

FCP展示会・商談会シート



おいしい信州ふード（風土）発掘商談会2019

商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 商品名 | 手蒟蒻プレーン250g | | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 14日 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産後場所等) | 下伊那郡泰阜村 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4573361950124 | |
| 内容量 | 250g | 希望小売価格 | 税抜 ¥280 | 税込 税率 8% ¥302 |
| 1ケースあたり入数 | ばら売り | 保存温度帯 | 冷蔵 | |
| 発注リードタイム | 中2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 100個 最小 10個 | ケースサイズ(重量) | 縦()×横()×高さ() 重量() | |
| 認証・認定機関の 許認可(商品・工場等) | <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→ | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| ターゲット | <input type="checkbox"/> 売先 <input type="checkbox"/> お客様 <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ご飯のお供に、またお酒のつまみとしてさしみで食べて頂くのが一番おすすめです。とはいても、【煮込み】【焼きこんにやく】【こんにゃつ】にしても一味違います。 |
| 商品特徴 | 泰阜村産のこんにやく芋100%の手造りこんにやくで、一般のものとは食感が全く違います。あく抜き不要でそのまま召し上がって頂けます。柔らかな食感とするため凝固剤は最低限としており賞味期限が短く要冷蔵となります。泰阜村産柚子をふんだんに使った柚子味もあります。 |

商品写真



名称 こんにやく
 原材料名 こんにやく芋(泰阜村産)
 炭酸ナトリウム
 内容量 250g
 賞味期間 2019年7月19日
 保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)
 製造者 株式会社ポタジェやすおか
 長野県下伊那郡泰阜村7565-3
 TEL/FAX 0260-25-2075

栄養成分表示(100g当たり)
 熱量 8 kcal
 タンパク質 0.3g
 脂質 0g
 炭水化物 3.6g
 食塩相当量 0.2g

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑
 表示義務有 えび そば 小麦 そば 卵 乳 落花生
 表示を奨励(任意表示) あわび いか いわし 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
そば 大豆 鶏肉 ひげナ 豚肉
まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

今後、長野県及び公益財団法人長野県中小企業振興センターが販路開拓拡大のために行う流通各社との商談会に際し、本商談会シートのデータにより、商品及び事業者の紹介を行うことを承諾します。 1. 承諾する

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------|--|
| 出展企業名 | 株式会社ポタジェやすおか(2017年8月営業開始) | | |
| 年間売上高 | 500万円 | 従業員数 | 2名 |
| 代表者氏名 | 長尾 透 | | |
| メッセージ |  <p>地域おこし協力隊として泰阜(やすおか)村に移住し、地域おこしにつながる事業開発を目指し株式会社ポタジェやすおかを設立しました。第一弾としてこんにやくの製造販売に取り組んでいます。泰阜村はかつて、日本有数のこんにやく芋の生産地でした。泰阜村のこんにやく普及を通じて、こんにやく芋の生産復活を目指しております。</p> | | |
| ホームページ | http://potaie-yasuoka.com | | |
| 会社所在地 | 〒399-1801 | 長野県下伊那郡泰阜村7565-3 | |
| 工場所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 長尾 透 | E-mail | t.nagao@potaie-yasuoka.com |
| TEL | 0260-25-2075 | FAX | 0260-25-2075 |

製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



品質管理情報

| | | |
|----------|--|--------------------------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に) | 一般生菌数検査 |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 原材料の管理・製造時の確認・製造記録保管 |
| | 従業員の管理 | 5Sの徹底 |
| | 施設設備の管理 | 作業後の清掃励行、加工場の定期清掃、備品類の定期点検による異物混入防止。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者 長尾 透 連絡先 090-2594-6573 |
| | 記録 | 食品営業賠償共済、超ビジネス保険加入 |

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018年 5月1日



■ 商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| 商品名 | ロメインレタス (6kgタイプ・3kgタイプ) | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載) | 6月/下～降霜まで (6月～8月) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 7日 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 菅平高原、真田町 | JANコード (13桁もしくは8桁) | | |
| 内容量 | 6kg/箱または3kg/箱(風袋込み) | 希望小売価格 | 税抜 | 1500円/6kg 800円/3kg |
| 1ケースあたり入数 | 6kg/箱または3kg/箱(風袋込み) | 保存温度帯 | 冷蔵 | |
| 発注リードタイム | 受注日の翌日発送(クロネコの場合) | 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 在園範囲内 最小 1箱より | ケースサイズ(重量) | 幅D17 x 横D17 x 高さD17 | 重量(%) |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 生産管理履歴 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お 客 様 (性別・年齢層など) 本物の味を求める女性や育ち盛りのお子様 |
| 商品特徴 | しっかりとした歯ごたえがあり、適度な苦みがありますのでサラダには濃厚なドレッシングをどうぞ。また、加熱しても歯ごたえが損なわれませんので、おいしく召し上がって頂けます。 |

■ 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
乳び、かに、小麦、そば、卵
卵、落花生

表示を奨励
(任意表示)
おむぎ、か、そば、りんご、オレンジ、シスターフルーツ、小麦、肉、さけ、たまご、そば、大豆、鶏肉、けし、豚肉、まいたけ、もち、まいも、ひんご、アヲチン
 (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)

畑でしっかりと生長させています。味わい深く、歩留まりの良いロメインレタスが私の作るロメインレタスの特徴です。
 ※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 | 長寿園 | | |
| 年間売上高 | 1,000万円 | 従業員数 (社員0名、パート0名など) | 常勤1名、実習生1名、臨雇1名 |
| 代表者氏名 | 金田大樹 | | |
| メッセージ | 菅平高原は農業、観光で開拓された標高1300mに広がる高原地帯です。我が祖先も入植者として菅平に入り、菅平の発展に寄与してきました。そんな家系に生まれ幼い頃から家業を手伝い、農業を身近に感じてきました。学生時代にはキク科、アブラナ科の育種を研究し、最先端の技術と知識を得ました。幼い頃から身につけた感性と知識を生かし、これまで先代が築き上げた農業から、子供達があこがれる新しい農業形態を求めていきたいと思えます。 | | |
| ホームページ | http://www.uedjanis.or.jp/~choujuen/ | | |
| 会社所在地 | 〒386-2204 | 長野県上田市菅平高原1223-2468 | |
| 工場所在地 | 〒 | | |
| 担当者 | 金田大樹 | E-mail | choujuen@uedjanis.or.jp |
| T E L | 090-4615-4207, 0268-74-2081 | F A X | 0268-74-3081 |

■ 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

私の作る農作物は自然がそのまま現れたような豊かな味わいが特徴です。土作りには土壌分析を行い、自然との共生を目指すために必要な物だけを補っています。使用する堆肥は畑の性質に合わせて自家発酵させて作っています。そのため、畑の土の中には、たくさんの生物が住み着いています。そんな畑で栽培する品種についても、様々な品種を試作して、おいしいと納得できる物だけを作っています。とことん味にこだわった野菜を皆さんにお届けしております。

- ・5月上旬から7月 低標高地帯で収穫
- ・7月から9月下旬 菅平高原で収穫
- ・10月から降霜まで 低標高地帯で収穫

このような立地条件をいかにして、リレー栽培をすることが可能になり、標高1,300mに広がる菅平高原の畑と、その麓の畑をリレーしながらほぼ半年の期間の供給を可能としております。またホームページ・メールはもちろんのこと、フェイスブック <https://www.facebook.com/choujuen3862204/> などを活用して皆様へ多くの情報と話題を提供しております。



■ 品質管理情報

| | | |
|----------|--|-------------------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に) | 収穫物の洗浄は水道水を使用し目視により品質確認しております |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 防除履歴及び作業履歴を含む生産履歴を記録しております |
| | 従業員の管理 | 衛生管理に対する研修を実施 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 使用する機械については清潔につとめる |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 |
| | 危機管理に関する対応や生産物検査責任(食農PL(食の安全)の加入など) | 不良品には速やかに対応致します |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月10日





■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|------|-----------------------|---------------|------------|--------|-----------------------|
| 商品名 | 紫米入りあま酒 | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年 | () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 6ヵ月 | 消費期限 | |
| 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) | 4580386500623 | | | |
| 内容量 | 220g | | 希望小売価格 | 税込 | 380円 | 税込(切替) | ##### |
| 1ケースあたり入数 | 24個 | | 保存温度帯 | 開封前常温 | | | |
| 発注リードタイム | 4日 | | 販売エリアの制限 | 無 無有 | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (0ケース・1日 なども含む) | 最大 | 5ケース | 最小 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 幅(L) | × 幅(W) × 高さ(H) 重量(Kg) |
| | | | | | | 19.0 | 35.0 11.0 5.5 |
| 認証等 (商品・工場・農産等) | 有機JAS ISO ※ HACCP ※ 農業生産工程管理(GAP) ※ 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 | 飲食 中食 小売 ホテル・宴会・レジャー その他(右に記入) |
| | お客様 (性別・年齢層など) | 小さなお子様からご高齢の方まで。男女を問わず。 (性別・年齢層など) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等) | そのまま水、お湯、炭酸、牛乳などと割って、ドリンクとして。かき氷、アイスクリームなどにかけ て。お酒と割ってシェイクすれば、カクテルになります。 | |
| 商品特徴 | 今ブームのあま酒に古代米を少し入れて、きれいな色に仕上げています。長野県産の米と麹のみで作られた、安心、安全な商品です。 | |


■ 商品写真

| | |
|-----------------|--|
| 表示義務有 | |
| 表示を奨励 (任意表示) | さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉 まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン (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) |
| 備考 | |

※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 承諾・拒否)

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|---|
| 出展企業名 | 有限会社ふくろや | | |
| 年間売上高 | 2,000万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員3名パート3名 |
| 代表者氏名 | 山岸昌弘 | | |
| メッセージ | 1764年創業。老舗の味噌醸造元です。俳人小林一茶が 当家に逗留していたという歴史があります。「信州の小さ な蔵から日本の食文化を世界に」をコンセプトに、日々、 美味しくて安全な商品を作る努力をしております。 | |  |
| ホームページ | park2.wakwak.com/~fukuroya/frame.htm | | |
| 会社所在地 | 〒 | 383-0022 | 長野県中野市中央1-9-16 |
| 工場等所在地 | 〒 | 同上 | |
| 担当者 | 山岸規伊子 | E-mail | fukuroya@cc.wakwak.com |
| TEL | 0269-22-2021 | FAX | 0269-22-2207 |

■ 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

麹を作る⇒白米、紫米を炊いてお粥を作る⇒お粥を冷ます⇒異物チェック⇒麹とお粥を混ぜる⇒異物チェック⇒保温⇒異物チェック⇒充填⇒殺菌⇒異物漏れチェック⇒



■ 品質管理情報

| | | | | |
|----------|--|-------------------------------|------|---------------------|
| 商品検査の有無 | 無 有一般的に | 一般雑菌、大腸菌検査年2回、記録保管 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造 工程の管理 | 防鼠、防害虫、防害獣、原料及び製品工程の衛生管理、記録保管 | | |
| | 従業員の管理 | 年2回検便、5Sの徹底、記録保管 | | |
| | 施設設備の管理 | 業者による工場、排水設備の管理、記録保管 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | 山岸規男 | 連絡先 0269-22-2021 |
| | 危機管理に関する対応や 生産物賠償責任保険(PIL保 険)の加入など | 食品衛生賠償共済加入 | | |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月10日



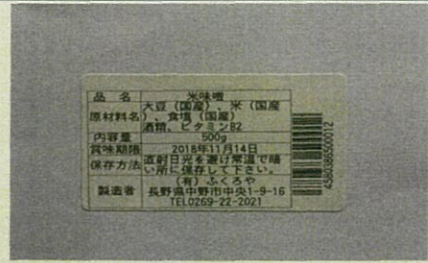
第3版

商品特性と取引条件

| | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------|---------------------|--------------|
| 商品名 | 塩分6%の減塩味噌 | | | |
| 提供可能時期 (最も短い提供期を1内に記載) | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 6か月 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産地・産地) | 大豆 秋田県 米 長野県 | JANコード (13桁もしくは6桁) | 4580386500012 | |
| 内容量 | 500g | 希望小売価格 | 税抜 600円 | 税込(別途) ##### |
| 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 | 4日 | 販売エリアの制限 | 無 | 無 |
| 最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/1日 など単位も記載) | 最大 8ケース 最小 1ケース | ケースサイズ(重量) | 幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | 19.0 35.0 11.0 | 6.2 |
| 認証等 (商品・工場・業種等) | 有機JAS ISO ※ HACCP ※ 農業生産工程管理(GAP) ※ 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 | 外食 中食 惣菜・卸売 メーカー 超市・スーパーマーケット 百貨店 その他小売 デパート ホテル・宴会・レジャー その他(右に記入) |
| お客様 (性別・年齢層など) | 塩分を気にする方、薄味のお好きな方におすすめです。 |
| 利用シーン (利用方法、おすすのレシピ等) | 貝やわかめのお味噌汁に。味噌ドレッシングに。そのまま野菜につけて。 |
| 商品特徴 | 信州大学と信州中野商工会議所が共同開発し、特許を取った乳酸菌を使用することで、6%という低い塩分量で、うまみもある減塩味噌を作ることができました。 |


商品写真

| | |
|-----------------|--|
| 表示義務有 | |
| 表示を奨励 (任意表示) | 大豆 大豆ひ、 鶏肉、 バナナ、 豚肉 まっつけ、 もも、 やまいも、 りんご、 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○を添えて下さい。(無記入の場合は紹介し 承諾・拒否)

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名 | 有限会社ふくろや | | |
| 年間売上高 | 2,000万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員3名パート3名 |
| 代表者氏名 | 山岸昌弘 | | |
| メッセージ | 創業1764年。信州味噌を作り続けて254年。小さな蔵ですが、日本の食文化を世界に発信したいと、日々、味噌作りに取り組んでおります。 | |  |
| ホームページ | park2.wakwak.com/~fukuroya/frame.htm | | |
| 会社所在地 | 〒 383-0022 | 長野県中野市中央1-9-16 | |
| 工場等所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 山岸規伊子 | E-mail | fukuroya@cc.wakwak.com |
| TEL | 0269-22-2021 | FAX | 0269-22-2207 |

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

大豆蒸し⇒米麹育成⇒異物検査⇒大豆、米麹、食塩、酵母混合⇒異物検査⇒異物除去⇒袋詰め⇒異物検査⇒出荷

写真



品質管理情報

| | | | |
|----------|---|--------------------------|-----------------------|
| 商品検査の有無 | 無 <input checked="" type="checkbox"/> 一具体的に | 一般雑菌、大腸菌検査 | 年2回 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造 工程の管理 | 防鼠、防害虫、防害獣、原料及び製品工程の衛生管理 | |
| | 従業員の管理 | 年2回検便、5Sの徹底、記録保管 | |
| | 施設設備の管理 | 業者による工場、排水設備の管理、記録保管 | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | 山岸規男 連絡先 0269-22-2021 |
| | 危機管理に関する対応や 生産物賠償責任保険(P) 保険の加入など | 食品衛生賠償共済加入 | |

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年 7月10日



第3版

■ 商品特性と取引条件

| | | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|---------------|--------|--------------------|
| 商品名 | ぼたんこしょう味噌漬け | | | | |
| 提供可能時期 (最も短い時期を)内に記載 | 通年 (8~10月) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 6か月 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産地場所等) | 長野県中野市 | JANコード (12桁もしくは8桁) | 4580386500531 | | |
| 内容量 | 130g | 希望小売価格 | 税抜 | 400円 | 税込(切替) 税率 8% ##### |
| 1ケースあたり入数 | 30個 | 保存温度帯 | 開封前常温 | | |
| 発注リードタイム | 4日 | 販売エリアの制限 | ☑無 有 | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載) | 最大 3ケース/4日 最小 1ケース | ケースサイズ(重量) | 幅(寸) | × 横(寸) | × 高さ(寸) 重量(kg) |
| | | | 19.0 | 35.0 | 11.0 4.1 |
| 認証等 (商品・工場・産地等) | 有機JAS ISO ※ HACCP ※ 農業生産工程管理(GAP) ※ 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 | 売先 お客様 (性別・年齢層など) | <input type="checkbox"/> 外食 中食 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) | <input type="checkbox"/> 卸 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 業務用対応 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | パンにぬり、野菜などをのせ、その上にチーズをかけて焼くと、ワインとも合います。もちろんおにぎりの具としてシンプルに召し上がっていただけます。マヨネーズと混ぜてタルタル風にもお使いいただけますし、チャーハンの調味料にもなります。 | | |
| 商品特徴 | 信州中野の伝統野菜であるぼたんこしょうを細かく切って自慢の味噌に漬け込みました。シンプルですが、和、洋、中どのお料理にも使えます。 | | |

■ 商品写真

| | |
|-----------------|---|
| 表示義務有 | |
| 表示を奨励 (任意表示) | さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まっつけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン (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) |
| 備考 | 小麦、大豆を使っています |

※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)☑承諾・拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|------------------------|
| 出展企業名 | 有限会社ふくろや | | |
| 年間売上高 | 2,000万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員3名 パート3名 |
| 代表者氏名 | 山岸昌弘 | | |
| メッセージ | 1764年創業の老舗の味噌の醸造元です。かの俳人小林一茶が、当家に逗留していたという歴史があります。「信州の小さな蔵から日本の食文化を世界に」をコンセプトに、日々、美味しく安全な商品を作る努力をしております。 | | |
| ホームページ | park2.wakwak.com/~fukuroya/frame.htm | | |
| 会社所在地 | 〒383-0022 | 長野県中野市中央1-9-16 | |
| 工場等所在地 | 〒 | 同上 | |
| 担当者 | 山岸規伊子 | E-mail | fukuroya@cc.wakwak.com |
| TEL | 0269-22-2021 | FAX | 0269-22-2207 |



■ 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

中野市産ぼたんこしょう入荷⇒洗浄、異物除去⇒塩漬⇒塩出し、異物除去⇒刻み⇒自家製味噌に漬け込み⇒異物確認⇒袋詰め⇒加熱殺菌(80℃20分)⇒脱気⇒凍



■ 品質管理情報

| | | | |
|----------|---|--------------------------|-----------------------|
| 商品検査の有無 | 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に) | 一般雑菌、大腸菌検査 | 年2回 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 防鼠、防害虫、防害獣 原料及び製品工程の衛生管理 | |
| | 従業員の管理 | 年2回検便、5Sの徹底、記録保管 | |
| | 施設設備の管理 | 業者による工場、排水設備の管理、記録保管 | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 山岸規男 連絡先 0269-22-2021 |
| | 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 | 食品衛生賠償共済加入 | |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月10日



商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------|---------------|-----------|-----------|---------|
| 商品名 | 信州りんご玉 | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載) | 通年 (春~秋) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | なし | 消費期限 | なし |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | りんご果汁 長野県 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4979746008037 | | | |
| 内容量 | 105ml | 希望小売価格 | 強技 | OP | 税込(切替) 税率 | #VALUE! |
| 1ケースあたり入数 | 30 | 保存温度帯 | 冷凍 | マイナス18℃以下 | | |
| 発注リードタイム | 2営業日 | 販売エリアの制限 | ◎無 | ○有 | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ノリ など単位も記載) | 最大 2合350甲 最小 2合1甲 | ケースサイズ(重量) | 幅[cm] | × 横[cm] | × 高さ[cm] | 重量[kg] |
| | | | 37.0 | 23.0 | 15.0 | 3.0 |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) HACCPに準ずる ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 福祉・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすりレシビ等) | お客様 (性別・年齢層など) 全年齢(特に幼児から若年層、お子様のいる家庭) |
| 商品特徴 | この度、海外輸出可能な商品としてリニューアルしました。 かわいいりんご型の容器が郷愁を誘い、好印象を与え、また原料の濃縮りんご果汁は信州産を100%使用という高付加価値商品です。容器は弊社専用の容器を国内唯一の会社で製造しているというオリジナリティがあります。そして「りんご玉」は当社が商標登録取得済みであり、現在本格的なブランディングを展開しています。 |

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 卵 牛乳 小麦 そば 卵 乳 落花生

表示を奨励(任意表示) あわび か くら りんご カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 くるみ ごま そば 大豆 鶏肉 付ナ 豚肉 かつお も まいも りんご ドラゲン
 (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)

備考

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|--|
| 出展企業名 | 有限会社 中高冷菓 | | |
| 年間売上高 | 約9,000万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 4 |
| 代表者氏名 | 代表取締役社長 黒川 誠 | | |
| メッセージ | 私の曾祖父が大正の初めに前身である和洋生菓子の製造・卸売、小売業を中野市にて創業。黒川煎餅屋、黒川製菓、黒川ベーカリーと屋号を変更しながら法人化。3代目の私の父が、昭和48年に兼業で現在の有限会社中高冷菓を設立。アイスクリーム製品、冷凍食品の卸売業、飲料自販機業を開始。その後製菓業を廃業し現業に特化。昭和53年に「信州りんご玉」の前身である「中高りんご玉」を販売開始。10年ほど前から同業他社の廃業に伴い配送エリアも拡大し、現在は北信一帯から軽井沢、松本、白馬地域、新潟県妙高地域、群馬県万座地域、約長野県内半分と近隣隣接地域を網羅しています。 | | |
| ホームページ | http://chukoureika.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒383-0021 | 長野県中野市西二丁目2-4 | |
| 工場等所在地 | 〒938-0059 | 横山冷菓株式会社 富山県黒部市石田978番地 | |
| 担当者 | 黒川 誠 | E-mail | contact@chukoureika.com |
| T E L | 0269-26-5107 | F A X | 0269-23-3162 |



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

原材料受入PP→原材料保管PP→原材料計量PP→
 溶解・混合・金属除去・濾過・均質化PP→加熱殺菌CCP→冷却保管PP→
 フリージングPP→充填PP→硬化PP→包装PP→異物検出器CCP→ 保管・出荷→中高冷菓
 に入荷

写真

品質管理情報

| | | | | |
|----------|-------------------------------|---------------------------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | ○無 ●有(具体的に) | 大腸菌群・一般細菌数 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造工程記録、生産記録と記録保管 | | |
| | 従業員の管理 | 5Sの徹底、定期検便の実施 | | |
| | 施設設備の管理 | 定期点検記録と保管 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 連絡先 | 0765-56-7800 |
| | 危機管理に関する対応や生産物追戻責任(食中毒後の対応)など | 委託製造工場・横山冷菓株式会社が管理、PL保険加入 | | |

※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○をしてお下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年 5月 8日



商品特性と取引条件

| | | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 商品名 | 国産コームハニーアカシア | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載) | 通年 (5月~7月) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 48か月 | 消費期限 |
| 主原料産地 | 長野県産 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4970831427511 | |
| 内容量 | 100g | 希望小売価格 | 税抜 ¥1,390 | 税込(税別) 税率 8% ¥1,501 |
| 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 | 発注日から5日以内 | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有 | |
| 最大・最小ケース納品単位 (○ケース/ノなど単位も記載) | 最大 ご相談下さい 最小 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(kg) |
| | | | 17.0 25.5 9.0 | 2.0 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農産生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 軽井沢商工会 認定 軽井沢ブランド認定商品 2015年 匠の店認定 食品流通構造改善促進機構 ※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"/> 福祉・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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) 道の駅・農産物直売所・SA店で好評販売中です。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 天然の巣はちみつです。巣ごとそのままお召し上がりいただけます。一口大にナイフ等で切っていただきアイスクリームやトーストの乗せてもおいしくお召し上がりいただけます。 |
| 商品特徴 | 巣蜜(コームハニー)はミツバチが巣に貯蔵した自然のままの蜂蜜です。巣の中に鮮度の高い蜂蜜が濃縮されていて自然の味・香りがお口いっぱい広がります。巣ごと頂く蜂蜜ですから、風味も栄養もこれ以上のものではありません。お口の中に蜜が残ります。 |

商品写真

商品名 国産コームハニーアカシア

●名称: 巣はちみつ ●原材料名: 国産アカシア蜂蜜
 ●内容量: 100g ●賞味期限: 特外下部に記載
 ●保存方法: 直射日光を避け常温で保存してください。 ●製造者: 萩原養蜂園
 長野県北佐久郡軽井沢町追分405-2

●栄養成分表示(100g当たり) / エネルギー-352kcal
 たんぱく質0.2g 脂質4.5g 炭水化物80.1g 食塩相当量0g(表示成分値は目安です。)

●アレルギー表示(原材料)※
 ●表示義務のある原材料は以下のとおりです。
 ●表示義務のない原材料は、表示を省略させていただきます。
 ●表示を省略する原材料は、アレルギー表示を省略させていただきます。
 10:00~17:00
 (土日 祝祭日を除く) 賞味期限

食品表示対応が出来ていない場合は対応時期を記入(年 月 予定)

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 乳び、卵、小麦、そば、りんご、花生

表示を奨励(任意表示) あまのこ、か、くら、りんご、パルメザン、キノコ、小麦、肉、そば、ごま、そば、大豆、豚肉、けし、豚肉、かつお、あま、アスパラ、りんご、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

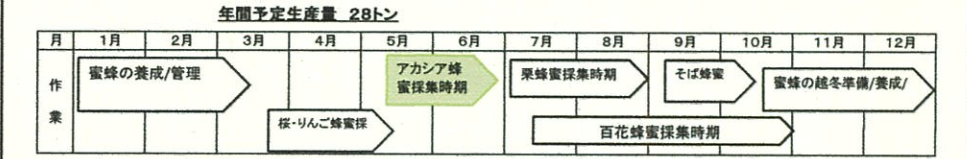
出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|-------------------------|--|
| 出展企業名 | 株式会社 萩原養蜂園 | | |
| 年間売上高 | 2018年度 1億円 | 従業員数 (社員名、パート名など) | 18名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 萩原 義三 | | |
| メッセージ | 2019年4月より社名を改め(有)→(株)になりました。当社の強みである蜂蜜は安心・安全はもとより、養蜂家による長年の経験と知識から高品質な信州産蜂蜜を自然界から集めております。 | | |
| ホームページ | http://www.ozihara832.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒 389-0115 | 長野県北佐久郡軽井沢町追分字吉野坂下405-2 | |
| 工場等所在地 | 〒 389-0115 | 同上 | |
| 担当者 | 新井 みどり | E-mail | ozihara@ozihara832.co.jp |
| TEL | 0267-46-5012 | FAX | 0267-46-5052 |



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

ミツバチが羽を羽ばたかせ水分を飛ばし蜂蜜の糖度を高めた状態の蜂蜜を採集しています。そのため、採れる蜂蜜は粘度と糖度が高く、蜂蜜の味と香りは食していただきますと違いが良く分かります。(最初に集めた蜂蜜は水分が多くて蜜質は無い状態で糖度が低いです。)



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) | 動物用医薬品検査・蜂蜜産地判別検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | 原料選別記録、製造管理記録、外部検査依頼、品質に問題があった場合の原因究明と品質向上に努めております。 5Sの徹底。養蜂技術面などの教育実施。 5Sの徹底。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 萩原 義三 連絡先 0267-46-5012 | 製造情報の記録・品質検査の記録・PL保険の加入有り |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月28日



商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|---------------|------------|---------------------|---------|
| 商品名 | 業務用 流水解凍 信州ざるそば | | | | | |
| 提供可能時期 (最も早い時期を) 内に記載 | 通年 () | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 1年 | 消費期限 | 1年 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 北米・日本 | JAN コーデ (13桁もしくは8桁) | 4901776700162 | | | |
| 内容量 | 200g×5食 | 希望小売価格 | 税抜 | 業務用 | 税込/税別 | #VALUE! |
| 1ケースあたり入数 | 8入 | 保存温度帯 | 選択(又は右に記入) ▼ | | | |
| 発注リードタイム | D+3 | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有- | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載) | 最大 | 最小 | 10 | ケースサイズ(重量) | 縦(1) × 横(2) × 高さ(3) | 重量(4) |
| 認定等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 経時変化を強く仕上りましたので、作り置き等の“ホテルバイキング”“SMデリカ”に御提案します。 |
| 商品特徴 | 流水で2~3分で解凍して召し上がれます。 |

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> いも、 <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"/> けし、 <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"/> ぜんधान |
| 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 | 信越明星株式会社 | | |
| 年間売上高 | 31億円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員40名、パート110名 |
| 代表者氏名 | 大谷 昌史 | | |
| メッセージ | 2018年秋に最新鋭の「信州そば専用の冷凍・冷蔵工場」を増設。質・量とも長野県No1=日本No1=世界No1のそば工場が稼働中です。今後は更なる飛躍のために、アジアの各地に「信州そば」を広めていくことを目標にしています。 | | |
| ホームページ | http://www.shinetsumyo.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒386-0041 | 長野県上田市秋和942 | |
| 工場等所在地 | 〒386-0043 | 長野県上田市下塩尻1689-3 | |
| 担当者 | 山中 清昭 | E-mail | yamanaka@shinetsumyo.co.jp |
| T E L | 0268-22-5252 | F A X | 0268-22-5095 |

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

製品品質向上のため、2018年3月にFSSC22000を取得。また、各ラインにはHACCPに基づいたCCPを設けて製品管理をしています。また、そばアレルギーをお持ちの方に配慮し2014年にそば専用工場を新設。お客様に安心・安全な製品を提供する事を第一に日々取り組んでいます。

写真



品質管理情報

| | |
|----------|--|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一時的に 検査項目: 一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 異物混入などが無いよう、原料段階での管理、ライン清掃、メンテナンス等を徹底しています。 従業員の管理 月1回の全従業員参加の勉強会を実施し、品質教育を実施しています。 施設設備の管理 そばアレルギーをお持ちの方に配慮し、そば専用工場を新設いたしました。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 品質保証課 連絡先 0268-22-5252 危機管理に関する対応 生産・製造責任保険 の加入など 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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月28日

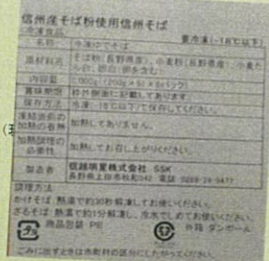


商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|----------------------|---------|
| 商品名 | 業務用 信州産そば粉使用信州そば | | | |
| 提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載) | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産場所等) | 長野県 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 無し(透明無地包装) | |
| 内容量 | 200g×5食 | 希望小売価格 | 種別 | 業務用 |
| 1ケースあたり入数 | 8入 | 保存温度帯 | 税込/円換 | #VALUE! |
| 発注リードタイム | D+3 | 販売エリアの制限 | 選択(又は右に記)▼ ◎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 | ケースサイズ(重量) | 41.0 | 35.5 |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) |
| 利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等) | お客様 (性別・年齢層など) 老若男女 熱湯で30秒茹でてお召し上がり下さい。 |
| 商品特徴 | “主原料のそば粉は信州産だけを使用”しているので、メニューに『信州のそば粉で作った信州そば』と訴求できます。 “ソルツとしたノド越し”“コシのある食感”が特徴です。 |

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×を付ける。

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、 いちま、 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、 豚肉
 まつたけ、 もも、 やまいも、 ひんご、 せらチン

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)
 コンタミネーション：卵

※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○をしてお下さい。(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 | 信越明星株式会社 | | |
| 年間売上高 | 31億円 | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 社員40名、パート110名 |
| 代表者氏名 | 大谷 昌史 | | |
| メッセージ | 2018年秋に最新鋭の「信州そば専用の冷凍・冷蔵工場」を増設。質・量とも長野県No1=日本No1=世界No1のそば工場が稼働中です。今後は更なる飛躍のために、アジアの各地に「信州そば」を広めていくことを目標にしています。 | | |
| ホームページ | http://www.shinetsumyojo.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒386-0041 | 長野県上田市秋和942 | |
| 工場所在地 | 〒386-0043 | 長野県上田市下塩尻1689-3 | |
| 担当者 | 山中 清昭 | E-mail | yamanaka@shinetsumyojo.co.jp |
| T E L | 0268-22-5252 | F A X | 0268-22-5095 |

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

製品品質向上のため、2018年3月にFSSC22000を取得。また、各ラインにはHACCPに基づいたCCPを設けて製品管理をしています。また、そばアレルギーをお持ちの方に配慮し2014年にそば専用工場を新設。お客様に安心・安全な製品を提供する事を第一に日々取り組んでいます。

写真



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) | 検査項目：一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌 |
| 生産・製造工程の管理 | | 異物混入などが無いよう、原料段階での管理、ライン清掃、メンテナンス等を徹底しています。 |
| 衛生管理への取組 | 従業員の管理 | 月1回の全従業員参加の勉強会を実施し、品質教育を実施しています。 |
| | 施設設備の管理 | そばアレルギーをお持ちの方に配慮し、そば専用工場を新設いたしました。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 品質保証課 連絡先 0268-22-5252 |
| | | 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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018年
6月21日



商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|---------------------|------------------|
| 商品名 | 信州サーモン | | | |
| 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 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 長野県内 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4日 | |
| 内容量 | 不定貢 | 希望小売価格 | 税抜 ¥2,000 | 税込(切替) 税率 ¥2,000 |
| 1ケースあたり入数 | 1ケース2尾入り | 保存温度帯 | 冷蔵 | |
| 発注リードタイム | 2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ケース/日 最小 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(%) 10.0 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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"/> 飲食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 輸入鮭鱒類との違いが判る食料品関係者の方に。 基本的には生食で食べて頂きたいと思います。お刺身・カルパッチョなど。 |
| 商品特徴 | ニジマスとブラウントラウトから生まれた、サーモンを思わせる銀色の身体と紅色の身が特徴の信州サーモン。清潔な水でベテランの魚飼いで育てられきめ細かく肉厚な身にうま味と栄養が凝縮されてトロリとろける舌ざわりと豊かな味わいを醸し出します。 |

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項に大きくする

表示義務有 卵 か 小麦 そば 卵
乳 花生

表示を奨励(任意表示) あわび か くら オレンジ カシューナッツ
ドクワフルーツ 牛肉 くるみ ごま 卵
そば 大豆 鶏肉 けし 豚肉
まっけ おも まいも んご トウモロコシ

(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)

備 考

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|----------------------------|--|
| 出展企業名 | 信州サーモン振興協議会(長野県養殖漁協) | | |
| 年間売上高 | 平成28年度120百万 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 3名 |
| 代表者氏名 | 代表理事組合長 平林勇夫 | | |
| メッセージ | 弊組合員が丹精込めて養殖した信州サーモンを、皆様のお手元にお届けしています。 その他に信州サーモンを原材料にし、長野県内各地の匠達が、こだわりの味として創りあげた「信州サーモンステーキ」や、虹鱒 山女魚 岩魚 佐久鯉なども販売しております。 国内産淡水魚についても、お気軽にご相談下さい。 | | |
| ホームページ | http://www.dia.janis.or.jp/~n-kenyou/ | | |
| 会社所在地 | 〒380-0836 | 長野県長野市南県町1041-3新建新聞社第3ビル4F | |
| 工場等所在地 | | | |
| 担当者 | 北村明彦 | E-mail | n-kenyou@dia.janis.or.jp |
| T E L | 026-238-0311 | F A X | 026-238-0322 |

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

信州サーモンの生産から出荷まで

長野県水産試験場

ニジマスとブラウントラウトを交配し、両者の良いところを受け継いだ「信州サーモン」の稚魚をつくる。

信州サーモン協議会

会員に配布された稚魚は、長野県内の清潔な水と有名養魚飼料メーカーの高品質な餌を母

会員の養殖場で2~3年育てられ、2~3kgに成長させ出荷する。

肉質のクオリティを高める為、養殖池の管理・流入水路の管理等をきめ細かく行い、飼料品質についても厳しく吟味を行っている

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 | 栄養成分検査・食品微生物検査・食品保存検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 養殖池の環境管理を行っている |
| | 従業員の管理 | 従業員の健康管理を行っている |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 出荷場の管理・給餌場の管理・養殖生質の管理を行っている。 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 営業 北村明彦 連絡先 090-7011-3196 |
| | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入有無 | 生産物賠償責任保険の加入 |

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。

※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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年 7月 8日



■ 商品特性と取引条件

| | | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|------------------------|------------|------------------------|
| 商 品 名 | 信州黄金シャモもも肉 | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年 () | 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) | 飯田市 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 458037417100 | | |
| 内 容 量 | 1枚【300~350g程度】 | 希望小売価格 | 税込 | 3000円/kg | 税込/切替 税率 8% #VALUE! |
| 1ケースあたり入数 | 1ケース1枚入り | 保存温度帯 | 冷凍 | ▼ | |
| 発注リードタイム | 3営業日 | 販売エリアの制限 | ●無 ○有+ | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ロ など単位も記載) | 最大 50c/s 最小 1c/s | ケースサイズ(重量) | 縦(mm) × 横(mm) × 高さ(mm) | 重量(kg) 0.3 | |
| 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お 客 様 (性別・年齢層など) ・食通のシニア層 ・地方の美味しさを求めておられる飲食業 毎日の食卓に、和風料理・洋風料理どちらも信州黄金シャモの深い味わいが楽しめます。 |
| 商品特徴 | 信州の自然の中で広い鶏舎に放し飼いをしており、味、風味、歯ごたえの、三拍子そろった味わい深い鶏肉です。 |

■ 商品写真



鶏肉 信州黄金シャモ もも肉
(長野県産) (冷凍品)

内容量 100g当り 円
販売価格 円

賞味期限 保存方法 -18℃以下

販売者 長野県飯田市大瀬木214-2
ササキ商事株式会社
地どり屋コッコ

問合せ先 0265-25-4164  4 580374 171002

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"/> かに、 <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"/> 豚 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 |
| 備 考 | (当商品はアレルギーを誘発する項目は表示を記載) |

※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 | 地どり屋コッコ (ササキ商事株式会社) | | |
| 年 間 売 上 高 | 4000万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 4人 |
| 代 表 者 氏 名 | 佐々木由幸 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 長野県ブランド地鶏信州黄金シャモを飼育して12年。長野県より信州食肉マイスターの認定を受け飼育している地どり屋コッコの信州黄金シャモを是非味わってみてください。またこの加工食品の開発にも取り組んでいます。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.idorivacocco.com | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 395-0157 | 長野県飯田市大瀬木214番地2 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 同上 | | |
| 担 当 者 | 佐々木由幸 | E - m a i l | info@idorivacocco.com |
| T E L | 0265-25-4164 | F A X | 0265-25-8162 |



■ 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



写真



■ 品質管理情報

| | | |
|----------|--|-------------------------------------|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 | 定期的にサルモネラ菌の検査を実施 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造記録の作成と保管 |
| | 従業員の管理 | 5Sの徹底、検便 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 鶏舎の水洗い、消毒、定期点検、検査記録保管 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 佐々木由幸 連絡先 0265-25-4164 |
| | 危機管理に関する対応や生産物追従責任保険(PL保険)の加入など | 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.food-communication-project.jp>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月17日



商品特性と取引条件

| | | | | |
|-----------------------------------|--|------------|---------------------|-------------|
| 商品名 | ヤングリーフ ミックス | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年 (植物工場栽培) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 5日 |
| 主原料産地 (産獲場所等) | 長野県長野市、長野県埴科郡 | JANコード | 4582194 591114 | |
| 内容量 | 7株入 | 希望小売価格 | 税抜 | 税込(税別) ¥150 |
| 1ケースあたり入数 | 20袋 | 保存温度帯 | 冷蔵 | |
| 発注リードタイム | 3日前 | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有 | |
| 最大・最小ケース納品単位 (○ケース/ノリ など単位も記載) | 最大 6 最小 3 | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | 280.0 270.0 210.0 | 0.9 |
| 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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 (業務用対応可能) <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) 結婚式場 |
| 利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等) | お客様 性別・年齢層など) 美容に敏感な20代~30代の女性、健康意識の高い40代~50代の女性。業務用では他店との差別化やランクアップが図れます。 |
| 商品特徴 | サラダはもちろん、ピザやパスタにトッピングしたり、肉料理に添えたり。さまざまな料理のアクセントにヤングリーフをご活用ください。 ◆通年で出回っているので、いつでも手に入る◆発芽して小さいうちに収穫するので、幼葉の持つ栄養をまるごと摂取できる◆生長した野菜よりも食感がやわらかい◆皮をむくなどの下ごしらえが不要で、洗ってすぐ盛りつけられる 水耕栽培で育てられた新鮮ハーブ野菜は、ビタミン、ミネラルが豊富で、現代人にピッタリの食材です。ハーブの味・香り・食感を生かし、食べやすい品種を4~5種類ブレンドしたものがヤングリーフ(商標取得済)で、何種類もの野菜が集まることで、芳香や歯ごたえ、彩り、栄養など、多彩な感動が濃縮されます。 栄養価に特化した「アブラナ科」を中心にしたミックス品もございます。詳しくは担当者にお尋ねください。 |

商品写真

水耕ハーブ野菜
ヤングリーフ

食品表示対応が出来ていない場合は対応時期を記入(年 月 予定)

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、 いか、 いちご、 オレンジ、 ココア・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、 ハバナ、 豚肉
 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン

(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)

備考

※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。)

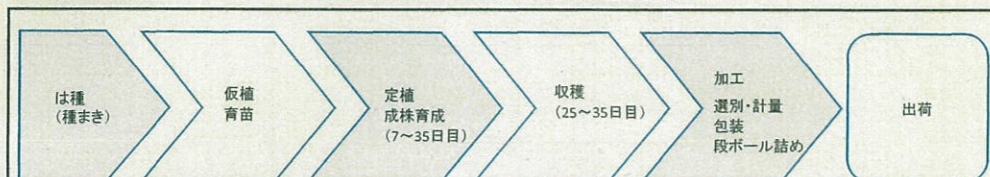
(承諾)・拒否

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|----------------------------|--|
| 出展企業名 | 有限会社 ベジ・ドリーム | | |
| 年間売上高 | 2018年度 9,600万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員8名、パート21名 |
| 代表者氏名 | 松澤 茂 | | |
| メッセージ | 当社は15年前より安全性や高ミネラルなどの消費者のニーズにあった野菜の生産供給により消費者の健康生活を支援し、農業生産物の工業化を通じ安定した品質と供給量の確保や適正な価格の供給により信頼性の高い農産物の生産を目指しています。 また、新規参入や異業種転換については当社の豊富なノウハウ・技術を基に栽培指導のコンサルティングを行い、農地・設備においては遊休地の有効活用を推進しています。 | | |
| ホームページ | https://vege-dream.com | | |
| 会社所在地 | 〒381-0025 | 長野県長野市北長池1667(炭平コーポレーション内) | |
| 工場等所在地 | 〒381-0104 | 長野県長野市若穂牛島170-1 | |
| 担当者 | 三井忠彦 | E-mail | t.mitsui@vege-dream.com |
| T E L | 026-282-6450/080-6937-6103 | F A X | 026-282-6452 |



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



◆水耕栽培は、移動式栽培ベッドの活用、定植までの苗は専用棚による収納型栽培などのスペースの有効活用により、土耕栽培に比べ約10倍の収穫量が見込めます。
 ◆栄養は養液の自動循環のため、土地を耕す労力がかかりません。また、ハウスによる栽培で年間を通じて安定した供給を実現しています。



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) | 変色葉、異物混入、製品不良、梱包不良を目視検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | 病害虫、ウイルスの入り込みの防御及び器具等の滅菌消毒 加工工程:ニトリル手袋、衛生帽子着用での作業、衛生管理教育を実施 日々施設の清掃、器具の滅菌消毒 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 連絡先 | 竹前博史 026-282-6450 |
| | PL保険加入済み | |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月20日



商品特性と取引条件

| | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------|---|-------------------------------|
| 商品名 | えのき茸 (品種:純白系・原種系) | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年。季節感の面では(秋～冬) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 長野県長野市 | JANコード (13折もしくは8折) | 詳細打合せの後ご提案いたします。 | |
| 内容量 | 100g~200g(純白系は約350gまで) | 希望小売価格 | 送料 | お打ち合わせの上 税込/税別 お打ち合わせの上 |
| 1ケースあたり入数 | 30~60パック | 保存温度帯 | 冷蔵 | |
| 発注リードタイム | ご注文確認後、2~3営業日 | 販売エリアの制限 | ○無 ○有- 関東~関西 | |
| 最大・最小ケース納品単位 (10ケース/日 など単位も記載) | 最大 お打ち合わせの上 最小 10ケース/日 | ケースサイズ(重量) | 縦:×× 横:×× 高さ:×× 重量:×× 詳細打合せの後ご提案いたします。 | |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → エノキ茸の生産 | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| 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"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法、おすすしレシピ等) | お 客 様 (性別・年齢層など) 素材に対しこだわりのある方、安心・安全を重視されている方、健康への意識が高い方。主婦や年輩者の方。 |
| 商品特徴 | 【えのき茸は煮ると旨みが出て、クセがなくシャキシャキ食感なので鍋や汁もの、炒め物が定番です】 えのき茸(純白系)を、網で焼いて水分を飛ばしこんがり焼き色がついたら「焼きえのき」の完成。 醤油と七味とうがらしをかければビールや日本酒に良く合うヘルシーなつまみになります。 ・原種系えのき茸は、しゃぶしゃぶにすると素材の持つコクのある風味とぬめり、シャキッと歯応えを堪能できます。 【純白系】・「茎の太い菌種」の菌を、温度・湿度・光の明暗など栽培環境の厳正な管理のもと、培養・芽だし・生育させることにより、茎が太く肉厚なえのき茸となります。そのため、調理後も「シャキッ」と心地よい食感が残ります。 【原種系】・野生種と栽培種の交配種であり、茶褐色の体色とぬめり、コクのある風味が特徴です。純白系に比べ歯切れの良さシャキシャキとした食感が楽しめます。弊社えのき茸はお客様へ安心安全・正しい商品選択基準となるよう設計された、「栽培原料産地商標(国産原料75%以上)使用許諾を受けております。 |

商品写真

純白系えのき茸

「栽培原料産地商標」

原種系えのき茸

純白系えのき茸

原種系えのき茸

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"/> かに、 <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"/> いわし、 <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"/> そば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいちい、 <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 | 株式会社 丸金 | | |
| 年間売上高 | 16,38百万円(2018年度) | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 213名(2017年度・パート従業員含む) |
| 代表者氏名 | 代表取締役 金子 満 | | |
| メッセージ | 弊事業はえのき茸の生産・販売を主たるものとしております。「きのこは木の子」という発想を原点に、培地に長野県や近隣のオガ粉を使用、菌種や栽培環境にも独自のこだわりを持って生産しております。お陰様で風味が良くシャキシャキして美味しいと皆様から高く評価を頂いております。また近年では、地元企業・団体及び著名人と連携し、自社栽培のえのき茸を使用した加工品を企画、長野県が推進する「おいしい信州ふんど(風土)」のデザイン、ロゴの使用許諾を受け、販売も行ってあります。 | | |
| ホームページ | http://www.marukin.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒 381-2235 | 長野県長野市篠ノ井小松原字前河原2367-1 | |
| 工場等所在地 | 〒 381-2235 388-8007 | 【小松原工場】長野県長野市篠ノ井小松原1587-1 【篠ノ井工場】長野県長野市篠ノ井布施高田1149 | |
| 担当者 | 山本 聖也 | E-mail | yamamoto-seiya@marukin.jp |
| T E L | 026-293-2177 | F A X | 026-293-2248 |

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

①培地(畑)へのこだわり
 弊社は、「きのこは木の子」と考え、培地(畑)にこだわったえのき茸栽培をしております。きのこ本来の美味しさを追求すると、自然界に近い畑・環境を作ることが必要です。そのために、弊社では長野県及び近隣の間伐材(主に杉材)を粉砕したオガ粉を培地として、自然環境に近く近付けた方法で美味しいえのき茸を栽培しております。また、栄養源は国内の精米工場、製粉工場、食品工場からの副産物と広島県産カキガラ粉末を使用しております。

②菌種へのこだわり
 えのき茸(純白系)は太系を、えのき茸(原種系)は野生えのき茸の遺伝子を強く受け継ぐ種を栽培しております。太系は栽培しにくい菌種ですが、茎が太く菌胞のあるシャキシャキとした食感が特徴です。野生のえのき茸と従来栽培されていたえのき茸を交配して出来たもので、野生のえのき茸の特徴でもある茶褐色の体色とヌメリ、コクのある風味が特徴です。

③安心安全へのこだわり
 菌種接種、栽培、包装、販売、自社で一貫して行うことで、顔の見える製品作りを行っています。栽培に必要な照明器具は、従来の蛍光灯からLEDに置き換え、より環境に配慮しています。また、全包装ラインに金属検出機・ウェイトチェッカーを設置し、異物と量目を確認しています。小松原工場、篠ノ井工場ではISO9001品質マネジメントシステムを導入し、品質向上活動に取り組んでいます。



品質管理情報

| | | |
|----------|--|---|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 | 目視、金属検知機による検査。 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | 品質管理責任者を置き各工程毎の記録を作成、保管。 服装のチェック、私物の持ち込みなどがないか確認。5Sの徹底。 機械、設備、器具の定期的なメンテナンスを実施。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 笹岡 智奈美 連絡先 026-293-2177 | 危機管理に関する対応や生産者賠償責任保険(P・保険)の加入など PL保険加入済。各工程の記録を作成、保管。 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年 6月20日



商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|----------------------------------|---|--------|-----------------------|----------------|------------|------|-------------------|
| 商品名 | 味つけえのき しょうゆ味 (固形分80%) | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 最適な販売時期: | 通年 | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 製造日より360日 | 消費期限 | 詳細は別紙またはお問い合わせ下さい |
| 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) | 4934933 760112 | | | |
| 内容量 | 215g | 希望小売価格 | 税別 | ¥660 | 税込(8%) | ¥713 | |
| 1ケースあたり入数 | 20本 | 保存温度帯 | 常温 | | | | |
| 免注リードタイム | ご注文確認後5営業日 | | 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 | 5ケース/回 | 最小 | 1ケース/回 | ケースサイズ(重量) | 幅(寸) | 高さ(寸) |
| | | | | | 30.5 | 25.0 | 14.0 |
| 重量 | 8.8 | | | | | | |
| 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"/> 簡社・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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お 客 様 (性別・年齢層など) 【健康を気にする30代~60代の忙しい女性】【家族に安全なものを食べさせたいが、食事(朝食など)の準備に時間を掛けられない方】【子供や孫に安心して食べさせる事ができる食品を求める方】 |
| 商品特徴 | ・原種系えのき茸の旨みとしょうゆ味がご飯に良くあいますので、ご飯のお供としてお使い頂けます。 ・3合のお米に1本を入れて炊きあげれば、風味豊かな「きのこ御飯」が簡単に作れます。おにぎりにして冷凍保存しておく、忙しい朝などにも便利です。 ・調味料や料理の素材として大根おろしや冷奴に添えたり、卵と混ぜて卵焼きにしりなど手軽に使えます。 料理研究家で「おいしい信州ふーど」公使の横山タカ子先生と、長野森林組合さんとの共同開発商品です。 ・主原料のえのき茸は、国産オガ粉を培地とし栽培した丸金の原種系えのき茸を100%使用しています。 ・長野県産・国産原料にこだわった調味料で味つけし、化学調味料や合成添加物は使用していません。 ・しょうゆ味、とうがらし入り、山椒入り、にんにく入り、みそ味の5種類の味が、ギフトセットもございます。 |

商品写真

定番のしょうゆ味

簡単!おいしい!きのこ御飯

一味違う「なめたけおろし」

とうがらし入りや山椒入りなど、5つの味をそえてあります

しょうゆ味 55×85mm

●名称: えのきたけ・味付
 ●原材料名: えのき茸(長野県)、醤油(大豆(長野県)、小麦を含む)、かつおだし、砂糖、昆布エキス、純米酒、純米酢、食塩
 ●内容量: 215g
 ●賞味期限: 特外記載 ●保存方法: 直射日光、高温を避け常温保存 ●販売者: 丸金 長野県長野市篠ノ井小松原字前河原2367-1 ●026-293-2177 ●製造者: 長野森林組合鬼無里事業所 長野県長野市鬼無里2552番地 ●026-256-2233
 栄養成分表示(100g当り) 4 934933 760112
 ●熱量 81kcal ●たんぱく質 3.3g ●脂質 0.2g ●炭水化物 16.5g ●食塩相当量 3.5g

●強化防止剤不使用のため、一部から色が抜ける事がございますが、品質に問題はありません。開封後は冷蔵保管し、早めにお召し上がり下さい。●ビンはフタを必ず、取扱いにご注意ください。

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、かに、小麦、そば、卵
乳、落花生

表示を奨励(任意表示) あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ
キウイフルーツ、牛肉、鶏肉、ごま、さけ
さば、大豆、豚肉、けし、豚肉
まいたけ、もも、やまいちい、りんご、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 | 株式会社 丸金 | | |
| 年間売上高 | 16,38百万円(2018年度) | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 213名(2016年度・パート従業員含む) |
| 代表者氏名 | 代表取締役 金子 満 | | |
| メッセージ | 弊事業はえのき茸の生産・販売を主たるものとしております。「きのこは木の子」という発想を原点に、培地に長野県や近隣のオガ粉を使用、種菌や栽培環境にも独自のこだわりを持って生産しております。お陰様で風味が良くシャキシャキして美味しいと皆様から高く評価を頂いております。また近年では、地元企業・団体及び著名人と連携し、自社栽培のえのき茸を使用した加工品を企画、長野県が推進する「おいしい信州ふーど(風土)」のデザイン、ロゴの使用許諾を受け、販売も行っております。 | | |
| ホームページ | http://www.marukin.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒381-2235 | 長野県長野市篠ノ井小松原字前河原2367-1 | |
| 工場所在地 | 〒381-4301 | 長野森林組合鬼無里事業所: 長野県長野市鬼無里2552番地 | |
| 担当者 | 山本 聖也 | E-mail | yamamoto-seiya@marukin.jp |
| T E L | 026-293-2177 | F A X | 026-293-2248 |

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

①えのき茸(原種系)原料入荷

②根ほぐし、カット(異物除去)

③水あらい(異物除去)

④煮込み味つけ

⑤充填、金属検知、キャップ

⑥殺菌

⑦放冷

⑧検品、ラベル、箱詰め

加工工場外観

加工工場内部(5Sの徹底)

金属検出器による検品

333ポイント オガ粉培地で育てた「丸金の原種系えのき茸」を100%使用

新鮮なえのき茸を加工しています。

333ポイント 長野県産や国産原料にこだわった調味料でじっくりと煮込みます。



品質管理情報

| | | |
|----------|--|--|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無(一時的に) | 目視、糖度計、pH計、金属検知機、打検、キャップトルク、真空度、固形分の検査。 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | 品質管理責任者を置き、各工程毎の記録を作成、保管。 服装のチェック、私物の持ち込みなどがないか確認。5Sの徹底。定期的な検便検査の実施。 機械、設備、器具の定期的なメンテナンスの実施。 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 笹岡 智奈美 | 連絡先 026-293-2177 危機管理に関する対応や生産物検査責任確保PL保険の加入など PL保険加入済。各工程毎の記録を作成、保管。 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|--|-------------------------|---------------------|---------|
| 商 品 名 | シカ肉 背ロース | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期(1)内に記載) | 通年 (通年) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 1年 | 消費期限 1年 |
| 主 原 料 産 地 | 長野県諏訪郡富士見町 | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | | |
| 内 容 量 | 不定量 | 希 望 小 売 価 格 | 税込 (切替) | 税込 (切替) |
| 1ケースあたり入数 | | 保 存 温 度 帯 | 冷凍 | |
| 発注リードタイム | | 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 最小 | 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 信州産シカ肉認証制度、国産ジビエ認証制度 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small> | | | |

| | |
|-----------------------------|---|
| タ ー ゲ ッ ト | 売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ステーキやロースト |
| 商 品 特 徴 | 信州八ヶ岳南麓に位置する富士見高原一帯に生息するニホンジカを「信州ジビエガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工している信州産シカ肉です。 |

商品写真

写真
商品の全体がわかる写真を貼付

名 稱 日本産 オス 背ロース
 産 地 長野県富士見町(立沢)
 内 容 量 1370g
 賞 味 期 限 20年 7月15日
 保 存 方 法 -15℃以下
 加 工 場 所 (株)信州富士見高原ファーム
 所 在 地 長野県諏訪郡富士見町富士見6666-1
 TEL: 0266-65-3213
 製 作 年 号 1031907027
 ※十分に加熱して下さい。

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、 いちま、 いも、 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、 せけ
 さば、 大豆、 鶏肉、 バナナ、 豚肉
 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン
 (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)

備 考

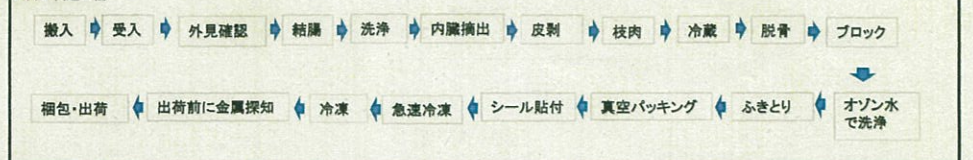
※今後FCP事務局がシート普及のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|-------------------------|------------------------|
| 出 展 企 業 名 | 株式会社 信州富士見高原ファーム | | |
| 年 間 売 上 高 | 300万円 | 従 業 員 数 (社員名、パート名など) | 5人 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 戸井口 裕 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 信州富士見高原ファームでは、これまで狩猟や有害鳥獣駆除で捕獲され、有効に活用されていなかったシカ・イノシシを重要な地域資源として注目し、安全・安心でおいしい富士見産ジビエとして商品化しています。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.fujimikogen-farm-nagano.jp/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 399-0211 | 長野県諏訪郡富士見町富士見6666-1588 | |
| 工 場 所 在 地 | 同上 | | |
| 担 当 者 | 戸井口 裕貴 | E - m a i l | sfkfarm@iris.ocn.ne.jp |
| T E L | 0266-65-3213 | F A X | 0266-65-3557 |

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

信州富士見高原ファームは信州産シカ肉認証制度の第3号の認証施設として認定され運用開始となりました。信州産シカ肉認証制度は、平成19年に策定された「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工・販売を実施している施設から出荷される鹿肉を認証することにより、安全・安心かつ高品質な信州産シカ肉の供給拡大を目指します。



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) | 金属探知機 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理、個体識別番号による管理 |
| | 従業員の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 戸井口 裕貴 連絡先 0266-65-3213 |
| 危機管理体制 | | 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 |
| | | 個体受入から個体毎に紙媒体により管理 生産物賠償責任保険(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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|------------|------|------|-------|
| 商 品 名 | シカ肉 パラ | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 (通年) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 1年 | 消費期限 | 1年 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 長野県諏訪郡富士見町 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | | | | |
| 内 容 量 | 不定貢 | 希望小売価格 | 税込(国税) | 税率 | | |
| 1ケースあたり入数 | | 保存温度帯 | 冷凍 | | | |
| 発注リードタイム | | 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 | 最小 | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) | 横(寸) | 高さ(寸) |
| 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 信州産シカ肉認証制度、国産ジビエ認証制度 ※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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー () 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> 予約対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 挽き肉にしてハンバーグなど |
| 商 品 特 徴 | 信州八ヶ岳南麓に位置する富士見高原一帯に生息するニホンジカを”信州ジビエガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル”に沿った適切な処理・加工している信州産シカ肉です。 |

■ 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"/> いちま、 <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"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> 豚油、 <input type="checkbox"/> 豚骨 <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 (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) |
| 備 考 | |

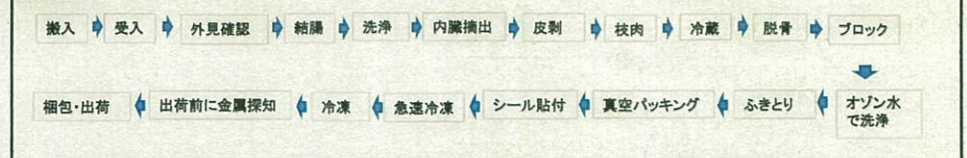
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|---------------------------|------------------------|
| 出 展 企 業 名 | 株式会社 信州富士見高原ファーム | | |
| 年 間 売 上 高 | 300万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 5人 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 戸井口 裕 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 信州富士見高原ファームでは、これまで狩猟や有害鳥獣駆除で捕獲され、有効に活用されていなかったシカ・イノシシを重要な地域資源として注目し、安全・安心でおいしい富士見産ジビエとして商品化しています。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.fujimikogen-farm-nagano.jp/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 399-0211 | 長野県諏訪郡富士見町富士見6666-1588 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 同上 | | |
| 担 当 者 | 戸井口 裕貴 | E - m a i l | sfkfarm@iris.ocn.ne.jp |
| T E L | 0266-65-3213 | F A X | 0266-65-3557 |

■ 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

信州富士見高原ファームは信州産シカ肉認証制度の第3号の認証施設として認定され運用開始となりました。信州産シカ肉認証制度は、平成18年に策定された「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工・販売を実施している施設から出荷される鹿肉を認証することにより、安全・安心かつ高品質な信州産シカ肉の供給拡大を目指します。



■ 品質管理情報

| | | |
|----------|--|---|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 有・具体的 | 金属探知機 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理、個体識別番号による管理 |
| | 従業員の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 戸井口 裕貴 連絡先 0266-65-3213 |
| 危機管理体制 | 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 | 個体受入から個体毎に紙媒体により管理生産物賠償責任保険(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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|---------------|------------|----------------------------|--------------------|
| 商 品 名 | シカ肉 チョリソー | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載) | 通年 (通年) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 360日 | 消費期限 | 360日 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 長野県諏訪郡富士見町 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4549749000071 | | | |
| 内 容 量 | 180g | 希望小売価格 | 税抜 | | 税込(卸) | |
| 1ケースあたり入数 | 10個 | 保存温度帯 | 冷凍 | | | |
| 発注リードタイム | 3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 | 最小 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) | 20.0 25.0 10.0 1.8 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 信州産シカ肉認証制度、国産ジビエ認証制度 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small> | | | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| ターゲット | <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能) <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ボイル又は焼いて |
| 商品特徴 | 信州八ヶ岳南麓に位置する富士見高原一帯に生息するニホンジカを「信州ジビエガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工している信州産シカ肉を使用し、シカ肉を初めて食べる方でも食べやすいように加工しています。 |

■ 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"/> いちま、 <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"/> ひげナ、 <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 <small>(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)</small> |
| 備 考 | |

※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

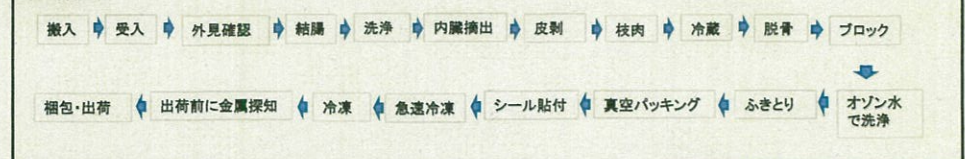
■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|---------------------------|------------------------|
| 出 展 企 業 名 | 株式会社 信州富士見高原ファーム | | |
| 年 間 売 上 高 | 300万円 | 従 業 員 数 (社員○名、パート○名など) | 5人 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 戸井口 裕 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 信州富士見高原ファームでは、これまで狩猟や有害鳥獣駆除で捕獲され、有効に活用されていなかったシカ・イノシシを重要な地域資源として注目し、安全・安心でおいしい富士見産ジビエとして商品化しています。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.fujimikogen-farm-nagano.jp/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 399-0211 | 長野県諏訪郡富士見町富士見6666-1588 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 同上 | | |
| 担 当 者 | 戸井口 裕貴 | E - m a i l | sfkfarm@iris.ocn.ne.jp |
| T E L | 0266-65-3213 | F A X | 0266-65-3557 |



■ 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

信州富士見高原ファームは信州産シカ肉認証制度の第3号の認証施設として認定され運用開始となりました。信州産シカ肉認証制度は、平成18年に策定された「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工・販売を実施している施設から出荷される鹿肉を認証することにより、安全・安心かつ高品質な信州産シカ肉の需給拡大を目指します。



■ 品質管理情報

| | | |
|------------|---|--|
| 商品検査の有無 | ○ 無 ○ 有 → 具体的 | 金属探知機 |
| 生産・製造工程の管理 | 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理、個体識別番号による管理 | |
| 衛生管理への取組 | 従業員の管理 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 | |
| | 施設設備の管理 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」による紙面管理 | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 戸井口 裕貴 連絡先 0266-65-3213 | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入など 個体受入から個体毎に紙媒体により管理 生産物賠償責任保険(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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

2019年
記入日 7月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

| | | | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|--------|----------|------------------|
| 商 品 名 | 業務用半なまそば 信州産 5藪 | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載) | 通年 (秋の新そば) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 90日 | 消費期限 |
| 主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等) | そば粉:長野県 (小麦粉:国内産) | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 無 | | |
| 内 容 量 | めん100g | 希望小売価格 | 税抜 | ¥3,000 | 税込(8%) ¥3,240 |
| 1ケースあたり入数 | 30 | 保存温度帯 | チルド | ▼ | |
| 発注リードタイム | D+3 | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有- | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載) | 最大 10CS 最小 1CS | ケースサイズ(重量) | 縦×横×高さ | 30×30×30 | 重量 3.0 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 -ISO9001、14001</small> | | | | |

| | |
|-----------------------------|---|
| タ ー ゲ ッ ト | <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 業務用の半なまそばです。茹で時間は2~3分程度です。 |
| 商 品 特 徴 | ・長野県産そば使用(契約農家、JAから仕入れを行い安心安全を担保)・常温で90日保存可能な半生めんです。また保存料無添加で素材本来の風味・旨味が味わえます。・コン、のど越しが味わえる田舎風そばです。 |

■ 商品写真



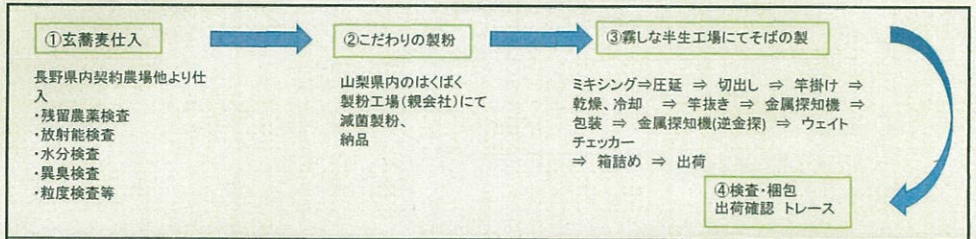
| | |
|---|--|
| <p>食品表示対応ができていない場合は対応時期を記入(年 月 予定)</p> <p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <p>表示義務有 <input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input checked="" type="checkbox"/>小麦、<input checked="" type="checkbox"/>そば、<input checked="" type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、<input type="checkbox"/>落花生</p> <p>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"/>そば、<input type="checkbox"/>大豆、<input type="checkbox"/>鶏肉、<input type="checkbox"/>バナナ、<input type="checkbox"/>豚肉 <input type="checkbox"/>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 (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)</p> <p>備 考</p> | <p>商品名 業務用信州産半なまそば 5藪</p> <p>賞味期限 90日</p> <p>原材料名 そば粉、小麦粉、食塩、黄燐、小麦たんぱく</p> <p>内容量 100g×30袋</p> <p>賞味期限 特許製造に記録</p> <p>保存方法 直射日光および高温多湿を避け、常温で保存してください。</p> <p>消費期限 特許製造 2018年8月~2019年2月</p> <p>製造方法 株式会社 霧しな</p> <p>販売者 長野県木曾郡木曾町開田高原5227-121</p> <p>※本製品は常温で保存し、開封後は賞味期限を必ずご確認ください。</p> |
|---|--|

■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|---------------------------|------------------------|
| 出 展 企 業 名 | 株式会社 霧しな | | |
| 年 間 売 上 高 | 2018年3月期 1217百万円 | 従 業 員 数 (社員○名、パート○名など) | 60名 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役社長 山田 雄彦 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 霧しなは【天と地と人が織りなす蕎麦】を理想とし商品づくりを行っております。シンプル技法・製法だからこそ、素材の良さが重要となる蕎麦づくり。天の恵み(澄んだ空気、寒暖差)、地の恵み(御岳山とやわらかな水)、人の恵み(蕎麦と共に歩んできた人々の真摯な姿勢)。信州産そばで“蕎麦時間(そばのひとつとき)”を創り出してまいります。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.kirishina.co.jp/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 397-0302 | 長野県木曾郡木曾町開田高原5227-121 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 397-0302 | 長野県木曾郡木曾町開田高原5227-121 | |
| 担 当 者 | 松野 一樹 | E - m a i l | k.matsuno@kirishina.jp |
| T E L | 0264-44-2341 | F A X | 0264-44-2345 |



■ 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



■ 品質管理情報

| | | |
|----------|---|---|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一貫的に | 異物混入(Fe0.8、SUS1.2) 水分活性(0.86以下)、一般細菌、大腸菌検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | 原料、製造時の管理、製品の点検・製造記録の記録、管理。 商品サンプル保管(賞味期限+30日) 作業着、帽子、マスクの着用、ローラー掛け(入出時)、手洗い、健康管理チェック、年2回検便 定期保守点検、月1回の害虫・害獣検査(エコア)、清掃、衛生管理の励行 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当部署または担当者名 登里和久 連絡先 0264-44-2341 |
| | 先般管理に関する対応や生産物検査責任確保(PL保護)の加入など | PL保険加入、各工場(乾麺、半生、生)の加工製造日報記録、管理、チェックの徹底 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

| | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|---------------------|----------------|
| 商品名 | 業務用半なまそば 信州産 3藪 | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を)内に記載) | 通年 (秋の新そば) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 90日 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産獲場所等) | そば粉:長野県 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 無 | |
| 内容量 | めん100g | 希望小売価格 | 税抜 | 税込/切替 税庫 8% |
| 1ケースあたり入数 | 30 | 保存温度帯 | ゾルト | |
| 発注リードタイム | D+3 | 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 10CS 最小 1CS | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | 24.0 42.0 13.0 | 3.0 |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 -ISO9001, 14001</small> | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| ターゲット | <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) |
| お客様 (性別・年齢層など) | 1食ずつの個食タイプ。保存料無添加商品で添加物を好まない層、健康に気を遣うシニア層など。信州産そばにこだわりを持つ層。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすしレシピ等) | 業務用の半なまそばです。茹で時間は2~3分程度です。 |
| 商品特徴 | ・長野県産そば使用(契約農家、JAから仕入れを行い安心安全を担保)。・常温で90日保存可能な半生めんです。また保存料無添加で素材本来の風味・旨味が味わえます。・コン、のど越しが味わえる田舎蕎麦そばです。信州産そば粉3割使用。 |

商品写真



商品名、一括表示、茹で時間、賞味期限が明記されます。



食品表示対応が出来ていない場合は対応時期を記入(年 月 予定)

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。

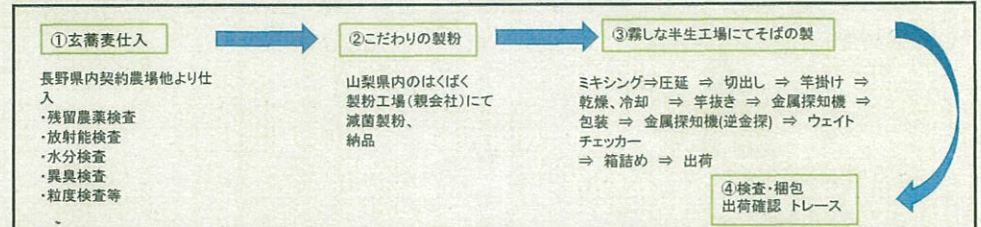
| | |
|-----------------|---|
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 |
| 表示を奨励 (任意表示) | <input type="checkbox"/> 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"/> バナナ、 <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 (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) |
| 備考 | |

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|------------------------|
| 出展企業名 | 株式会社 霧しな | | |
| 年間売上高 | 2018年3月期 1217百万円 | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 60名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役社長 山田 雄彦 | | |
| メッセージ | 霧しなは【天と地と人が織りなす蕎麦】を理想とし商品づくりを行っております。シンプル技法・製法だからこそ、素材の良さが重要となる蕎麦づくり。天の恵み(澄んだ空気、寒暖差)、地の恵み(御岳山とやわらかな水)、人の恵み(蕎麦と共に歩んできた人々の真摯な姿勢)。信州産そばで「蕎麦時間(そばのひとつとき)」を創り出してまいります。 | | |
| ホームページ | http://www.kirishina.co.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒397-0302 | 長野県木曾郡木曾町開田高原5227-121 | |
| 工場等所在地 | 〒397-0302 | 長野県木曾郡木曾町開田高原5227-121 | |
| 担当者 | 松野 一樹 | E-mail | k.matsuno@kirishina.jp |
| TEL | 0264-44-2341 | FAX | 0264-44-2345 |



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



品質管理情報

| | | |
|------------|---|---|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有一員体系的 | 異物混入(Fe0.8、SUS1.2) 水分活性(0.86以下)、一般細菌、大腸菌検査 |
| 生産・製造工程の管理 | | 原料、製造時の管理、製品の点検・製造記録の記録、管理。商品サンプル保管(賞味期限+30日) |
| 衛生管理への取組 | 従業員の管理 | 作業着、帽子、マスクの着用、ローラー掛け(入出時)、手洗い、健康管理チェック、年2回検便 |
| | 施設設備の管理 | 定期保守点検、月1回の害虫・害獣検査(エコア)、清掃、衛生管理の励行 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 登里和久 連絡先 0264-44-2341 |
| | 危機管理に関する対応や生産物追戻責任保険(PL保険)の加入など | PL保険加入、各工場(乾麺、半生、生)の加工製造日報記録、管理、チェックの徹底 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

| | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------------|---------------------|---------------|
| 商品名 | 北光正宗 金紋錦 純米大吟醸 | | | |
| 提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載) | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 |
| 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) | 4934738800490 | |
| 内容量 | 720ml | 希望小売価格 | 税抜 ¥4,400 | 税込(8%) ¥4,752 |
| 1ケースあたり入数 | 12 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | |
| 発注リードタイム | 3営業日 | 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) | 最大 最小 3c/s | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | 28.0 | 37.0 |
| | | | 32.0 | 15.0 |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有標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) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等) | 冷やしてお飲みください |
| 商品・特徴 | 長野県木島平村産契約栽培米「金紋錦」100%使用。超長期低温発酵にて醸した、味・芳香ともに綺麗さと品格を備えた角口酒造店最上位酒。幅のある味わいとリッチな香りが特徴の純米大吟醸です。 |

商品写真



商品の写真をここに貼付



北光正宗 金紋錦 純米大吟醸

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、かに、小麦、そば、卵
乳、落花生

表示を奨励(任意表示) あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ
キウイフルーツ、牛肉、くろみ、ごま、さけ
さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

備考

※今後FCP事務局がシート普及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

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|--|
| 出展企業名 | 株式会社 角口酒造店 | | |
| 年間売上高 | 平成29年度 110百万円 | 従業員数 (社員0名、パート0名など) | 11名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 村松茂樹 | | |
| メッセージ | 明治2年(1869年)創業。新潟県との県境、日本有数の豪雪地域である長野県飯山市に所在する県内最北端の蔵元です。創業者・村松三郎の「地元の人たちに愛されてこそ本場の地酒である」を理念に地域の方々を始め、この地方を訪れるお客様に飲み継がれています。冬の間は3メートル以上の豪雪と厳しい寒さにおおわれる。この厳しく豊かな自然の中で奥信濃の地酒「北光正宗」が醸しだされます。 | | |
| ホームページ | http://www.kadoguchi.jp | | |
| 会社所在地 | 〒389-2412 | 長野県飯山市大字常郷1147 | |
| 工場等所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 専務取締役 村松裕也 | E-mail | yuya-m@kadoguchi.jp |
| TEL | 0269-65-2006 | FAX | 0269-65-4607 |

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

「北光正宗」は北の夜空に光輝く口型をした北斗七星より命名しました。蔵元所在地である長野県飯山市は、伝統的に辛い酒を求める傾向の強い地域です。そのため弊社製品は全国的に、長野県内では珍しい辛口の酒となっています。「1杯飲むための酒でなく1本飲むための酒」であることを大切に、派手さは無くとも飲み飽きしにくく、ゆっくと喉を潤して長時間飲み続けられる酒を目指して醸造しています。角口酒造店の主な特定名称酒に使用している酒米は、蔵元所在地である飯山市で契約栽培に取り組んでいる「ひとごころ」、飯山市の隣り、木島平村で契約栽培に取り組んでいる「金紋錦」の2種類があります。「飯山産ひとごころ」は後味なめらかでやわらかな味わいの酒に仕上がりがやすい酒米。「木島平産金紋錦」は複雑な旨味を持ちふくらみのある味わいに仕上がりがやすい酒米です。どちらも地域性と特色を持たせた弊社製品には欠かせない原料であり、「この酒蔵だからできること」を大切に酒造りを行っています。

写真



品質管理情報

| | | |
|----------|--|--------------------------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に) | 定期的に貯蔵酒の検査及び製品検査を行っています |
| 衛生管理への取組 | <input type="checkbox"/> 生産・製造工程の管理 <input type="checkbox"/> 従業員の管理 <input type="checkbox"/> 施設設備の管理 | 平成23年 食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰受賞 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当部署名 村松裕也 連絡先 0269-65-2006 | (社)日本食品衛生協会の総合食品賠償共済あんしんフード君に加入済みです。 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|---------------|---------------------|
| 商品名 | 北光正宗 金紋錦 大吟醸 | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期間 | 消費期間 |
| 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) | 4934738800469 | |
| 内容量 | 720ml | 希望小売価格 | 税抜 ¥3,400 | 税込(8%) ¥3,672 |
| 1ケースあたり入数 | 12 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | |
| 発注リードタイム | 3営業日 | 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) | 最大 最小 3c/s | ケースサイズ(重量) | 幅×高さ×奥行×重量 | 28.0 37.0 32.0 15.0 |
| 認証等 (商品・工場・農務等) | <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"/> 神社・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) |
| 利用シーン (利用方法・おすそめしレシ等) | お客様 性別・年齢層など 20歳以上の男女 冷やしてお飲みください |
| 商品特徴 | 長野県木島平村産契約栽培米「金紋錦」100%使用。華やかで爽やかな香り、なめらかなのどごしとふくらむ味わいの奥底に「金紋錦」独特のうま味が広がります。各種品評会用の出品酒規格の逸品です。 |

商品写真



商品の写真(貼付)

北光正宗 金紋錦 大吟醸

製造年月

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"/> かに、 <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、 <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 | |

※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

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|---------------------|
| 出展企業名 | 株式会社 角口酒造店 | | |
| 年間売上高 | 平成29年度 110百万円 | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 11名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 村松茂樹 | | |
| メッセージ | 明治2年(1869年)創業。新潟県との県境、日本有数の豪雪地域である長野県飯山市に所在する県内最北端の蔵元です。創業者・村松彦三郎の「地元の人たちに愛されてこそ本場の地酒である」を理念に地域の方々を始め、この地方を訪れるお客様に飲み継がれています。冬の間は3メートル以上の豪雪と厳しい寒さにおおわれ、この厳しく豊かな自然の中で奥信濃の地酒「北光正宗」が醸造されます。 | | |
| ホームページ | http://www.kadoguchi.jp | | |
| 会社所在地 | 〒389-2412 | 長野県飯山市大字常郷1147 | |
| 工場等所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 専務取締役 村松裕也 | E-mail | yuya-m@kadoguchi.jp |
| TEL | 0269-65-2006 | FAX | 0269-65-4607 |

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

「北光正宗」は北の夜型に光輝く口型をした北斗七星より命名しました。蔵元所在地である長野県飯山市は、伝統的に辛い酒を求める傾向の強い地域です。そのため弊社製品は全般的に、長野県内では珍しい辛口の酒となっています。「1杯飲むための酒でなく1本飲むための酒」であることを大切に、派手さは無くとも飲み飽きしにくく、ゆっくりと喉を潤して長時間飲み続けられる酒を目指して製造しています。角口酒造店の主な特定名称酒に使用している酒米は、蔵元所在地である飯山市で契約栽培に取り組んでいる「ひとごころ」、その飯山市の隣り、木島平村で契約栽培に取り組んでいる「金紋錦」の2種類があります。「飯山産ひとごころ」は後味なめらかでやわらかな味わいの酒に仕上がりがやすい酒米です。「木島平村産金紋錦」は複雑な旨味を持ちふくらみのある味わいに仕上がりがやすい酒米です。どちらも地域性と特色を持たせた弊社製品には欠かせない原料であり、「この酒蔵だからできること」を大切に酒造りを行っています。

写真



品質管理情報

| | | |
|----------|---|--------------------------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的) | 定期的に貯蔵酒の検査及び製品検査を行っています |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | |
| | 従業員の管理 | |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 平成23年 食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰受賞 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 村松裕也 連絡先 0269-65-2006 |
| | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL)の加入など | (社)日本食品衛生協会の総合食品賠償共済あんしんフード君に加入済みです。 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
6月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■商品特性と取引条件

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|---------------|---------------------------------|
| 商品名 | 北光正宗 金紋錦 純米吟醸 | | | |
| 提供可能時期 (最も良い時期を1内に記す) | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産地/産所等) | 長野県 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4934738805047 | |
| 内容量 | 720ml | 希望小売価格 | 税抜 | 税込(税別) 税率 8% |
| 1ケースあたり入数 | 12 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | |
| 発注リードタイム | 3営業日 | 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) | 最大 | 最小 | 3c/s | ケースサイズ(重量) |
| | | | | 縦(高さ) × 横(幅) × 奥行き(奥行) × 重量(kg) |
| | | | | 28.0 37.0 32.0 15.0 |
| 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 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) |
| 利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等) | お客様 (性別・年齢層など) 20歳以上の男女 冷やしてお飲みください |
| 商品特徴 | 長野県木島平村産契約栽培米「金紋錦」100%使用。香り高く華やかな芳香、軽快ながらも深い余韻を持つ純米吟醸です。スッキリとした辛口、抜群のキレ味を誇ります。 |

■商品写真



商品の写真を貼付

北光正宗 金紋錦 純米吟醸 since 1929

製造年月


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"/> かに、 <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"/> くらみ、 <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"/> バナナ、 <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"/> かご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン |
| 備考 | ※当商品原材料にアレルギー表示が必要な項目は右欄に記入 |

承諾

※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。)

■出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名 | 株式会社 角口酒造店 | | |
| 年間売上高 | 平成29年度 110百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 11名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 村松茂樹 | | |
| メッセージ | 明治2年(1869年)創業。新潟県との県境、日本有数の豪雪地域である長野県飯山市に所在する県内最北端の蔵元です。創業者・村松彦三郎の「地元の人たちに愛されてこそ本物の地酒である」を理念に地域の方々を始め、この地方を訪れるお客様に飲み継がれています。冬の間は3メートル以上の豪雪と厳しい寒さにおおわれる、この厳しく豊かな自然の中で奥深い地酒「北光正宗」が醸し出されます。 | |  |
| ホームページ | http://www.kadoguchi.jp | | |
| 会社所在地 | 〒389-2412 | 長野県飯山市大字常郷1147 | |
| 工場等所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 専務取締役 村松裕也 | E-mail | yuya-m@kadoguchi.jp |
| T E L | 0269-65-2006 | F A X | 0269-65-4607 |

■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

「北光正宗」は北の夜空に光輝く口割をした北斗七星より命名しました。蔵元所在地である長野県飯山市は、伝統的に辛い酒を求める傾向の強い地域です。そのため弊社製品は全般的に、長野県内では珍しい辛口の酒となっています。「1杯飲むための酒でなく1本飲むための酒」であることを大切に、派手さは無くとも飲み飽きしにくく、ゆっくりと喉を握って長時間飲み続けられる酒を目指して製造しています。角口酒造店の主な特定名称酒に使用している酒米は、蔵元所在地である飯山市で契約栽培に取り組んでいる「ひとごころ」と、その飯山市の隣り・木島平村で契約栽培に取り組んでいる「金紋錦」の2種類があります。「飯山産ひとごころ」は後味なめらかでやわらかな味わいの酒に仕上がりがやすい酒米。「木島平村産金紋錦」は複雑な旨味を持ちふくらみのある味わいに仕上がりがやすい酒米です。どちらも地域性と特色を持たせた弊社製品には欠かさない原料であり、「この酒蔵だからできること」を大切に酒造りを行っています。

写真



■品質管理情報

| | | |
|----------|--|---|
| 商品検査の有無 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に) | 定期的に貯蔵酒の検査及び製品検査を行っています |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | |
| | 従業員の管理 | |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 平成23年 食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰受賞 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 村松裕也 連絡先 0269-65-2006 |
| | 危機管理に関する対応(生産者賠償責任保険の加入など) | (社)日本食品衛生協会の総合食品賠償共済あんしんフード君に加入済みです。 |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月7日

長野県商談交流会20190802



商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------|---------------------|--------|--------|-------|-----------|
| 商 品 名 | サンサンエステート柿沢ルージュ2016 | | | | | | |
| 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 | ∞ | |
| 主原料産地 (産 獲 場 所 等) | 長野県塩尻市(自社畑) | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4589612910199 | | | | |
| 内 容 量 | 750ml | 希望小売価格 | 税抜 | ¥2,000 | 税込(税額) | 税率 | 8% ¥2,160 |
| 1ケースあたり入数 | 他商材と混載可12本 | 保存温度帯 | 常温 | ▼ | | | |
| 発注リードタイム | 4営業日(土日をまたがなければ2営業日) | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有- | | | | |
| 最大・最小ケース箱単位 (◎ケース/日など単位も記載) | 最大 要相談 最小 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(上) × 横(右) × 高さ(下) | 重量(キ) | | | |
| | | | 34.0 | 34.0 | 26.0 | 800.0 | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (注)業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 20代後半ぐらいからの大人女子で行動力のある層 つくり手のこだわりを共感する男性層 |
| 商品特徴 | あっさりした鶏肉などの肉料理との相性がよく、赤ワインの渋みが苦手という方にもオススメ！ 直近で箱根方面のホテルで、このワインとマリアージュした夏期間限定メニュー提供実績あり。 リピート率◎ コストパフォーマンス◎ メルロのしなやかさと、シラーのスパイシーさをブレンドし、女性に人気。長野県原産地呼称管理制度(NAC)取得しており、併設店舗販売で常に上位をキープ。 |

商品写真

サンサンエステート柿沢ルージュ2016
SunSun Estate Kakazawa Rouge 2016

■ 保存温度帯 15～18℃

品目:果実酒 日本ワイン
品種:メルロ・シラー
原材料:ブドウ(長野県塩尻市産) 醸造剤:無添加

内容量:750ml
アルコール分:11.5%

製造者:社会福祉法人サン・ビジョン
サンサンワイナリー
長野県塩尻市柿沢大字119番地709-3

TEL:0263-51-8011 FAX:0263-56-2088

本展示会では試飲もできます。
※試飲の際は衛生管理が徹底されています。
※衛生管理が徹底されていることが確認できず、衛生管理が不十分であると判断された場合は、試飲はできません。
※衛生管理が不十分であると判断された場合は、試飲はできません。

一括表示
を字が読めるように画像に貼付)

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、かに、小麦、そば、卵
乳、落花生

表示を奨励(任意表示) あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ
キウイフルーツ、牛肉、豚肉、ごま、さけ
さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
まつたけ、もも、やまいも、りんご、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。) 確認・拒否

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|-----------------------------|
| 出展企業名 | 社会福祉法人サン・ビジョン (サンサンワイナリー) | | |
| 年間売上高 | 166億(4,000万円) | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 2,460名(13名:社員11名パート2名) |
| 代表者氏名 | 理事長 堤修三 (醸造家 戸川英夫) | | |
| メッセージ | 信州塩尻の840m～864mにある、天空に近いワイナリーです。自社畑から収穫される健全果は糖度20度を下回りません。雑味がなく、フルーティで美しいワインが特徴です。ぜひお楽しみください。日本ワインの魅力の一つ、つくり手と会えることもメリットで、毎月一回「つくり手と味わうワイン会」も地元開催しております。 | | |
| ホームページ | https://sun-vision.or.jp/sunwinery/ | | |
| 会社所在地 | 〒399-0722 | 長野県塩尻市大字柿沢日向島709-3 | |
| 工場等所在地 | 上記と同じ | | |
| 担当者 | 山本 厚一 | E-mail | k-yamamoto@sun-vision.or.jp |
| T E L | 0263-51-8011 | F A X | 0263-56-2088 |



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

「美しい環境で美しいワインをつくる」私たちサンサンワイナリーがお届けするワインは、徹底的な衛生管理のもと、大切に醸造しています。

信州ワインの礎を作ったといっても過言ではない、醸造家 戸川英夫のもと、「人が働きやすく、ワインが健全に育まれる」醸造施設。クリーンさや安全性も徹底追求。キャットウォークの手すりひとつ、タンクの足の高さひとつ、細かいところにまで行き届いた工夫と計算されつくした美しさを追及しています。

通常、ワイナリーで実施される原料ブドウの糖度不足を改善する補糖工程をしたことがないのは、糖度20度を下回らない、レベルの高いブドウのおかげです。

自社畑は、3ヘクタールあまりあり、たくさん作るのではなく、いいものを、丁寧につくりこみたいと日々ブドウに向き合っています。ワイナリー内は2重壁構造で、外気に影響されにくく、安定した低温管理が可能となり、ワインの熟成にじっくり時間をかけることができます。



品質管理情報

| | | |
|----------|-------------------------------|---|
| 商品検査の有無 | ●無 ○有-具体的に | 細菌検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | HACCP使用(今後取得準備中) 使用物品の数量チェック |
| | 従業員の管理 | 体調管理・記録・喫煙者の衛生作業区画(詰室、製成室)への入場を規制 |
| | 施設設備の管理 | 昆虫侵入を防ぐ、バグシャッター(防虫装置)を作業区画ごとに設けている。また衛生区画は色分け。排水処理のステンレス化 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 武藤 聡 連絡先 0263-51-8011 |
| | 危機管理に関する対応や生産物責任保険(PL)保険の加入など | 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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月7日

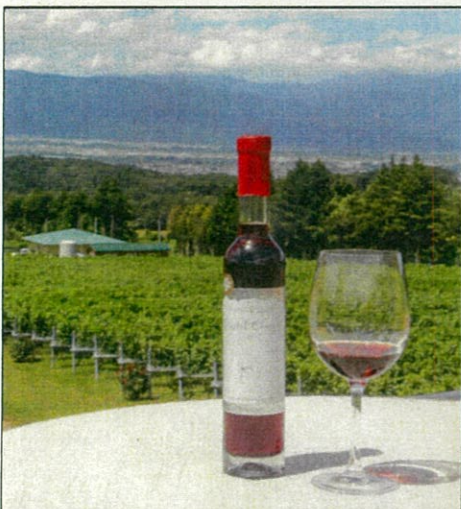
長野県商談交流会20190802



■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|------------------------|---------------|--------|---------|--------|
| 商品名 | クリスタルコンコード2016 | | | | | |
| 提供可能時期 (最も早い時期から)内記載 | 通年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | ∞ | 消費期限 | ∞ |
| 主原料産地 (産地・産地等) | 長野県塩尻市 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4589612910274 | | | |
| 内容量 | 350ml | 希望小売価格 | 税抜 | ¥3,000 | 税込(8%) | ¥3,240 |
| 1ケースあたり入数 | 12本(混載可) | 保存温度帯 | 常温 | ▼ | | |
| 発注リードタイム | 4営業日 | 販売エリアの制限 | *無 ○有 | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (1ケース/箱 など単位も記載) | 最大 商品残数による 最小 1 | ケースサイズ(重量) | 幅(寸) | × 横(寸) | × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | 22cm | 18cm | 8cm | 800g |
| 認 証 等 (商品・工場・農業者) | <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 → 法人でISO9001とISO27001を取得 HACCP取得に向けて準備中 | | | | | |

| | |
|---------------------------|--|
| 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) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等) | お客様 (性別・年齢層など) 大人女子(20代後半から60代ぐらい) ワイン愛好家 |
| 商品特徴 | チョコとのマリアージュなどが楽しめます |
| 商品特徴 | クリスタルコンコード2016は、長野県産地呼称管理制度で、審査員奨励賞(最高賞)受賞 |



サンサンワイナリー クリスタル ココード 2016
Sun Sun Winery Crystal Concord 2016
【賞味】 長期貯蔵可能 9~12℃

品目: 果実酒 [日本ワイン]

品名: クリスタル
原料産地: 長野県塩尻市(産地呼称) 栽培方法: 有機栽培(有機栽培)
アルコール分: 8.0%
内容量: 350ml
製造者: 株式会社サンサンワイナリー (長野県塩尻市 電話: 0263-25-23)
販売店: サンサンワイナリー (長野県塩尻市 電話: 0263-25-23)

表示
めるように画像で貼付)

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 かかに 小麦 そば 卵
 乳 落花生

表示を奨励
(任意表示)
 あわび いちじ いも 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 バナナ 豚肉
 まつたけ もも やまいも りんご 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 | 社会福祉法人サン・ビジョン (サンサンワイナリー) | | |
| 年間売上高 | 166億(4,000万円) | 従業員数 (社員名、パート名など) | 2,460名(13名) |
| 代表者氏名 | 理事長 堤修三 (醸造家 戸川英夫) | | |
| メッセージ | 信州塩尻の840m~864mにある、天空に近いワイナリーです。自社畑から収穫される健全果は糖度22度を下回しません。雑味がなく、フルーティなワインをぜひお楽しみください。日本ワインの魅力の一つ、つくり手と会えることもメリットです。毎月一回つくり手と味わうワイン会も開催中。 | | |
| ホームページ | https://sun-vision.or.jp/sunwinery/ | | |
| 会社所在地 | 〒399-0722 | 長野県塩尻市大字柿沢日向島709-3 | |
| 工場等所在地 | | | |
| 担当者 | 山本 厚一 | E-mail | k-yamamoto@sun-vision.or.jp |
| T E L | 0263-51-8011 | F A X | 0263-56-2088 |



■ 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

「美しい環境で美しいワインをつくる」私たちサンサンワイナリーがお届けするワインは、徹底的な衛生管理のもと、大切に醸造しています。

信州ワインの礎を作ったといっても過言ではない、醸造家 戸川英夫のもと、「人が動きやすく、ワインが健全に育まれる」醸造施設。クリーンさや安全性も徹底追求。キャットウォークの手すりひとつ、タンクの足の高さひとつ、細かいところにもまで行き届いた工夫と計算されつくした美しさを追及しています。

通常、ワイナリーで実施される原料ブドウの糖度不足を改善する補糖工程をしたことがないのは、糖度20度を下回らない、レベルの高いブドウのおかげです。

自社畑は、3ヘクタールあまりあり、たくさん作るのではなく、いいものを、丁寧にじっくりこみたくと日々ブドウに向かっています。ワイナリー内は2重壁構造で、外気に影響されにくく、安定した低温管理が可能となり、ワインの熟成にじっくり時間をかけることができます。



| | | |
|----------|--|--------|
| 商品検査の有無 | ●無 ●有-具体的に | 細菌検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 HACCP使用(今後取得準備中) 使用物品の数量チェック 従業員の管理 体調管理・記録・喫煙者はワイン醸造はできない 施設設備の管理 虫混入を防ぐ、防護シートを部屋の区画ごとに設けている。また衛生区画は色分け。排水処理のステンレス化 | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 武藤 聡 連絡先 0263-51-8011 危機管理に関する対応の迅速な実施責任確保の体制の加納 | 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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年 7月 日

長野県商談交流会20190802



商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|------------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|
| 商 品 名 | | SUNSUNナイアガラ2018 | | | | | |
| 提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載) | 通 年 () | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | ∞ | 消費期限 | ∞ | |
| 主原料産地 (産獲場所等) | 長野県塩尻市 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4589612910281 | | | | |
| 内 容 量 | 750ml | 希望小売価格 | 税抜 | ¥1,200 | 税込(税別) | 税率 8% | ¥1,296 |
| 1ケースあたり入数 | 他商材と混載可12本 | 保存温度帯 | 常温 | | | | |
| 発注リードタイム | 4営業日(土日をまたがなければ2営業日) | 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/月など単位も記載) | 最大 要相談 最小 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) | 横(寸) | 高さ(寸) | 重量(kg) | |
| | | | 34.0 | 34.0 | 26.0 | 800.0 | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| 利用シーン (利用方法・おすすりレシビ等) | フルーティー感◎(ブドウを食べているみたい!!) ナイアガラのフォキシーで甘口という通念を払拭、低温発酵により特有の香りを抑えつつ、蜂蜜のような芳香。 |
| 商品特徴 | コストパフォーマンス◎ 信州塩尻を代表する品種であり、辛口のナイアガラは料理に合わせやすい。ナイアガラはワイン品種として下に見られがちだが、醸造家 戸川はこの土地に育つブドウだから意味があると語る、こだわりの逸品であり飲む人が驚きを持って味わっていただくことができる。 |

商品写真

サンサン ナイアガラ 2018
Sun Sun Niagara 2018
【産地】 長野県塩尻市 12℃

品目: 果実酒 日本ワイン

品種: ナイアガラ
原料産地: 長野県塩尻市
醸造会社: 信州塩尻市 信州塩尻市 信州塩尻市

内容量: 750ml
アルコール度数: 10.5%

製造者: 社会福祉法人 サン・ビジョン
〒25-23 信州塩尻市大字柿沢日向島709-3
TEL: 0263-51-8011 FAX: 0263-56-2088

5表示
めるように画像で貼付

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×をする。

表示義務有 えび、かに、小麦、そば、卵
乳、落花生

表示を奨励 (任意表示) あわび、いか、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、バナナ、豚肉
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

備 考 (当商品以外にアレルギーを懸念し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○を打して下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 読誦・拒否

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|--|
| 出展企業名 | 社会福祉法人サン・ビジョン (サンサンワイナリー) | | |
| 年間売上高 | 166億(4,000万円) | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 2,460名(13名:社員11名パート2名) |
| 代表者氏名 | 理事長 堤修三 (醸造家 戸川英夫) | | |
| メッセージ | 信州塩尻の840m~864mにある、天空に近いワイナリーです。自社畑から収穫される健全果は糖度20度を下回りません。雑味がなく、フルーティで美しいワインが特徴です。ぜひお楽しみください。日本ワインの魅力の一つ、つくり手と会えることもメリットで、毎月一回「つくり手と味わうワイン会」も地元開催しております。 | | |
| ホームページ | https://sun-vision.or.jp/sunsunwinery/ | | |
| 会社所在地 | 〒399-0722 | 長野県塩尻市大字柿沢日向島709-3 | |
| 工場所在地 | 上記と同じ | | |
| 担当者 | 山本 厚一 | E-mail | k-yamamoto@sun-vision.or.jp |
| T E L | 0263-51-8011 | F A X | 0263-56-2088 |

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

「美しい環境で美しいワインをつくる」私たちサンサンワイナリーがお届けするワインは、徹底的な衛生管理のもと、大切に醸造しています。

信州ワインの礎を作ったといっても過言ではない、醸造家 戸川英夫のもと、「人が働きやすく、ワインが健全に育まれる」醸造施設。クリーンさや安全性も徹底追求。キャットウォークの手すりひとつ、タンクの足の高さひとつ、細かいところにまで行き届いた工夫と計算されつくした美しさを追及しています。

通常、ワイナリーで実施される原料ブドウの糖度不足を改善する補糖工程をしたことがないのは、糖度20度を下回らない、レベルの高いブドウのおかげです。

自社畑は、3ヘクタールあまりあり、たくさん作るのではなく、いいものを、丁寧にじっくりみたいと日々ブドウに向かっています。ワイナリー内は2重壁構造で、外気に影響されにくく、安定した低温管理が可能となり、ワインの熟成にじっくり時間をかけることができます。



品質管理情報

| | | |
|----------|---|--|
| 商品検査の有無 | ●無 ○有(具体的に) | 細菌検査 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理 | HACCP使用(今後取得準備中) 使用物品の数量チェック 体調管理・記録・喫煙者の衛生作業区画(詰室、製成室)への入場を規制 昆虫侵入を防ぐ、バグシャッター(防虫装置)を作業区画ごとに設けている。また衛生区画は色分け。排水処理のステンレス化 |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 担当者名または担当部署名 武藤 聡 連絡先 0263-51-8011 | 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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月11日



■ 商品特性と取引条件

| | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|--------|---------------------|
| 商品名 | ナツメエキス | | | | |
| 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 | 500日 | 消費期限 |
| 主原料産地 (産獲場所等) | 長野県立科町 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4997367 000315 | | |
| 内容量 | 260g | 希望小売価格 | 税別 | ¥3,980 | 税込(切替) 税率 8% ¥4,298 |
| 1ケースあたり入数 | | 保存温度帯 | 常温 | | |
| 発注リードタイム | | 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 | ケースサイズ(重量) | 縦() × 横() × 高さ() 重量() | | |
| 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 checked="" 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 (※業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お客様 (性別・年齢層など) 健康志向の方 |
| 商品特徴 | 製菓素材としてや中華料理、煮込み料理の味付けとして 長野県産のなつめを使った無添加の純エキス。健康志向が高まる中、ナツメのちからが凝縮した一本。 また、ナツメは立科町で農業不使用で栽培されたものを乾燥し、栄養価の高いものを使用。 |

■ 商品写真



品名 なつめエキス
 原材料 なつめ 260g
 内容量 260g
 賞味期限 別枠記載

食品表示対応が出来ていない場合は対応時期を記入(年 月 予定)
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、 がに、 小麦、 そば、 卵
 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) あわび、 いち、 いり、 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、 豚肉
 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン
 (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)
 同製造工場で行んご、ももを使用

※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 | 有限会社佐研フーズ | | |
| 年間売上高 | | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 4人 |
| 代表者氏名 | 佐藤哲夫 | | |
| メッセージ | 健康長寿日本一の誇りにふさわしい信州の食文化と歴史のなかから培われてきた伝統食文化を大切に、健康志向で機能性成分に特化した商品づくりと食養生をコンセプトに、お客様に感動をお届けできる様な商品の製造に心掛けております。 | | |
| ホームページ | saken.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒384-2301 | 長野県北佐久郡立科町桐原641-1 | |
| 工場所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 佐藤哲夫 | E-mail | info@saken.co.jp |
| T E L | 0267-56-0600 | F A X | 0267-56-2351 |

■ 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

ナツメ収穫⇒乾燥⇒加熱抽出⇒濃縮⇒充填⇒ラベリング⇒出荷



■ 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) | 加熱殺菌温度時間測定記録・Brix測定 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造記録の作成と出荷管理書の記録保管の実施 5Sの徹底率先垂範 |
| | 従業員の管理 | 検便実施、作業服、作業帽、作業靴の衛生管理、5S徹底、作業開始前・作業中の手洗い・アルコール消毒、の衛生管理 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 5S徹底、使用器具の洗浄・消毒・メンテナンス、捕虫器の設置 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 製造部 連絡先 0267-56-0600 |
| | 危機管理に際する対応や生産物損害責任保険(PL保険)の加入など | 製造情報の記録・品質検査の記録・PL保険の加入有り |

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
7月11日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

| | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|---------------|----------------------------|----------|
| 商品名 | ナツメとリンゴのチカラジャム | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記載) | 通年 (秋・冬) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期間 | 500日 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 長野県立科町 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4997367001046 | | |
| 内容量 | 140g | 希望小売価格 | 税抜 | ¥720 | 税込(税率8%) |
| 1ケースあたり入数 | 24 | 保存温度帯 | 常温 | | |
| 発注リードタイム | 7日 | 販売エリアの制限 | ◎無 ○有一 | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (ケース/日 など単位も記載) | 最大 6ケース/日 | 最小 1ケース/日 | ケースサイズ(重量) | 幅(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(kg) | |
| | | | 26.0 | 38.0 | 10.5 7.0 |
| 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" 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) |
| ターゲット | <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 |
| ターゲット | お客様 (性別・年齢層など) 40代女性 主婦層、インバウンド客 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等) | トーストなどの朝食やお料理の材料として |
| 商品特徴 | 本商品は長野県のおいしいりんご、これらから選りすぐられた長野県のおいしいナツメのミックスシステムです。ナツメは糖分・有機酸類・高濃度ビタミンCなど栄養豊富なフルーツで、立科町で農業、化学肥料不使用で育てています。ナツメは古くから漢方の分野で重宝されてきましたが、本品はより手軽においしく召し上がっていただけるよう加工した商品です。また、発酵リンゴペーストを使用することで栄養価が高まり、まろやかな口当たりとなり、甘酸っぱい紅玉りんごとなつめのココが程よいバランスに仕上がっております。パンに塗るだけでも美味しいですが、サラダドレッシングなどの調味料にも応用できる味です。添加物は一切使用せず、低糖度調整しております。なお、脚糖糖で作っているため健康志向の方にお勧めです。 |

■ 商品写真



健康を気にする人たちに届けたい
国産ナツメとリンゴが新しい味の塊地へ誘う

OMOTENASHI SELECTION
2018年度受賞



(現物の写真とラベルを貼付)

食品表示対応が出来ていない場合は対応時期を記入(2019年8月予定)
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、かに、小麦、そば、卵
乳、落花生

表示を奨励
(任意表示)
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ
キウイフルーツ、牛肉、くろみ、ごま、さけ
さば、大豆、鶏肉、パナ、豚肉
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
 (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)

備考

※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 | 有限会社佐研フーズ | | |
| 年間売上高 | | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 4名 |
| 代表者氏名 | 佐藤哲夫 | | |
| メッセージ | 健康長寿日本一の誇りにふさわしい信州の食文化と歴史のなから培われてきた伝統食文化を大切に、健康志向で機能性成分に特化した商品づくりと食養生をコンセプトに、お客様に感動をお届けできる様な商品の製造に心掛けております。 | | |
| ホームページ | | | |
| 会社所在地 | 〒384-2301 | 長野県北佐久郡立科町桐原641-1 | |
| 工場等所在地 | 同上 | | |
| 担当者 | 佐藤祐吾 | E-mail | info@saken.co.jp |
| T E L | 0267-56-0600 | F A X | 0267-56-2351 |



■ 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

自社契約農場でなつめ収穫⇒乾燥⇒エキス抽出・濃縮

↓

立科町産紅玉りんご仕入れ⇒洗浄、皮・芯除去⇒ジャム製造⇒瓶詰⇒加熱殺菌⇒ラベリング⇒出荷

↑

りんごの皮と芯を利用した発酵りんごペースト

写真



■ 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) | 加熱殺菌温度時間測定記録・Brix測定 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造記録の作成と出荷管理書の記録保管の実施 5Sの徹底率先垂範 |
| | 従業員の管理 | 検便実施、作業服、作業帽、作業靴の衛生管理、5S徹底、作業開始前・作業中の手洗い・アルコール消毒、の衛生管理 |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 5S徹底、使用器具の洗浄・消毒・メンテナンス、捕虫器の設置 |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 製造部 連絡先 0267-56-0600 |
| | 危機管理に関する対応や発生時連絡責任保険(PL保険)の加入など | 製造情報の記録・品質検査の記録・PL保険の加入有り |

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。