

※本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

認証畜産物：生乳

JGAP畜産物商談会シート①

記入日

2025年
1月15日



商品特性と取引条件

商品名	河北瀉A2牧場牛乳						
商品の分類	生乳(牛乳)加工乳・乳飲料・加工品						
商品の形状	ミルクカートン(紙パック)						
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+12	消費期限	
産地	石川県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4965854107113				
内容量	1000ml	希望小売価格	税抜	¥360	税込(切捨) 税率 8%	¥388	
配送用1ケースあたり入数	6入×2ボール	保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	○無 ○有→				
最大・最小納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 50ケース	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				23.5	32.0	25.0	13.0
JGAP以外の認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> 農場HACCP <input type="checkbox"/> 都道府県GAP <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000						

販売経路	<input type="checkbox"/> 一般出荷(GPセンター、指定生乳生産団体(酪農組合等)等) <input checked="" type="checkbox"/> メーカー (メーカー名: ホリ乳業) <input type="checkbox"/> 自社・自家販売所 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
販売形態	<input checked="" type="checkbox"/> 牛乳・乳飲料 <input type="checkbox"/> 乳製品 <input type="checkbox"/> その他加工 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
備考	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<p>こんな方におすすめです!</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓食事の栄養バランスが大切 ✓安心・安全な食品にこだわりたい ✓健康志向への関心が高い
商品特徴	<p>牛乳に含まれるβカゼインというたんぱく質にはA1とA2の2種類があります。一般的に市販されている牛乳には、A1とA2の両方が含まれていますが、河北瀉A2ミルクは、A2タンパク質のみのこだわりのおいしい牛乳です。</p> <div style="text-align: center;"> </div>

商品写真

		<p>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。</p>
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	

※本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

認証畜産物：生乳

JGAP畜産物商談会シート②

記入日 2025年 1月15日



商品特性と取引条件

商品名	牧夫の愛情(低温殺菌牛乳)						
商品の分類	生乳(牛乳)加工乳・乳飲料・加工品						
商品の形状	ミルクカートン(紙パック)						
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		消費期限	D+5
産地	石川県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4965854103115				
内容量	1000ml	希望小売価格	税抜	¥475	税込(切捨) 税率 8%	¥513	
配送用1ケース あたり入数	12入	保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	○無 ○有→ 関東・関西・中京・北陸信越 消費期限が短い為				
最大・最小納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 50ケース	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				23.5	32.0	25.0	13.0
JGAP以外の認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> 農場HACCP <input type="checkbox"/> 都道府県GAP <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) FSSC22000						

販売経路	<input type="checkbox"/> 一般出荷(GPセンター、指定生乳生産団体(酪農組合等)等) <input checked="" type="checkbox"/> メーカー (メーカー名: ホリ乳业) <input type="checkbox"/> 自社・自家販売所 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
販売形態	<input checked="" type="checkbox"/> 牛乳・乳飲料 <input type="checkbox"/> 乳製品 <input type="checkbox"/> その他加工 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
備考	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<p>こんな方におすすめです!</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓食事の栄養バランスが大切 ✓安心・安全な食品にこだわりたい ✓健康志向への関心が高い
商品特徴	<p>牧夫の愛情(低温殺菌牛乳)とはステンレス螺旋管で65℃30分間保持殺菌した牛乳です。牛乳本来の風味と栄養が残っている為、晶質化が少なくカルシウムが無駄なく消化吸収できます。</p>

商品写真

アレルギー表示(特定原材料) <small>※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。</small>	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ、 <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 <small>(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)</small>
備考	

■ 農場紹介

農場名	株式会社ホリ牧場		
年間生産量	2,822t	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員24名(内パート6名) R7.1月時点
代表者氏名	代表取締役社長 堀 達夫		
メッセージ	<p>株式会社ホリ牧場は経営理念として、牛のニーズ、人のニーズに応える企業を目指しています。牛のニーズとして、牛達の居食住の改善に努め、人の居食住を豊かにすることに貢献したいと考えています。</p> <p>株式会社ホリ牧場は、株式会社ホリ乳業に毎日、新鮮な牛乳を出荷しております。ホリ乳業を通じて乳業目線を知り、加えて視察に来られるバイヤー様や販売店様、そして消費者からのご意見を直にお聞きし、必要とされる牛乳の生産に取り組んでいます。</p> <p>安心して牛乳をお飲み頂くために、牛が食べる牧草にもこだわっております。無農薬、そして環境負荷に配慮した牧草の栽培に取り組んでおります。これらの取り組みを行政が認める『みどり認定』を、牧草で取得しております。(取得は全国でも5牧場ほど。)</p> <p>牛乳が飲みたいたいのに飲めない方のニーズに応えるべく、R6年よりお腹にやさしいA2ミルクの生産・販売を行っております。100%、混じりつけないA2ミルクをお届けするため、監査基準が厳しい、第三者認証の『A2ミルク認証』を取得しました。(国内で取得しているのは当社含め2牧場。)</p> <p>『酪農教育ファーム認証』を取得しており、県内外から多くの酪農体験、インターンシップ、県立大学の牧場実習(年4回)を受け入れ、同大学の客員講義も含め、酪農の現状や牛・牛乳についてお伝えさせて頂いております。</p> <p>昨年は、GAPアワード2024を受賞し、日本GAP協会の優良事例取材をして頂きました。これらも通じてさらに食の安全・安心についてお伝えしていければ良いと考えております。</p> <p>また、これらの取り組みを支えているものがJGAPであり、このことも併せて伝えていきたいと考えております。</p>		
ホームページ	https://horimilk.co.jp/		
農場又は事務所所在地	〒 920-0263	石川県河北郡内灘町湖西243	
工場等所在地	〒 920-0356	石川県金沢市専光寺町ホ22-1	
営業時間	9時00分～17時00分	定休日	日曜・祭日 年末年始
担当者	E-mail		horimilk@horimilk.co.jp
TEL	076-267-2740	FAX	076-267-3368

■ 生産工程等のアピールポイント

FSSC22000認証工場、A2牛乳分別管理



■ 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 官能検査、理化学検査、微生物学的検査、その他検査の各項目に分けられ管理基準、検査方法、検査部署、頻度に沿って実施しています。		
衛生管理への取組 ・生産・製造工程の管理 ・従業員の取組み ・施設設備の管理	<p>株式会社ホリ乳業</p> <p>1. 食品安全方針を全社員に周知徹底させるとともに、食品安全目標を設定し、随時見直しを行います。お客様の満足度をレビューし、これに基づき、食品安全方針と活動の適切性を確認します。</p> <p>2. 製造する製品の安全性を確保するために、食品安全マネジメントを構築、維持し、適宜検証し、分析・評価・見直しを行い、積極的に改善を行い必要に応じて更新することに努めます。新工場2024年2月稼働 2024年9月FSSC22000認証</p> <p>3. 全従業員に衛生管理の重要性を認識させ、食品安全に関する知識の向上に努めます。そして、常にお客様の視点に立ち原材料・製造工程・流通の各段階で衛生管理の向上とトレサビリティの確保を図るため、法令・規制当局、取引先、業界団体、社内の食品安全の業務に携わるすべての取引様等とのコミュニケーションを充実させます。</p>		
危機管理体制	担当者名または 担当部署名	連絡先	076-267-2740
食品安全マニュアル(FSSC22000)、PL保険加入済み			