

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	エゾシカチョリソーソーセージ						
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	365	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4930164303081			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,200	税込(8%)	¥2,376
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	2~7日程度		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	最小	バラ	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					34.0	48.0	14.0
					重量(%)		
					6.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入)						
	※印のものは、具体的な取得内容を記載						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	西洋料理レストラン、ホテル、加工業者、等
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	外食店メニュー	
商 品 特 徴	エゾシカを使用したチョリソータイプのソーセージです。	

商品写真

(現物) (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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐乳び、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐あわび、☐いか、☐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、☐にま、☐さけ ☐そば、☐大豆、☐鶏肉、☐けな、☐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ゲン扱っている場合はその旨を記入) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>		表示義務有	☐ 乳び、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲン扱っている場合はその旨を記入)	備 考	
表示義務有	☐ 乳び、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲン扱っている場合はその旨を記入)						
備 考							

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社アイマトン		
年 間 売 上 高	35億円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	250人
代 表 者 氏 名	岩井志政		
メ ッ セ ー ジ	牧場とキッチンを感じの食肉で結ぶ、を合言葉に、自社で牧場、飼育場を運営し、生産、製造した食肉を、ダイレクトに料理人へお届けすることを大切にしています。2019年10月より、農水省ジビエ特区の空知地区に選定され、北海道シュヴルリュウ浦臼工場の稼働を開始いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.aimaton.jp		
会 社 所 在 地	〒 073-0025	北海道滝川市流通団地1丁目4番25号	
工 場 等 所 在 地	〒 064-0809	プティ・サレ・ラボ 札幌市南9条西5丁目ヨシヤビル1F	
担 当 者	黒島俊也	E - m a i l	kuro@aimaton.jp
T E L	011-787-1105	F A X	011-782-4129

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

原料投入→スライス等調味→練作業→ケーシング→加熱(スモーク)→パッキング→出荷		
写 真	写 真	写 真
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	アイマトンにより検針
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	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	
	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	

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	エゾシカソーセージ										
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	365	消費期限					
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4930164302268							
内 容 量	240g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥680	税込(8%)	¥734				
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍							
発 注 リードタイム	2~7日程度		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	最小	バラ	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(%)
						23.0		29.0		18.0	2.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載										

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	西洋料理レストラン、ホテル、加工業者、等
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	外食店メニュー	
商 品 特 徴	エゾシカを使用したノンスモークタイプのソーセージです。	

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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐大豆 ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび ☐いか ☐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 ☐にま ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐けな ☐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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>		表示義務有	☐ 大豆 ☐ 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 ☐ 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 ☐ にま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ けな ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	備 考	
表示義務有	☐ 大豆 ☐ 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 ☐ 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 ☐ にま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ けな ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)						
備 考							

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社アイマトン		
年 間 売 上 高	35億円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	250人
代 表 者 氏 名	岩井志政		
メ ッ セ ー ジ	牧場とキッチンを感じの食肉で結ぶ、を合言葉に、自社で牧場・飼育場を運営し、生産・製造した食肉を、ダイレクトに料理人へお届けすることを大切にしています。2019年10月より、農水省ジビエ特区の空知地区に選定され、北海道シュヴルイユ浦臼工場の稼働を開始いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.aimaton.jp		
会 社 所 在 地	〒 073-0025	北海道滝川市流通団地1丁目4番25号	
工 場 等 所 在 地	〒 064-0809	プティ・サレ・ラボ 札幌市南9条西5丁目ヨシヤビル1F	
担 当 者	黒島俊也	E - m a i l	kuro@aimaton.jp
T E L	011-787-1105	F A X	011-782-4129

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

原料投入→スライス等調味→練作業→ケーシング→加熱→パッキング→出荷		
写 真	写 真	写 真
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	アイマトンにより検針
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	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	
	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	

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	コン・ド・ベニソン									
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	365	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北 海 道		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4930164303494					
内 容 量	不定貫/kg単価		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥4,500	税 込 (8%)	¥4,860		
1ケースあたり入数	24本		保 存 温 度 帯		冷凍					
発 注 リードタイム	2~7日程度		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	最小	バラ	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 31.0 46.0 18.5 約13kg			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載									

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	西洋料理レストラン、ホテル、加工業者、等
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	外食店メニュー	
商 品 特 徴	エゾシカのネック、スネを2週間マリネし、煮崩して固めた煮こごりです。	

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	☐ 乳び、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)		
備 考			

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社アイマトン		
年 間 売 上 高	35億円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	250人
代 表 者 氏 名	岩井志政		
メ ッ セ ー ジ	牧場とキッチンで感動の食肉で結ぶ、を合言葉に、自社で牧場、飼育場を運営し、生産、製造した食肉を、ダイレクトに料理人へお届けすることを大切にしています。2019年10月より、農水省ジビエ特区の空知地区に選定され、北海道シュヴルレイユ浦臼工場の稼働を開始いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.aimaton.jp		
会 社 所 在 地	〒 073-0025	北海道滝川市流通団地1丁目4番25号	
工 場 等 所 在 地	〒 064-0809	ブティ・サレ・ラボ 札幌市南9条西5丁目ヨシヤビル1F	
担 当 者	黒島俊也	E - m a i l	kuro@aimaton.jp
T E L	011-787-1105	F A X	011-782-4129

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

原料投入ースパイス、塩にてマリネ→加熱→型へ入れ冷却		
写 真	写 真	写 真
写 真	写 真	写 真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	アイマトンにより検針
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	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	
	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	

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	エゾシカ肉				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	冷凍は通年 (夏、冬)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	30	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	不定貢	希 望 小 売 価 格	税抜		税込(別途) 税率
1ケースあたり入数	バラ出し	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発 注 リードタイム	2~7日程度	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)	☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 専社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入)
お 客 様 (性別・年齢層など)	西洋料理レストラン、ホテル、加工業者、等
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	外食のメニュー、ソーセージなど加工原料
商 品 特 徴	野生獣畜でありながら、味の魅力があり、特にフランス料理店からの要望が多く、ここ最近では加工工場からの受注が増えている。

商品写真

エゾシカ サドル 十勝天然 北海道産 2502 保存温度5℃以下 賞味期限 19.10.18 正味量(kg) 5.63kg 衛生検査番号 0190271020 株式会社アイマトン 北海道滝川市流通団地1-4-25	
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 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社アイマトン		
年 間 売 上 高	35億円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	250人
代 表 者 氏 名	岩井志政		
メ ッ セ ー ジ	牧場とキッチンを感じの食肉で結ぶ、を合言葉に、自社で牧場、飼育場を運営し、生産、製造した食肉を、ダイレクトに料理人へお届けすることを大切にしています。2019年10月より、農水省ジビエ特区の空知地区に選定され、北海道シュヴルレイユ浦臼工場の稼働を開始いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.aimaton.jp		
会 社 所 在 地	〒 073-0025	北海道滝川市流通団地1丁目4番25号	
工 場 等 所 在 地	〒 073-0025	北海道滝川市流通団地1丁目4番25号滝川工場	
担 当 者	黒島俊也	E - m a i l	kuro@aimaton.jp
T E L	011-787-1105	F A X	011-782-4129

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

狩猟(登録ハンター)→一次処理場→アイマトン滝川工場→出荷 10月からは、浦臼工場稼働開始の為、浦臼工場に変更されます。

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有-具体的に	金属探知機による検針
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP評価A
	従 業 員 の 管 理	HACCPによる衛生講習会の実施、毎朝の点検、報告など
	施設設備の管理	HACCPに温度、機器校正の実施
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 滝川工場 連絡先 杉岡英司
	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	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

2015.04.23改訂



商品特性と取引条件

商 品 名			大塚ファームの有機バジルペースト								
最もおいしい時期			通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	24カ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			北海道新篠津村		JAN コ ー ド (13 桁 もし く は 8 桁)						
内 容 量			1kg		希 望 小 売 価 格		税抜	¥2,500	税込 税率 8%	¥2,700	
1ケースあたり入数			20入り		保 存 温 度 帯		冷凍				
発 注 リードタイム			2日～4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		最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)			☒ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他一 エコファーマー								

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) どの様な企業様でもお取り扱いいただけます。
	お 客 様 (性別・年齢層など)	有機食材を使用した加工食品業者様
利 用 シ ーン (利用方法・おすめレシピ等)	バジルのソース・ドレッシング・パン・お菓子など	
商 品 特 徴	冷凍ですので通年お気軽にご利用いただけます。	

商品写真

原料:有機バジル・菜種油 1:1の比率

1キロずつ真空してから冷凍しています

純正菜種油一番搾り

● 特徴
圧搾により搾り出した一番搾りの油だけを、食酢とお湯により精製した菜種油になります。

● 容量 1250g/600g

[購入 楽天サイトへ](#)

遺伝子組み換えではない油を圧搾法で絞った菜種油です

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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 大塚ファーム	
年 間 売 上 高		13,700万円(平成29年度)	従 業 員 数
代 表 者 氏 名		大塚裕樹	
メ ッ セ ー ジ		私たちは、お客様に安心・安全な農産物をお届けする北海道の農家です。平成13年に有機JAS認定所得、現在25品目の有機農産物の生産・販売を行っています。また、干し芋をはじめとした有機野菜の加工品にも積極的に取り組んでおります。「顔の見える農家」から「取り組みの見える農家」を目指し、消費者との交流や子供の食育、障がい者の雇用の創出などにも力を注いでいます。H26年 日本農業賞個人経営の部大賞。H26年 農林水産祭 農林漁業振興会長賞・輝く女性特別賞受賞。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://otsukafarm.com/	
会 社 所 在 地		〒 068-1153	北海道石狩郡新篠津村第36線南42番地
工 場 所 在 地		〒	同上
担 当 者		大塚早苗	E - m a i l
T E L		0126-57-2573	F A X



mini@coral.ocn.ne.jp

0126-57-2573

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

洗浄後のバジル

①菜種油とバジルを1:1の割合でミキサーにかけます。
②その後充填機で袋に充填します。
③真空後冷凍します。

写真

写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理		
	従業員の管理	毎日の衛生チェック、工場作業前の手洗い消毒などの徹底	
	施設設備の管理	第三者機関の検査も含め、適切な処置をおこなっております。	
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	大塚裕樹
	記 録	連 絡 先	0126-57-2573

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		北海道大塚ファームのパクチードレッシング										
最もおいしい時期		通年		賞味期限／消費期限		賞味期限		365日間		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		北海道		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4580342840374						
内 容 量		195ml × 24本		希 望 小 売 価 格		税抜			税込			
1 ケースあたり入数		24本入		保 存 温 度 帯		常温						
発 注 リードタイム		4～5日		販 売 エリアの 制 限		● 無 ○ 有ー						
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)			
								35.5	23.8	18.2	10.3	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☒ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理 (GAP) ☐ その他ー エコファーマー										

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 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)	ハーブを暮らしに取り入れている20代～40代の女性向け。大塚ファームの商品は、「こだわりの逸品」を揃えていらっしゃるお店でワンランク上の商品をお求めになる方へ支持されています。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ラーメンサラダにかけたり、人参の千切りに和えてマリネ風に。マイルドな香りでパクチー嫌いの人も食べやすいです。	
商 品 特 徴	大塚ファームの有機パクチーを、北海道でジンギスカンや豚丼のたれで大変ポピュラーなメーカー(株)ソラチさんにドレッシングにしてもらいました。「ドレッシングとしてだけではない、多様な使い方ができ美味しい！」と多くのお客様にお褒めいただいています。	

■ 商品写真

食用植物油脂(国内製造)、玉葱、醤油、ぶどう酢、パクチーオイル(有機パクチー、食用植物油脂)、糖類(水飴、砂糖)、コンブエキス、生姜、食塩、酵母エキス、香辛料、にんにく調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

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 ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび ☐ いち ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社大塚ファーム		
年 間 売 上 高	14000万円(30年度)	従 業 員 数	20名(パート含む)
代 表 者 氏 名	大塚 裕樹		
メ ッ セ ー ジ	生産・小分け・加工・ペットフードの4つの有機認証を持ち、22品目の有機野菜を栽培しています。顔の見える農家から取り組みの見える農家をめざし、消費者との交流や子供の食育、障がい者の雇用の創出などにも力を注いでいます。平成13年に有機JAS認定取得。現在22品目の有機農産物の生産と販売を行っています。H16年 第1回コープさっぽろ農業賞において「コープさっぽろ会長賞」受賞。H26年日本農業賞個人経営の部大賞。H26年農林水産祭農林漁業振興会長賞・輝く女性特別賞受賞		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://otsukafarm.com/		
企 社 所 在 地	〒 068-1153	北海道石狩郡新篠津村第36線南42番地	
工 場 所 在 地	〒 068-1153	同上	
担 当 者	大塚 裕樹	E - m a i l	mini@coral.ocn.ne.jp
T E L	0126-57-2573	F A X	0126-57-2573



■ 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

工場での工程

原料受け入れ → 原料計量(デジタル計量器) → ブレンド(タンク) → 異物除去(ストレーナー 2.5メッシュ) → 金属除去(マグネット 12000ガウス) → 加熱殺菌(85℃、1分) → 充填 → 計量(デジタル計量器) → キャップ → 冷却 → ラベリング(日付印字) → 検品 → 箱詰め → 製品

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	一般生菌検査(製造の都度)、大腸菌群検査(製造の都度)
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	製造管理チェックシートに基づき、ラインの衛生管理をしています。
	従業員の管理	毎朝、入室管理チェックシートに基づき、服装・体調等のチェックをしています。
	施設設備の管理	各設備のメンテナンスシートに基づき、管理しています。
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者 ソラチ札幌 連 絡 先 011-871-2911
	記 録	記録あり。緊急時の際は、担当者から社長まで報告が行き、指示が下りる体制になっています。

FCP展示会・商談会シート



2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		北海道大塚ファームのバジルドレッシング										
最もおいしい時期		通年		賞味期限／消費期限		賞味期限		365日間		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		北海道		JAN コー ド (13 桁もしくは8 桁)		4580342840411						
内 容 量		195ml × 24本		希 望 小 売 価 格		税抜			税込			
								税率		8%		
1 ケースあたり入数		24本入		保 存 温 度 帯		常温 ▼						
発 注 リードタイム		4～5日		販 売 エリア の 制 限		● 無 ○ 有ー						
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		最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
								35.5	23.8	18.2	10.3	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☒ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他ー エコファーマー										

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 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)	ハーブを暮らしに取り入れている20代～40代の女性向け。大塚ファームの商品は、「こだわりの逸品」を揃えていらっしゃるお店でワンランク上の商品をお求めになる方へ支持されています。
利 用 シ ーン (利 用 方 法 ・ お すす め レン ジ 等)	昨年のサンプリング時のお客様アンケートより抜粋・・・生野菜にかけるだけではなく、ジャガイモ・ニンジンなどの温野菜・野菜炒め・カルパッチョなどの魚介にもよく合うので多様な使い方ができます。	
商 品 特 徴	大塚ファームの有機バジルを、北海道でジギスカンや豚丼のたれで大変ポピュラーなメーカー(株)ソラチさんにドレッシングにしてもらいました。「ドレッシングとしてだけではなく、多様な使い方ができ美味しい！」と多くのお客様にお褒めいただいています。	

■ 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☑

表示義務有 ☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび ☐ いち ☐ いも ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ こま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有 限 会 社 大 塚 フ ァ ー ム		
年 間 売 上 高		14000万円(30年度)	従 業 員 数	20名(パート含む)
代 表 者 氏 名		大 塚 裕 樹		
メ ッ セ ー ジ		生産・小分け・加工・ペットフードの4つの有機認証を持ち、22品目の有機野菜を栽培しています。顔の見える農家から取り組みの見える農家をめざし、消費者との交流や子供の食育、障がい者の雇用の創出などにも力を注いでいます。平成13年に有機JAS認定取得。現在22品目の有機農産物の生産と販売を行っています。H16年 第1回コープさっぽろ農業賞において「コープさっぽろ会長賞」受賞。H26年日本農業賞個人経営の部大賞。H26年農林水産祭農林漁業振興会会長賞・輝く女性特別賞受賞		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://otsukafarm.com/		
会 社 所 在 地		〒068-1153	北海道石狩郡新篠津村第36線南42番地	
工 場 所 在 地		〒068-1153	同上	
担 当 者		大 塚 早 苗	E - m a i l	mini@coral.ocn.ne.jp
T E L		0126-57-2573	F A X	0126-57-2573

■ 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

工場での工程

原料受け入れ → 原料計量(デジタル計量器) → ブレンド(タンク) → 金属除去 → 異物除去 → 加熱殺菌 → 充填 → 計量(デジタル計量器) → キャップ → 冷却 → ラベリング(日付印字) → 検品 → 箱詰め → 製品

バジルは寒さに弱く、5月中旬にハウスへ定植します

写 真

写真

写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌検査(製造の都度)、大腸菌群検査(製造の都度)	
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	製造管理チェックシートに基づき、ラインの衛生管理をしています。	
	従業員の管理	毎朝、入室管理チェックシートに基づき、服装・体調等のチェックをしています。	
	施設設備の管理	各設備のメンテナンスシートに基づき、管理しています。	
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	ソラチ札幌本部 佐藤秀美
	記 録	連 絡 先	011-871-2911
		記録あり。緊急時の際は、担当者から社長まで報告が行き、指示が下りる体制になっています。	

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		有機ミニトマト【千果、オレンジ千果、ラブリーさくら、アイコ、イエローアイコ、 トマトベリー、フラガール、サニーグリーン】												
最もおいしい時期		7月～10月中旬			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)		北海道石狩郡新篠津村			JAN コー ド (13 桁 も しくは 8 桁)									
内 容 量		4kg			希 望 小 売 価 格		税抜		3865/4kg		税込 税率 8%		4174/4kg	
1ケースあたり入数		4kg×5合(複数品種混載可)			保 存 温 度 帯		冷蔵							
発 注 リードタイム		5日～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	1ケース		最小	1ケース		ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)		
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☒ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理 (GAP) ☒ その他→ エコファーマー												

ターゲット	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メー ☒ 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)	・お子さんをお持ちのご家族の方…無農薬、有機栽培の安心安全なミニトマトを！ ・食生活に気を配られている方…リコピンの抗酸化作用によって、がんや動脈硬化の予防にもつながります。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・お弁当や食卓に、彩りを加え見た目も華やかにしたいときに。 ・果物のような甘さで、栄養満点。毎朝のフルーツがわりに。 ・お野菜として毎日の食卓にはもちろん、お子様のおやつがわりにも。	
商 品 特 徴	・色、形ともにバリエーション豊富で、種類ごとに違った味が楽しめます。 ・トマトバイキング用など、複数種を組み合わせでの発送も可能です。売り場も華やかに。 ・有機栽培で栄養たっぷりの一粒。平均糖度8以上の安定した甘さで、人気の一品です	

出 展 企 業 名		有限会社 大塚ファーム		
年 間 売 上 高		14,000万円(平成29年度)	従 業 員 数	20名(パート含む)
代 表 者 氏 名		大塚裕樹		
メ ッ セ ー ジ		顔の見える農家から取り組みの見える農家を目指し、消費者との交流や子供の食育、障がい者の雇用の創出などにも力を注いでいます。平成13年に有機JAS認定所得。現在22品目の有機農産物の生産と販売を行っています。H16年 第1回コープさっぽろ農業賞において「コープさっぽろ会長賞」受賞。H26年 日本農業賞個人経営の部大賞。H26年 農林水産祭農林漁業振興会長賞・輝く女性特別賞受賞。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://otsukafarm.com/		
会 社 所 在 地		〒 068-1153	北海道石狩郡新篠津村第36線南42番地	
工 場 所 在 地		〒 同上	同上	
担 当 者		大塚早苗	E - m a i l	mini@coral.ocn.ne.jp
T E L		0126-57-2573	F A X	0126-57-2573

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
種まき	鉢上げ	定植 誘引・脇芽取り	収穫 誘引・脇芽取り	収穫 誘引・脇芽取り	収穫 誘引・脇芽取り	収穫 誘引・脇芽取り	収穫 誘引・脇芽取り

75メートルハウスで33棟栽培しています。

7月中旬から9月下旬までの間は、
200kg/日ほど採れます。

最盛期(7月下旬～8月上旬)には、
1t/日ほど採れることも。

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有一具体的に		選別時、目視による検査(品質、異物混入)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	防除、管理作業、収量等、ハウスごとに記録			
	従業員の管理	収穫基準の統一、選別作業			
	施設設備の管理	誘引資材の消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	大塚裕樹	連 絡 先	0126-57-2573 090-3397-7779
	記 録	クレーム処理はノートに記録			

FCP展示会・商談会シート

2019 年
9 月 18 日



商品特性と取引条件

商 品 名			下川六〇酵素卵								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)			通 年 (冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	21日	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			北海道		JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)						
内 容 量			10kg		希 望 小 売 価 格		税抜	¥4,800	税込(切捨) 税率 8%	¥5,184	
1 ケースあたり入数			180個		保 存 温 度 帯		常温				
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	20	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
							30.0	45.0	25.0	10.0	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)			☐有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理(GAP) ※ ☒その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～50代 女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	たまごかけご飯に最適です。	
商 品 特 徴	臭みのない黄身の甘みを感じる卵です。	

商品写真

		一括表示 (現物の写真を字が読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。
表示義務有	☐ 卵白、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ 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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部養鶏場		
年 間 売 上 高		800,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート6名
代 表 者 氏 名		大山 泰正		
メ ッ セ ー ジ		昭和39年から養鶏場を北海道の北に位置する下川町で営んでおります。是非、美味しい卵を召し上がって下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.abe-youkei.com		
会 社 所 在 地	〒	098-1215	北海道上川郡下川町班溪1386	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		村上 範英	E - m a i l	murakami@abe-youkei.com
T E L		01655-6-7766	F A X	01655-6-7767

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

23,000羽を飼育する養鶏場です。

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有一具体的に	外部機関にて1カ月に1回 一般生菌、大腸菌群、サルモネラ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	採卵→洗浄→乾燥→段ボール詰→出荷時に目視にて検品		
	従 業 員 の 管 理	健康管理チェック 毎日実施		
	施 設 設 備 の 管 理	生産・製造工程管理・従業員健康管理・施設設備管理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	営 業 部 村上範英	連 絡 先
	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	生産物賠償責任保険加入		

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
9 月 18 日



商品特性と取引条件

商 品 名	下川六〇燻製たまご										
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	21 日	消 費 期 限					
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北 海 道 下 川 町		JAN コード (13 桁もしくは8 桁)	4580048330032							
内 容 量	1個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥160	税 込 (8%)	¥172				
1 ケースあたり入数	30個		保 存 温 度 帯	冷蔵							
発 注 リードタイム	D+5		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	20	最小	1	ケースサイズ(重量)						
				縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(%)		
				40.0	×	33.0	×	11.0	2.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入)										
※印のものは、具体的な取得内容を記載											

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☒ 中食 ☐ 専社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～50代 男性女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま召し上がるも良い、たまごサンドの具材としても良い！	
商 品 特 徴	五味温泉の温泉水で半熟に茹で、下川町のチップで燻した美味しい燻製たまご	

商品写真

(現物)			
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、 ☐ 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、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ サウダールーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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)		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 阿部養鶏場		
年 間 売 上 高	800,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート6名
代 表 者 氏 名	大山泰正		
メ ッ セ ー ジ	昭和39年から養鶏場を北海道の北に位置する下川町で営んでおります。是非、美味しい卵を召し上がって下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.abe-youkei.com		
会 社 所 在 地	〒 098-1215	北海道上川郡下川町班溪1386	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	村上 範英	E - m a i l	murakami@abe-youkei.com
T E L	01655-6-7766	F A X	01655-6-7767



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	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	外部機関にて1カ月に1回 一般生菌、大腸菌群、サルモネラ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	茹で→味付け→燻製→包装→段ボール詰
	従 業 員 の 管 理	健康管理チェック 毎日実施
	施設設備の管理	生産・製造工程管理・従業員健康管理・施設設備管理
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 営業部 村上範英 連絡先 080-3268-2582
	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	生産物賠償責任保険加入

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

令和元 年
9 月 11 日



商品特性と取引条件

商 品 名	ピュアブラン1kg						
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	366	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4908103130029				
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,600	税込(8%)	¥1,728	
1ケースあたり入数	1kg×4個	保 存 温 度 帯	冷凍				
発 注 リードタイム	10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/日 など単位も記載)	最大 50ケース 最小 道内2ケース 道外3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	295.0 × 295.0 × 143.0	重量(kg)	4.6	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 北海道HACCP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
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) 外食産業全般、小売り問屋、食品メーカー等
商 品 特 徴	①生クリームと合わせて、ケーキやシュークリームにアレンジ自在！ ②チーズケーキなどに練り込んで、素材の味をひきたてます！ ③ディップのベースとして、パンやベーグルにはさんでもよし！ 北海道産の生乳とグラニュー糖で作られたヨーグルトを殺菌・濃縮したペーストです。ヨーグルトやクリームチーズのような面倒な下ごしらえは必要とせず、安定剤、香料無添加で、良好な純白色を呈し、フルーツや野菜などの素材そのものの色や味を引き立てます。

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
☒乳、☐落花生

表示を奨励(任意表示)
☐あわび、☐いか、☐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、☐上ま、☐さけ
☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐けし、☐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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
 オレンジ・ゼラチン・りんご

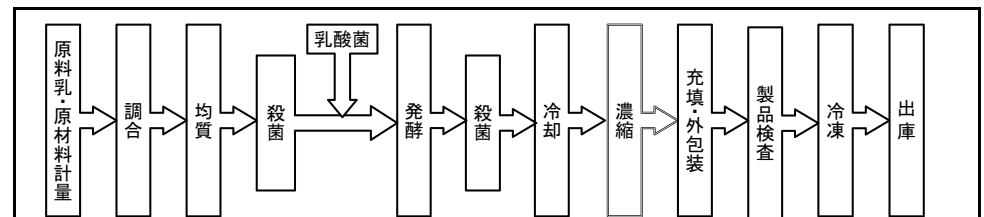
備 考

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	サツラク農業協同組合		
年 間 売 上 高	平成30年度9,304百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年度職員115名(パート含)
代 表 者 氏 名	代表理事組合長 大坪慶博		
メ ッ セ ー ジ	サツラク農協は、札幌市とその近郊をエリアに信用事業・共済事業を展開するJAとしての顔と、道内を中心としたスーパー等で販売されている「サツラク牛乳」や「サツラクブランド」のヨーグルトやプリン等を製造販売する顔をもった酪農専門農協であります。 「健土健民」(健康な牛から高品質な生乳が搾られ、高品質な牛乳からつくられた乳製品は人々の健やかな精神と身体を育む)という理念のもと、安心安全な牛乳をお届けできるよう、生乳から製品化まで一貫体制をとり、良い土・良い草・良い製品づくりの努力を重ねています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.satsuraku.or.jp/		
会 社 所 在 地	〒 007-8511	北海道札幌市東区丘珠町573-27	
工 場 等 所 在 地	〒 007-8511	北海道札幌市東区丘珠町573-27	
担 当 者	永嶋 佑基	E - m a i l	nagashima@satsuraku.or.jp
T E L	011-785-7800	F A X	011-785-8992

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	●無 ●有一具体的に	製造工場の練乳の郷では、風味検査・成分検査・細菌検査など何重にもわたる検査システムを整備し、全工程において徹底した品質管理を行っています。
衛 生 管 理 へ の 取 組	生産・製造工程の管理	HACCPを中心とした衛生管理。
	従業員の管理	HACCP関連の講習会や月1回のHACCPリーダー会議を開催し、社員の知識向上やより高いレベルの衛生・品質管理意識を持った社員の育成に努めています。
	施設設備の管理	機械洗浄にはCIPシステムを取り入れ、人の手を介さずタンクやサンタリー配管内を洗浄し微生物制御も含めた衛生向上に努めています。スタッフには手洗いの徹底をさせ、センサーによる扉の開閉や資材持込時の消毒等を行い微細なゴミや微生物等の異物混入・防虫対策に万全を期しています。
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 市乳事業部 企画開発課 連絡先 011-785-7800
	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	HACCPに基づいた緊急時体制による対応 PL保険加入済

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.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	望来豚 ロース				
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	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	石狩市厚田	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	不定貢	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,950	税込(8%) ¥2,106
1ケースあたり入数	2本(約9キロ)	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発注リードタイム	月曜発注木曜着畜土曜納品(道内)	販売エリアの制限	●無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談 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)	☒ 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 ☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ ギフト対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	高級志向の方
商 品 特 徴	脂の美味しい豚肉です。特に炭火や直火で調理すると脂が香ばしさを増します。 ■細かな霜降りが多く入っています。 ■香りが良く脂身が甘くあっさりしています。 ■柔らかく肉汁が豊かです。

商品写真

北海道豊かな自然が育んだ
望来豚
HO HO PIG

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	☐ 卵白、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	ノースベストファーム有限会社		
年 間 売 上 高	2億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10名(パート2名)
代 表 者 氏 名	前田 康仁		
メ ッ セ ー ジ	■乳製品やジャガイモ等の北海道中心の原料を使用し安全な自給飼料を与えて育てています。■広々とした農場でゆったりと健康に育てています。■肥育期間無投薬(法定ワクチンのみ接種)で育てています。 ■耕種農家と提携し、農場から生産される堆肥も北海道の大地に還元しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://nbfi.jp/		
会 社 所 在 地	〒 061-3522	北海道石狩市厚田区嶺泊268-5	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	高橋	E - m a i l	nbf-atsuta@kita1.co.jp
T E L	0133-77-3016	F A X	0133-77-3017

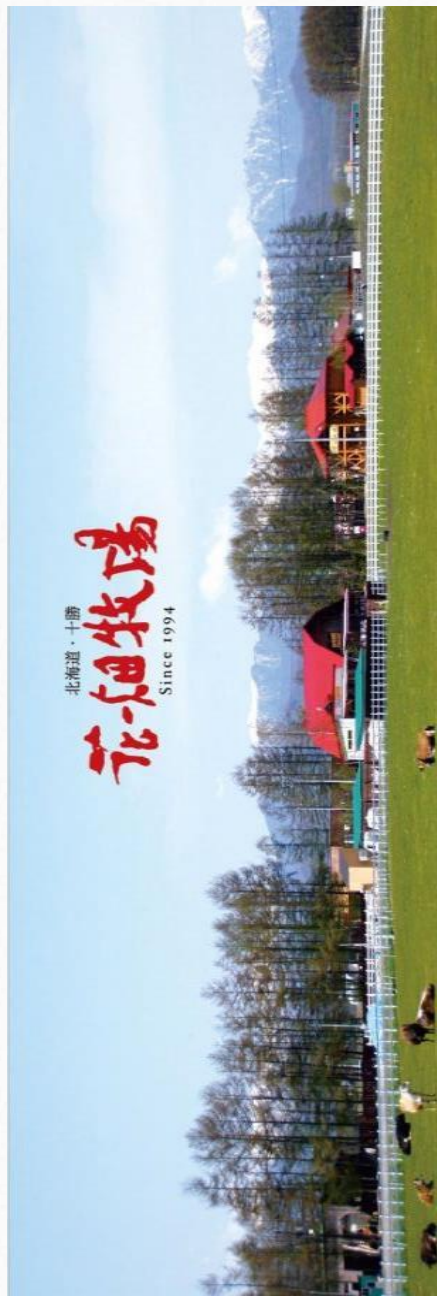


生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

年間出荷頭数5000頭 肥育豚2600頭 親豚200頭 豚舎4h(8棟) 倉庫(4棟) 農地4h			
--	--	--	--

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有(具体的に)	食肉衛生検査場
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP推奨農場	
衛 生 管 理 へ の 取 組	従業員の管理	HACCP推奨農場
	施設設備の管理	HACCP推奨農場
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先 担当者名または 担当部署名 高橋 連絡先 0133-77-3016	加入なし



業務用商品のご案内 総合カタログ 2019年

日本一!
生産量



北海道・十勝 花畑牧場 ラクレット

溶かして食べる
チーズ

十勝の生乳のおいさと
花畑牧場の愛情が詰まったチーズをお召し上がりいただけます。

ラクレット

ラクレットとは、スイス・フランス系のセミハードチーズ。
フランス語で削り取る「ラクレ」を意味する「ラクレット」に由来し、
溶かした表面を削ぎ落とすしながらハンやジャガイモに絡めて食べると
いう代表的な食べ方を意味しています。
熟成の工程で、チーズの表面を塩分やアルコールを含む液体で漬くこ
とから、ウォッシュ（洗う）タイプと呼ばれています。
ウォッシュタイプのチーズは、モンドールやエガワスなど日本でも近
年になって少しずつ認知されてきたチーズで、表面には独特の香りは
ありますが、焼いて溶かしたりと、火を通すことでさらにおいしくな
ります。



■「世界行ってみたいらホントはこんなト
コだった!？」(11月5日放送)
スイスを訪ねて食生活などをレポート。ラクレットをスタジオ
でも試食し大絶賛。



■ マツコの知らない世界 (11月11日放送)
チーズ鑑評士の榎田崇氏が世界の美味しいチーズをマツコ・デ
ラックスへ試食。アルプスの少女ハイジが睡炉で食べていたチーズ
に憧れていたマツコは大喜び!



今、メディアでも ラクレットチーズが大注目!

■「モヤモヤさまぁ〜ず2」(12月7日放送)
さまぁ〜ずとナレタ美奈野アナが特別のラクレット専門店であ
ラクレットチーズをハットにかけた「ラクレットハット」を食
べる。



■ お試しっ! (11月17日放送)
お笑いコンビ「熊ツェリ」紹介。二熊のお母さんキング3匹、ソム
リエ田崎貴也氏によるアレンジメニューも紹介!



ラクレット 調理例



ラクレットのクリームパスタ ラクレットのマルゲリータ

温野菜のラクレットかけ

ラクレットのグラタン

商品名：ラクレット (業務用・不定買)
 弊社商品CD：29157
 JAN：4541109310165
 賞味期限：冷蔵180日
 規格：不定買(4個/CS)

商品名：ラクレットクラッシュ 1kg (業務用)
 弊社商品CD：29135
 JAN：4541109240462
 賞味期限：冷凍365日
 規格：1kg/12袋/CS



モッツアレラとは

「引きちぎる」を意味するイタリア語で、モッツアレラをちぎって丸める製法が名前の由来となっています。
 花如牧場のモッツアレラは、北海道・十勝産の生乳を100%使用し、イタリア南部の伝統的な製法で作りました。
 ミルクの甘みや香りがしっかりと感じられる、もちもち食感のモッツアレラです。



モッツアレラのカプレーゼ

冷蔵品に負けない、柔らかさとフレッシュさが自慢のひとくちサイズモッツアレラ。解凍してカプレーゼとして、もちろんパスタやピザにもご使用できます。見た目がかわいらしくお皿を華やかにしてくれます。

ミルクの甘みや香りがしっかりと感じられる、もちもち食感のモッツアレラです。

ポッコンチーニとは

イタリア語で「ひとくちサイズ」を意味します。
 北海道・十勝産の生乳を100%使用して、イタリア南部・プーリア地方の伝統的な製法で造ったモッツアレラを、使いやすい「ひとくちタイプ」にしました。
 ミルクの甘みや香りがしっかりと感じられる、もちもち食感のモッツアレラポッコンチーニです。



モッツアレラのトマトパスタ

商品名：フレッシュモッツアレラ
 ひとくちタイプ 500g (業務用)
 弊社商品CD：29105
 JAN：4541109288211
 賞味期限：冷凍365日
 規格：500g/24袋/CS



ブラータ 70g×12個入り (業務用・冷凍タイプ)

商品名：ブラータ 70g×12個入り (業務用・冷凍タイプ)
JAN：4541109300234
弊社商品CD：29147
賞味期限：冷凍365日
規格：70g×12個入/12袋/CS

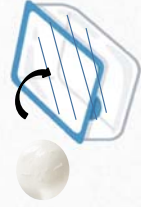


～北海道・十勝産の生乳を100%使用した手造りブラータ～

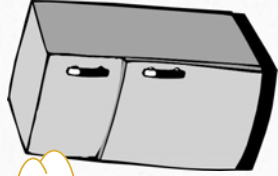
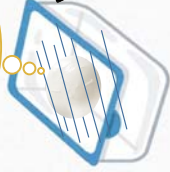
ブラータとは「バターのような」という意味を表すイタリア語です。
生クリームと細かくしたモッツァレラで造った中身を、フレッシュなモッツァレラで包みました。
ブラータをカットすると、とろりと中身が溶けだし濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

～解凍方法～

1. お水の入った容器に
冷凍のままブラータを入れて、



お水はひたひたに！
全て浸からせるのがポイント！



2. 約1時間半～2時間冷蔵庫に入れて解凍

3. 容器から出し、お皿に盛りつけてお召し上がりください



※お水の代わりに生乳で解凍すると、ミルク感が増します。
ぜひ一度、お試しください！

20180803改訂



花畑牧場 ひとくちカチョカヴァロ1kg (業務用)

「北海道十勝産の生乳を」100%使用し
5日間の熟成期間を設けることで、加熱時に伸びびが
よくなり、通常のモッツァレラと比べてコクのある
味わいに仕上がっています。

1個 約8g 1袋 1kg (約125個) 入り
焼いても形が残るように5日間熟成させた
新タイプのモッツァレラ！！



カチョカヴァロの串焼き

商品名：ひとくちカチョカヴァロ1kg (業務用)
弊社商品CD：29156
JAN：4541109301170
賞味期限：冷凍365日
規格：1kg/12袋/CS



串揚げ、フリッター
にも形がしっかり
しているのが最適！

太人気！花畑牧場の業務用ケーキ3種類！

濃厚生ガトーシヨコラ

商品名 : 濃厚生ガトーシヨコラ 480g×2 (業務用)
 自社コード: 19171 JANコード: 4541109271329
 規格 : 480g×2本/12袋/CS
 賞味期限: 冷凍365日



生ガトーシヨコラ

480g×2本

北海道十勝が育んだ良質な生乳と、中南米のカカオ豆で作った最高級のクーベルチュールチョコレートを使用しました。ミルクのコクと、カカオの豊かな風味がしっかりと感じられる贅沢なスイーツです。



チーズ工房のチーズケーキ 〜ラクレット〜

商品名 : チーズ工房のチーズケーキラクレットR
 400g×2 (業務用)
 自社コード: 19177 JANコード: 4541109270384
 規格 : 400g×2本/12袋/CS
 賞味期限: 冷凍365日



2011年度ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト「全国第1位〜農林水産大臣賞」を受賞したラクレットと、自家製無添加クリームチーズを使用。まるで、チーズをそのまま食べているような、濃厚なチーズケーキです。



キャラメルとりんごの パウンドケーキ

商品名 : キャラメルとりんごのパウンドケーキ
 300g×2個入り (業務用)
 自社コード: 19166 JANコード: 4541109280765
 規格 : 300g×2本/12袋/CS
 賞味期限: 冷凍365日



花畑牧場の「生キャラメル」を生地に練り込み、ダイスカットした「りんご」を入れて焼き上げ、独自の配合と製法により、1つとりをあらかじめパウンドケーキに仕上げました。



エッグタルトプレミアム



とことん北海道産素材を使用した、贅沢な手造りタルトです。サクサクに焼き上げたおいしいパイ生地からクリームがトロっととろけだし、濃厚な風味がお口いっぱいに広がります。

商品名：エッグタルトプレミアムトレー14個入り

商品CD：19168
 JAN：4541109281076
 賞味期限：冷凍330日
 規格：14個入り×袋/12袋/CS



電子レンジで20秒ほど
 温めるのもおススメです

商品規格変更予定

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
9 月 17 日



商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツマト				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	5月上～8月下 (7月下旬～8月中)	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)		JANコード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8% ¥1,080
1ケースあたり入数		保存温度帯	選択(又は右に記入)		
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)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ 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 → かぼちゃ、キャベツ、胡瓜、セロリ、玉ねぎ、トマト、馬鈴薯、レタス、リーフレタス、米				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	糖度8度以上のフルーツマトづくりを目指し栽培。毎日の灌水と同時に、天気や温度に合わせ液肥を与えている。最盛期には糖度10～12度になる。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読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 ☐ そば、 ☐ 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)
0		

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社マルシメおめき		
年 間 売 上 高	8400万円(平成30年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員8名、季節労働者・パート5名(令和元年9月現在)
代 表 者 氏 名	小貫 豊		
メ ッ セ ー ジ	企業理念 安心・安全な野菜を多くの方に届ける 我々では、米・麦・大豆の穀物に、年間15種類の野菜を栽培しています。多くの方に私たちの野菜を届けるため、2010年にJGAP認証を取得しました。一目見ただけで認識できるので消費者はもちろん、卸売業者、加工業者、外食チェーンの方々にも手に取って頂きやすいと考えています。 地元での活動や販売も大切にしています。地元スーパーや、レストランに野菜やお米の販売をし、お客様からの直接の声を聞き、参考にしています。また、信用金庫と手を取り合い、地元農業の活性化にも取り組んでいます。 時代の流れや、ニーズに合わせて、柔軟な考えを持ち、新しい発想を持って生産に携わることを大切にしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.facebook.com/marushimeonuki/		
会 社 所 在 地	〒 052-0035	北海道伊達市長和町693-2	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	五木田夏美	E - m a i l	marushimeonuki-date@hotmail.com
T E L	0142-82-6575	F A X	0142-25-1799

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

主な作物の栽培面積 水稲 ゆめぴりか4ha ふつくりんこ 1ha 玉ねぎ 2.3ha 越冬玉ねぎ 90a 馬鈴薯 北あかり 2ha トマト(フルーツマト) 30a 胡瓜 50a 春キャベツ 150a 秋キャベツ 4ha 春レタス 120a 秋レタス 150a 春リーフ 50a 秋リーフ 60a セロリ 露地10a ハウス 6a	
写 真	

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 一具具体的に		
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		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
9 月 17 日



商品特性と取引条件

商 品 名	米(ふっくりんこ)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月～ ()	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)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	2kg	希 望 小 売 価 格	税抜 ¥825	税込(8%) ¥891	税率 8%
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
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)	☐ 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 → かぼちゃ、キャベツ、胡瓜、セロリ、玉ねぎ、トマト、馬鈴薯、レタス、リーフレタス、米				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	ふっくりんことした見た目、適度な粘り気とツヤがあり、冷めても美味しいのが特徴。 また栽培では育苗から時間をかけ、追肥は3回行うことでより健康的で、食味の良いお米作りを目指している。お米作りで重要となる水は洞爺湖から注がれている。	

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	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 豚肉 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
9 月 17 日



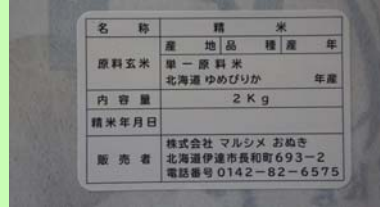
商品特性と取引条件

商 品 名	米(ゆめぴりか)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月～ ()	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)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	2kg	希 望 小 売 価 格	税抜 ¥916	税込(8%) ¥989	税率 8%
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
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)	☐ 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 → かぼちゃ、キャベツ、胡瓜、セロリ、玉ねぎ、トマト、馬鈴薯、レタス、リーフレタス、米				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	粘り気が強く、柔らかいのもっちりとした食感。北海道米で有名なだけあり、最近では関東のお店からも好評で、人気の強さを実感。 また栽培では育苗から時間をかけ、追肥は3回行うことでより健康的で、食味の良いお米作りを目指している。お米作りで重要となる水は洞爺湖から注がれている。	

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	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 豚肉 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
9 月 17 日



商品特性と取引条件

商 品 名		レタス			
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	春レタス:5月下旬~6月中旬 秋レタス:9月中旬~10月下旬 ()				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	JAN コード (13桁もしくは8桁)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限
内 容 量	希望小売価格	税抜	¥80	税込(切替) 税率 8%	¥86
1ケースあたり入数	保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼			
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(%)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入一) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → かぼちゃ、キャベツ、胡瓜、セロリ、玉ねぎ、トマト、馬鈴薯、レタス、リーフレタス、米				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入一)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴		

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読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	☐ 乳び、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けし、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
9 月 17 日



商品特性と取引条件

商 品 名		キャベツ			
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	春キャベツ:6月上旬~7月中旬 秋キャベツ:9月下旬~11月下旬 ()				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	JAN コード (13桁もしくは8桁)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限
内 容 量	希望小売価格	税抜	¥85	税込(切替) 税率 8%	¥91
1ケースあたり入数	保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼			
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(%)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入一) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → かぼちゃ、キャベツ、胡瓜、セロリ、玉ねぎ、トマト、馬鈴薯、レタス、リーフレタス、米				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入一)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	春はボールキャベツ、秋は寒玉キャベツを栽培。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読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	☐ 乳び、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けし、 ☐ 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

ひとと居酒屋シリーズ おすすめ海鮮商品

胴体、耳、ゲソとあますことなく使用。それぞれに旨味があり、噛むほどにショウガと醤油の香ばし味わいが口の中にジュワツと広がります。

イカ本来の旨さを十分に噛みしめられるので、実際に食べると見た目の量よりもボリュームー。

食欲を刺激し、お酒を進ませる、イカ好きにはたまらない一品です。

イカの唐揚げ

1kg

要冷蔵



ターゲットは

外食産業全般

ご利用シーンは

お酒やごはん物のお供に。
お口やすめに野菜などを添えて。

漁場の漁師、水産加工屋、市場の仲買を訪ね歩き、目と舌で確かめ、自信を持って選んだ優れた海鮮商品です。お酒のおつまみに、ご飯のおかず、食欲そその一品をぜひお求めください。

【株式会社ひとと プロフィール】

弊社は「人とつながるカンパニー」をスローガンに掲げ、生産者応援・地域応援をミッションとしている会社です。生産者の販路づくりをお手伝いしてあげ、「顔」が見える地元生産者と食べる人のマッチングの創出をめざしています。
<https://hitotoinc.com/>

◆インターネット通販
「じもふる」(地元生産者をつながる ふるさと北海道直売所)
<https://jimofuru.jp/>

「時々地元」(地域貢献型の通販、ニッポン地元応援ショップ)
<https://jpjimoto.com/>

◆「顔」が見える卸
魚介類、水産加工品を中心に、海場直結、漁師直送。獲った漁師、作った生産者の「顔」が見える卸をめざしています。

◆地方創生活動
小平町の「タコ箱漁オナーナ」を漁師の阿部喜三さんと共に復活させ、小平町の知名度アップに貢献。
せ、小平町の観光局として活動し、2018 年はタコのラビオ君による「サッカードー日本戦」が評判となり、2019 年は9月13日に小平町日谷漁港で「ラグビー日本戦」占いを企画・実施しました。
<https://takobako.com/>



株式会社ひとと 代表取締役 藤谷徹 携帯 090-8425-9921
〒001-0013 札幌市北区北 13 条西 3 丁目 2-1 アルファスクエア 2F
TEL 011-738-7305 FAX 050-3730-5115 MAIL info@hitotoinc.com

ひとと居酒屋シリーズ おすすめ海鮮商品

にしん漁繁栄の時代より受け継がれてきた北海道の水産加工技術がここにあります。

今、世界で最もうまいと言われるロシア・ベーリング海の脂のつたにしんを優しい味わいのお酢に付け込みました。

お酢をまろやかにまとった、マリネのような食べやすさ、柔らかさ。そして風味。まさに格別のにしんです。

甘酢しめにしん



ターゲットは

外食産業全般

ご利用シーンは

ワサビやショウガを添えてお刺身に。
酢飯にのせてお寿司に。



ひとと居酒屋シリーズ おすすめ海鮮商品

外はカリカリ、中はふっくら、ザンギにして真ホッケの旨さを封じ込めました。程よい厚みがあり、まるごとしっかり食べられます。

食べやすいサイズで、油感はあるさ。指でつまんで口に運んでも、べとつかず、つつい食べるのが止まらなくなります。

老若男女を問わず好まれそう。

ホッケのザンギ



1kg

要冷蔵



ターゲットは

外食産業全般

ご利用シーンは

お酒やごはん物のお供に。
お口やすめに野菜などを添えて。



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	かぶ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月 ()	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)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(税抜)
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
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(%)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	昨年が初めての生産でしたが甘みがあり美味しいと好評でした	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読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	☐ 大豆、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレシジ、 ☐ カシューナッツ ☐ サウダールーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ にま、 ☐ 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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社MIYABI		
年 間 売 上 高	平成30年度 50百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員2名 パート4名
代 表 者 氏 名	代表取締役 前田 敏		
メ ッ セ ー ジ	弊社は契約栽培が出荷物の大部分を占めております。その中で相手の求めているものにどれだけ答えられるか、そして弊社と取引をして幸せなのかを考えて日々農作業をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 052-0101	有珠郡壮瞥町字滝之町311	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	前田 敏	E - m a i l	tomato.farm-miyabi@bloom.ocn.ne.jp
T E L	0142-66-2438	F A X	0142-66-2438

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

面積10a 収量は3t程度
写 真
写真
写真
写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ○有一具体的に	
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	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 前田 敏 連絡先 0142-66-2438
	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	

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	かぼちゃ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	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)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(税抜)
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
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(%)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	品種は『くりゆたか7』	

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字が読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	☐ 大豆、 ☐ 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、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ 干イワナ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲン扱っている場合はその旨を記入)
備 考			

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社MIYABI		
年 間 売 上 高	平成30年度 50百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員2名 パート4名
代 表 者 氏 名	代表取締役 前田 敏		
メ ッ セ ー ジ	弊社は契約栽培が出荷物の大部分を占めております。その中で相手の求めているものにどれだけ答えられるか、そして弊社と取引をして幸せなのかを考えて日々農作業をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 052-0101	有珠郡壮瞥町字滝之町311	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	前田 敏	E - m a i l	tomato.farm-miyabi@bloom.ocn.ne.jp
T E L	0142-66-2438	F A X	0142-66-2438

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

面積1ha 収量10t程度		
写 真	写真	写真
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ○有一具体的に	
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	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 前田 敏
	連 絡 先	0142-66-2438

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	トマト				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月～9月 (6月)	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)		JAN コード (13 桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(別途)
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼		
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)	☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	大玉トマトの高糖度トマトです。糖度分けをして出荷しています。	

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	☐ 大豆、 ☐ 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、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 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ゲンが扱っている場合はその旨を記入)
		備 考	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社MIYABI		
年 間 売 上 高	平成30年度 50百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員2名 パート4名
代 表 者 氏 名	代表取締役 前田 敏		
メ ッ セ ー ジ	弊社は契約栽培が出荷物の大部分を占めております。その中で相手の求めているものにどれだけ答えられるか、そして弊社と取引をして幸せなのかを考えて日々農作業をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 052-0101	有珠郡壮瞥町字滝之町311	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	前田 敏	E - m a i l	tomato.farm-miyabi@bloom.ocn.ne.jp
T E L	0142-66-2438	F A X	0142-66-2438

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

面積1ha 収量5~60t程度		
写 真		
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ○有一具体的に				
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				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	前田 敏	連 絡 先	0142-66-2438
	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				

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	ピーマン				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月～10月 ()	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)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(別途)
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
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)	☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	品種は『さらら』。苦みが少なく食べやすいです。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読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	☐ 大豆、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ にま、 ☐ 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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社MIYABI		
年 間 売 上 高	平成30年度 50百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート4名
代 表 者 氏 名	代表取締役 前田 敏		
メ ッ セ ー ジ	弊社は契約栽培が出荷物の大部分を占めております。その中で相手の求めているものにどれだけ答えられるか、そして弊社と取引をして幸せなのかを考えて日々農作業をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 052-0101	有珠郡壮瞥町字滝之町311	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	前田 敏	E - m a i l	tomato.farm-miyabi@bloom.ocn.ne.jp
T E L	0142-66-2438	F A X	0142-66-2438

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

面積40a 収量30t程度		
写 真		
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有一具体的に				
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				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	前田 敏	連 絡 先	0142-66-2438
	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				

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。