6984289号)がコンセプト。鳥取県産有機JAS認証玄米を独自の焙煎技術で香ばしく炒り上げた焙煎玄米粉と、健康機能成分β-グルカンを含む兵庫県産もち麦「フクミファイバー」の焙煎微粉末を独自配合した穀物加工食品です。●玄米ともち麦由来のWの食物繊維(水溶性・不溶性)に加え、●マグネシウム・鉄・亜鉛・ビタミンEなど現代人に不足しがちな栄養成分を手軽に楽しく摂取できます。●コーヒー不使用・カフェインゼロ。添加物・保存料は一切不使用。●原料の玄米は鳥取県産「有機

商品写真



今日から腸活宣言。 国産の有機玄米と、β-グルカンが豊富な国産のもち麦「フクミファイバー」を使用し、独自の焙煎技術で香ばしく焙煎。加熱済みで、からだにすなじむやさしいのデザート。穀物由来のWの食物繊維(※水溶性・不溶性)や鉄・亜鉛などのミネラルも含まれ、毎日の「と」のえる習慣をサポートします。 (お召し上がり方) 本品すり切り大さじ1杯(約5g)に、牛乳または豆乳や水など150mlを注ぎ、よく溶かしてお召し上がりください。 ●アースで牛乳などを入れる場合 お手持ちのシェーカーなど蓋付きの容器に牛乳などを先に入れ、本品を入れて蓋をしよくシェイクしてお召し上がりください。 ●ホットでスーッと飲む場合 本品をマグカップに入れ水または牛乳などよく混ぜレンジまたは小鍋で温めると、香ばしいホットミルクが出来ます。 賞味期限の経過でゆやけなどは十分ご注意ください。 (ホットの場合、シェーカーの使用はご遠慮ください。) ※簡単に読めるための増補表示は一切使用していません。 ●名称:玄米加工食品 ●原材料名:玄米(鳥取県産)、もち麦(兵庫県産) ●内容量:100g(1食 約5g×20杯分) ●賞味期限:裏面に記載 ●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:有限会社ピー・エム・スーション 鳥取県米子市淀川町花見1751-2 製造所固有記号は賞味期限の下または後に記載 栄養成分表示(100g 中量含有) <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td><td>374kcal</td><td>たんぱく質</td><td>7.5g</td><td>脂 質</td><td>76.9g</td><td>鉄</td><td>2.7mg</td></tr> <tr> <td>たんぱく質</td><td>7.5g</td><td>炭水化物</td><td>4.3g</td><td>食塩相当量</td><td>0.0mg</td><td>亜 鉛</td><td>2.1mg</td></tr> <tr> <td>脂 質</td><td>3.0g</td><td>食塩相当量</td><td>0.0mg</td><td>ビタミンE</td><td>1.3mg</td><td>β-グルカン</td><td>1.3mg</td></tr> <tr> <td>炭水化物</td><td>81.3g</td><td>マグネシウム</td><td>112mg</td><td>(α-トコフェロール)</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> 〈お問い合わせ〉 焙煎工房MATSUO ☎0859-56-5539 www.genmai-power.jp	エネルギー	374kcal	たんぱく質	7.5g	脂 質	76.9g	鉄	2.7mg	たんぱく質	7.5g	炭水化物	4.3g	食塩相当量	0.0mg	亜 鉛	2.1mg	脂 質	3.0g	食塩相当量	0.0mg	ビタミンE	1.3mg	β-グルカン	1.3mg	炭水化物	81.3g	マグネシウム	112mg	(α-トコフェロール)				セツ JANコード 本体 JANコード
エネルギー	374kcal	たんぱく質	7.5g	脂 質	76.9g	鉄	2.7mg																										
たんぱく質	7.5g	炭水化物	4.3g	食塩相当量	0.0mg	亜 鉛	2.1mg																										
脂 質	3.0g	食塩相当量	0.0mg	ビタミンE	1.3mg	β-グルカン	1.3mg																										
炭水化物	81.3g	マグネシウム	112mg	(α-トコフェロール)																													

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5月現在)
代 表 者 氏 名	代表取締役 松尾 信一郎		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、35年にわたり玄米焙煎の研究・製造を続けている専門メーカーです。独自に開発した焙煎技術により、浅煎りの焙煎玄米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を展開しています。焙煎は季節や原料の状態を見極めながら、色・香り・味を職人が確認し、一釜ごと丁寧に仕上げています。「食乱れて国滅ぶ。食成って国栄える」を社訓とし、自然の恵みを大切に活かし毎日の暮らしの中で手軽に取り入れていただけるよう商品づくりに取り組んでいます。2021年には有機JAS認証工場の資格を取得し、ロット管理・品質管理を徹底。安心・安全でおいしく、毎日の健康習慣に役立つ商品の開発・製造に努めています。現在は鳥取県版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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

玄米もちむぎファイバーの製造工程

異物混入に対する防止策
焙煎終了時、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。
なお、これまで当社原料において金属異物およびその他異物の検出実績はありません。

写 真

玄米コーヒー・焙煎玄米茶の焙煎

回転ミキシング機

製粉機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	焙煎時に目視による異物混入の自社検査を行っています。また、粉碎加工後は30meshの篩いを通し、20kg単位で袋詰めした後に金属探知機(Feφ2.5、Susφ3.5)による検査を実施し、合格した製品のみを出荷しています。なお、粉末の水分活性は0.06と極めて低く、微生物が増殖しにくい状態を維持しています。			
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	090-2869-5235
	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。			