



外食産業と農業との マッチング商談会 2019

日時：令和元年11月12日(火)

場所：TOCビル五反田/13F



主催

一般社団法人 日本フードサービス協会

協力

公益社団法人 日本農業法人協会
一般社団法人 日本ジビエ振興協会

令和元年度 外食・中食等における国産食材活用促進事業

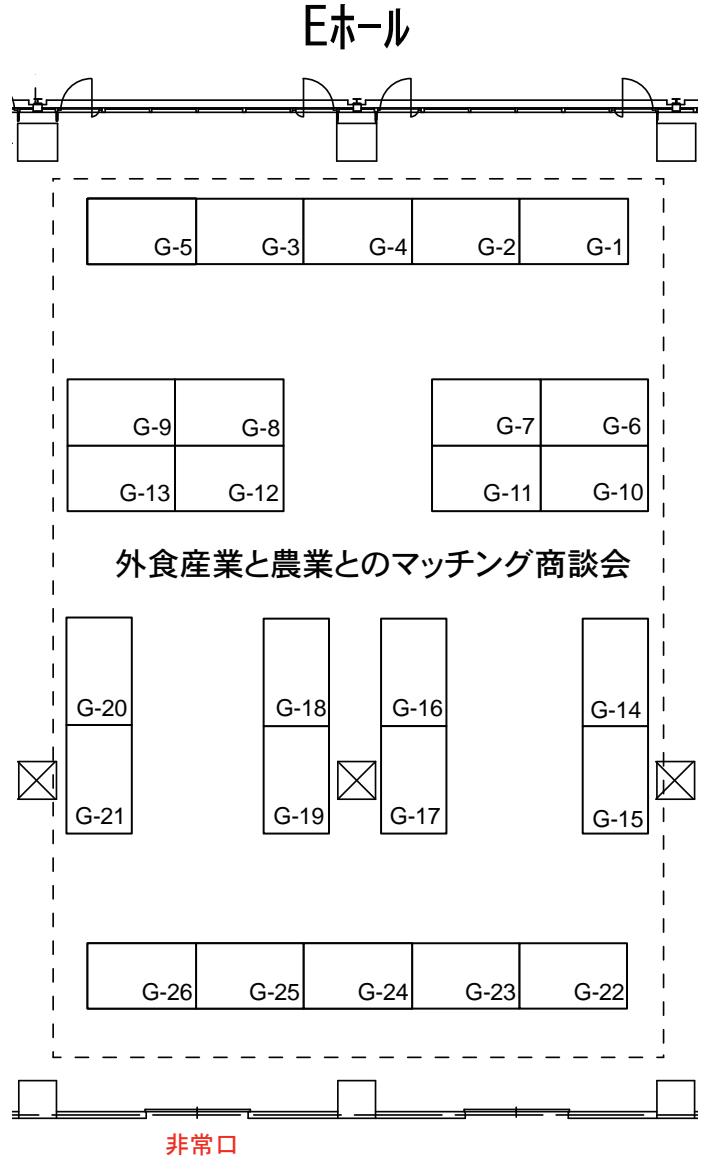


**外食産業と農業との
マッチング商談会**

2019

外食産業と農業とのマッチング商談会

- G-1. ㈱柏崎青果
- G-2. 五戸水産(株)
- G-3. なんぶ農援(株)
- G-4. ㈱田向商店
- G-5. (一財)深浦町食産業振興公社
- G-6. ㈱ベジ・ドリーム
- G-7. ㈱丸金
- G-8. 農事組合法人福栄組合
- G-9. JAふくおか八女
- G-10. ㈱さかうえ
- G-11. ㈱みやぎ農園
- G-12. ㈱地域商社とっとり
- G-13. ㈱信州富士見高原ファーム
- G-14. 新篠津つちから農場(株)
- G-15. ㈱仁光園
- G-16. 農事組合法人ファーム八千代
- G-17. ㈱ベジアート
- G-18. ㈱盛田アグリカルチャーリサーチセンター
- G-19. ㈱れんこん三兄弟
- G-20. ㈱山口農園
- G-21. ㈱グリーンファーム・伊達物産(株)
- G-22. こと京都(株)
- G-23. ㈱川口納豆
- G-24. 農事組合法人ながさき南部生産組合
- G-25. ㈱伊豆沼農産
- G-26. ㈱アクト農場



目次

1. (有)柏崎青果	青森県産ごぼうカット (洗い) …… 2	梨フルーツらっきょうディップ (トマト&バジルソース) … 108	
	青森県産長芋 (L) …… 4	梨フルーツらっきょうディップ (ラディッシュ&カレーソース) … 110	
	青森県産にんにく (L) …… 6	(株)角屋食品	あじフライ …… 112
	フデばあさんの親孝行黒にんにく (不揃いお徳用) … 8	(株)申惣	業務用 国産焼鳥 (未加熱品) … 116
	歯ごたえのある 切り干し大根 …… 10	(株)松下食品	ねばりっこすりおろし …… 118
	スライスごぼう 笹切り …… 12	(有)田中農場	田中農場のカレー専用米 (真空パック) … 120
	スライスごぼう 平切り …… 14	(株)島谷水産	真あじフィーレ …… 122
	スライスにんにく …… 16		冷凍あじ開き …… 124
	炊き込みご飯の具 …… 18	13. (株)信州富士見高原ファーム	
	野菜だしパック8g×5パック …… 20		シカ肉 背ロース …… 126
	にんにく醤油 …… 22		シカ肉 内モモ …… 128
2. 五戸水産(株)	牛蒡うどん (乾麺) …… 24		シカ肉 外モモ …… 130
	真いか軟骨一夜干し (みりん醤油) … 26		シカ肉 芯玉 …… 132
	八戸産 オオメマトウダイー夜干 … 28		シカ肉 ウデ・スネ他挽き肉用材 134
	ペルーいか軟骨からあげ (調理済) … 30		シカ肉 ソーセージ …… 136
	真いか口ばし取りトンビ …… 32		シカ肉 フランク …… 138
	真いか軟骨から揚げ …… 34		シカ肉 チョリソー …… 140
3. なんぶ農援(株)	りんごペースト …… 36	14. 新篠津つちから農場(株)	
	妙丹柿ピューレ …… 38		特別栽培玉葱「ねを」 …… 142
	ゼネラルレクラークペースト …… 40	15. (有)仁光園	ひら飼い米寿の卵 赤 (業務用) … 144
4. (有)田向商店	あおもりのサメ煮つけ …… 42		なまたまグーα (業務用) …… 146
	津軽海峡アブラツノザメ切身塩麴 … 44	16. (農)ファーム八千代	
	津軽海峡あぶらつの鮫の蒲焼 …… 46		水耕糸みつば …… 148
	サメ煮こごり …… 48	17. (株)ベジアート	湘南ポモロン・レッド&ゴールド … 150
	あぶらつのぞめフカヒレ姿煮レトルト … 50		シシリアンルーージュ …… 152
5. (一財) 深浦町食産業振興公社			サンマルツァーノリゼルバ …… 154
	ふかうら雪人参ペースト …… 52		桃太郎 …… 156
	業務用雪にんじんポターージュ (栄養機能食品:ビタミンA) … 54		ジュース:湘南ポモロンレッド・ゴールド … 158
	業務用りんごのポターージュ …… 56	18. (有)盛田アグリカルチャーリサーチセンター	
	業務用雪にんじンドレッシング …… 58		有機農産物多品目 (葉物、根菜、果菜)、およびその加工品 … 160
	業務用雪にんじんジャム …… 60	19. (株)れんこん三兄弟	
6. (有)ベジ・ドリーム			宮本3兄弟のれんこんちっぶ …… 162
	業務用 マイクロリーフ (2cm、4cm) … 62		宮本3兄弟のれんこん …… 164
	業務用 ヤングリーフ 1kg …… 64	20. (有)山口農園	農家のたっぷり野菜カレー …… 166
7. (株)丸金		21. (株)グリーンファーム	
	味つけえのき しょうゆ味 (固形分80%) …… 66		彩り野菜詰め合わせセット …… 168
	干しえのき (原種系えのき) …… 68	22. こと京都(株)	業務用カット丸条3mmカット … 170
	えのき茸 (品種:純白系・原種系) …… 70	23. (有)川口納豆	川口納豆 ふりかけ …… 172
8. (農)福栄組合	はかた地どり もも肉(凍眠) …… 72		粉末納豆 75g …… 174
	はかた地どり むね肉 (凍眠) …… 74		粉末納豆 220g …… 176
	はかた地どり 生ハムスライス …… 76	24. (農)ながさき南部生産組合	
9. JAふくおか八女 (福岡八女農業協同組合)			有機・特別栽培 たまねぎ …… 178
	JAみかん缶詰235g …… 78		大玉トマト (特別栽培農産物) … 180
	JA甘夏缶詰 295g …… 80		ミニトマト (特別栽培農産物) … 182
	不知火缶詰 295g …… 82	25. (有)伊豆沼農産	伊達の純粋赤豚 骨付き生ハム … 184
	国産焼なす炭火焼 200g …… 84		伊達の純粋赤豚 発酵生サラミ原木186
	柚子胡椒薫る味噌汁 …… 86	26. (有)アクト農場	小松菜 …… 188
10. (株)さかうえ	さかうえピーマン …… 88		水菜 …… 190
	大根 …… 90		ターサイ …… 192
11. (株)みやぎ農園	バジル …… 92		小ねぎ …… 194
	ピーマン(ちぐさ) …… 94		ルッコラ …… 196
	塩いんげん …… 96		スウィートバジル …… 198
	角オクラ&赤オクラ&ネバオクラ(白丸オクラ) … 98		スペアミント …… 200
12. (株)地域商社とっとり			
(有)田畑商店			
	梨&らっきょうドレッシング (旨塩仕立て) …… 100		
	梨&らっきょうドレッシング (醤油仕立て) …… 102		
	梨&らっきょうドレッシング (白味噌仕立て) … 104		
	梨フルーツらっきょうディップ (わさび入りタルタルソース) … 106		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産ごぼうカット(洗い)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9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)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	20本		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,944	税込(切捨) 税率 8%	¥2,099	
1ケースあたり入数	20本		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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					35.0	23.0	16.0	3.2
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	すべてのお客さまへ(食物繊維豊富なため、ダイエットを行いたい方)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋中からデザートまであらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	豊かな土壌と豊潤な水で健やかに育まれた青森県産ごぼう。豊かな香りと歯ごたえ、豊富な食物繊維が自慢です。	


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"/> パナナ、 <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ゲン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 柏崎青果		
年間売上高	平成30年度 13億97百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代表者氏名	柏崎 進一			
メッセージ	<p>生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。</p>			
ホームページ	https://www.aomori96229.jp/			
会社所在地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1		
工場等所在地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
担当者	柏崎 進一	E-mail	info@aomori96229.jp	
TEL	0178-56-5030	FAX	0178-56-5432	

■ 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

<p><前日作業>専用冷蔵庫より出庫⇒原料の洗浄⇒水洗い⇒水洗い・アク抜き⇒原料を専用冷蔵庫へ <受注日>専用冷蔵庫より出庫⇒水洗い⇒水切り⇒製品の品質確認⇒カット⇒計量袋詰め、箱詰め⇒出荷 栽培面積120a</p>		
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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産長芋(L)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (3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)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	10kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥4,000	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥4,320		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	約15本入り		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	50ケース	最 小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重 量 (kg)		
						25.0	74.0	18.0	13.0
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	滋養強壮、成人病予防やダイエット
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋中からデザートまであらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	日本一の長芋の生産地として有名な青森県南部地域。肥沃な大地と昼夜の寒暖差が、きめが細かく、甘くておいしい長芋を育みます。	

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"/> いちじ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" 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ゲン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 柏崎青果		
年間売上高	平成30年度 13億97百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代表者氏名	柏崎 進一			
メッセージ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホームページ	https://www.aomori96229.jp/			
会社所在地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1		
工場等所在地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
担当者	柏崎 進一	E-mail	info@aomori96229.jp	
TEL	0178-56-5030	FAX	0178-56-5432	

■ 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

<p>収穫⇒専用のカゴに入れる⇒専用冷蔵庫より出庫⇒洗浄⇒荒選別⇒製品の品質確認⇒選別⇒箱詰めヌカ入れ⇒冷蔵庫へ⇒出荷</p>		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産にんにく(L)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9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)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,300	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥2,484		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	約15玉入り		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	50ケース	最 小	2ケース	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重 量 (kg)		
						26.3	51.0	23.0	13.0
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 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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 専売・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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	滋養強壮、成人病予防やダイエット
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋中からデザートまであらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	日本一の長芋の生産地として有名な青森県南部地域。肥沃な大地と昼夜の寒暖差が、きめが細かく、甘くておいしい長芋を育みます。	

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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" 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ゲン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 柏崎青果		
年間売上高	平成30年度 13億97百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	93名
代表者氏名	柏崎 進一		
メッセージ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホームページ	https://www.aomori96229.jp/		
会社所在地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工場等所在地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担当者	柏崎 進一	E-mail	info@aomori96229.jp
TEL	0178-56-5030	FAX	0178-56-5432

■ 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

<p>収穫⇒根切り・茎切り・荒選別⇒専用のカゴに入れる⇒乾燥⇒専用冷蔵庫より出庫⇒原料にんにくの選別⇒製品の品質確認⇒ネット・箱詰め⇒出荷</p>		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先 090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

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
10月8日



第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	フデばあさんの親孝行黒にんにく(不揃いお徳用)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	1 年	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	青 森 県		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4519727050213			
内 容 量	190g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,350	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥1,458
1 ケース あたり 入 数	25 袋 入		保 存 温 度 帯	常温			
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	50 ケース	最 小	2 ケース	ケース サイズ (重 量)	縦 (㍉) × 横 (㍉) × 高 さ (㍉)	重 量 (㍉)
						26.3	51.0 23.0 6.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	性別問わず 健康を気にする方
利 用 シ ーン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ヱ 等)	一日、1片を目安に毎日食べる。洋風や中華料理に刻んで使えば、見た目のインパクトはもちろん、味にまろやかさとコクが加わります。お料理の幅が一気に広がる黒にんにく、ぜひご利用ください。	
商 品 特 徴	品質、生産量ともに日本一を誇る青森県産にんにく。じっくりと時間をかけて熟成させることで、気になるにんにく臭はなくなり、甘くてフルーティな味わい、食べやすい「黒にんにく」に生まれ変わります。にんにくに含まれる各種アミノ酸やポリフェノールなどの健康成分も増加するため、毎日の元氣と年齢に負けない体づくりに効果があると言われています。皮をむいてそのまま食べられ、添加物も一切使っていないので安心してお召し上がりいただけます。	


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	<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ゲン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 柏崎青果		
年間売上高	平成30年度 13億97百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代表者氏名	柏崎 進一			
メッセージ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホームページ	https://www.aomori96229.jp/			
会社所在地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1		
工場等所在地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
担当者	柏崎 進一	E-mail	info@aomori96229.jp	
TEL	0178-56-5030	FAX	0178-56-5432	

■ 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

<p>収穫⇒根切り・茎切り・荒選別⇒専用のカゴに入れる⇒乾燥⇒専用冷蔵庫より出庫⇒原料にんにくの選別⇒製品の品質確認⇒ネット・箱詰め⇒出荷</p>		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	歯ごたえのある 切り干し大根							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727210310				
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥200	税込(切捨) 税率 8%	¥216	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					31.2	45.5	26.3	2.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物のほか、ツナ缶やホタテ缶との相性も抜群、サラダにもOKなヘルシー食材です。中華料理や炊きこみご飯の具材としても重宝します。	
商 品 特 徴	青森県産大根を太めにカットした、昔ながらの切り干し大根です。独特の歯ごたえと旨みがギュッと凝縮され、甘くて美味しく仕上がりました。	


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"/> パナナ、 <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
	備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

<p>原料⇒原料の皮むき⇒消毒⇒スライス⇒原料をコンテナへ⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品冷蔵保管⇒製品を専用冷蔵庫より出庫⇒品質確認⇒計量・袋詰め・箱詰め⇒出荷</p> <p>*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。</p>		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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(FGP)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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	スライスごぼう 笹切り							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727300110				
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥200	税込(切捨) 税率 8%	¥216	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					23.0	34.8	19.0	1.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物のほか、ツナ缶やホタテ缶との相性も抜群、サラダにもOKなヘルシー食材です。中華料理や炊きこみご飯の具材としても重宝します。	
商 品 特 徴	青森県産大根を太めにカットした、昔ながらの切り干し大根です。独特の歯ごたえと旨みがギュッと凝縮され、甘くて美味しく仕上がりました。	


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ゲン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 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代 表 者 氏 名	柏崎 進一			
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一		E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030		F A X	0178-56-5432

■ 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

<p>原料⇒原料の皮むき⇒消毒⇒スライス⇒原料をコンテナへ⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品冷蔵保管⇒製品を専用冷蔵庫より出庫⇒品質確認⇒計量・袋詰め・箱詰め⇒出荷</p> <p>*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。</p>		
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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	スライスごぼう 平切り							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727300110				
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥200	税込(切捨) 税率 8%	¥216	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					23.0	34.8	19.0	1.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物のほか、ツナ缶やホタテ缶との相性も抜群、サラダにもOKなヘルシー食材です。中華料理や炊きこみご飯の具材としても重宝します。	
商 品 特 徴	青森県産大根を太めにカットした、昔ながらの切り干し大根です。独特の歯ごたえと旨みがギュッと凝縮され、甘くて美味しく仕上がりました。	


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ゲン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 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代 表 者 氏 名	柏崎 進一			
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一		E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030		F A X	0178-56-5432

■ 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

<p>原料⇒原料の皮むき⇒消毒⇒スライス⇒原料をコンテナへ⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品冷蔵保管⇒製品を専用冷蔵庫より出庫⇒品質確認⇒計量・袋詰め・箱詰め⇒出荷</p> <p>*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。</p>		
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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	スライスにんにく							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727300110				
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥200	税込(切捨) 税率 8%	¥216	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					23.0	34.8	19.0	1.5
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	素揚げしてサラダやステーキのトッピングに。水やぬるま湯で戻せばにんにく本来の旨みと香りが味わえますので、野菜炒めや焼肉、カレー、煮魚など、和・洋・中、さまざまなお料理に大活躍します。	
商 品 特 徴	青森県産の良質なにんにくをスライスし、乾燥させました。	


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"/> 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ゲン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 柏崎青果		
年間売上高	平成30年度 13億97百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代表者氏名	柏崎 進一			
メッセージ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホームページ	https://www.aomori96229.jp/			
会社所在地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1		
工場等所在地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
担当者	柏崎 進一	E-mail	info@aomori96229.jp	
TEL	0178-56-5030	FAX	0178-56-5432	

■ 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

<p><前日作業>原料の洗浄・皮むき⇒消毒⇒スライス⇒水洗い⇒水洗い・アク抜き⇒原料を専用冷蔵庫へ <当日作業>専用冷蔵庫より出庫⇒水洗い⇒水切り⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品を冷蔵庫に保管 <受注日>製品を専用冷蔵庫より出庫⇒製品の品質確認⇒計量袋詰め、箱詰め⇒出荷</p> <p>*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。</p>		
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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日



第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	炊き込みご飯の具							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727210402				
内 容 量	40g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					23.0	34.8	19.0	1.5
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水戻し不要、お米や調味料と一緒にそのまま炊飯器に入れるだけで、野菜の旨みたっぷりの炊き込みご飯のできあがり！味噌汁や豚汁などの具材にも最適です。	
商 品 特 徴	青森県産のごぼう、にんじん、大根を乾燥させ、炊き込みご飯の具にしました。	

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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

<p>原料を保管庫より出庫⇒原料の皮むき⇒消毒、スライス⇒原料のコンテナ詰め⇒原料の乾燥⇒袋詰め⇒専用冷蔵庫保管⇒品質確認⇒計量・調合⇒袋詰め・箱詰⇒出荷</p> <p>*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。</p>		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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(FGP)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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	野菜だし8g×5パック							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727052156				
内 容 量	40g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432	
1ケースあたり入数	30袋入		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					23.0	34.8	16.0	2.2
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦の方、一人暮らしの方、野菜不足の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	便利なパック入りは使い勝手も抜群。だしのほか、ふりかけやソースなど、ひと工夫でさまざまなお料理に幅広くお使いいただけます。	
商 品 特 徴	玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大根、にんにく、長ねぎ、ごぼう、セロリ。すべて青森県産の厳選野菜8種類をパウダー状に仕上げブレンドしました。数分間煮出すだけで、野菜の香り豊かなおいしいスープのできあがり。野菜嫌いの方も野菜の栄養を手軽に摂取できます。	

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"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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
	備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代 表 者 氏 名	柏崎 進一			
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一		E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030		F A X	0178-56-5432

■ 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

原料を冷蔵庫より出庫⇒洗浄・皮むき・スライス⇒ボイル(キャベツのみ)⇒原料を冷凍⇒乾燥⇒冷蔵⇒一番食品(株)へ⇒計量⇒調査⇒異物検査⇒官能検査⇒計量⇒充填包装⇒箱詰め⇒出荷		
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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し、工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	にんにく醤油				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727060328		
内 容 量	200ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8% ¥540
1ケースあたり入数	20本入	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
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 50ケース	最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦の方、一人暮らしの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	野菜炒めや焼き肉、ステーキはもちろん、ドレッシング代わりに野菜サラダにも最適。1本あればお料理の幅がグンと広がる、にんにくの旨みを手軽においしくいただける一品です。	
商 品 特 徴	青森県産の良質なにんにくの香りと旨みを封じこめたお醤油です。食欲をそそる香りが料理の味を引き締め、食欲をそそります。	


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"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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	

※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 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代 表 者 氏 名	柏崎 進一			
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一		E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030		F A X	0178-56-5432

■ 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

<p>原料を冷蔵庫より出庫⇒洗浄・皮むき・スライス⇒ボイル(キャベツのみ)⇒原料を冷凍⇒乾燥⇒冷蔵⇒一番食品(株)へ⇒計量⇒調合⇒異物検査⇒官能検査⇒計量⇒充填包装⇒箱詰め⇒出荷</p>		
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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	牛蒡うどん(乾麺)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	オーストラリア、日本	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727300479		
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥350	税込(切捨) 税率 8% ¥378
1 ケースあたり入数	6袋入	保 存 温 度 帯	常温		
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 50ケース	最小 6ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
				24.0 × 28.0 × 8.5	
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)
	一人暮らしの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごぼう独特の風味がおいしさを引き立てます。温かいかけうどんや煮込みうどん、冷やしうどんでもおいしくお召し上がりいただけます。
商 品 特 徴	日本一の生産量を誇る青森県産ごぼうを使い、ごぼうの旨みと香りを練り込んだ「ごぼううどん」。讃岐うどんの産地・香川県の石丸製麺とコラボし、開発しました。


商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>干しめん</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>小麦粉、食塩、ごぼう粉末 / 加工デンプン</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>180g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>袋外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>賞味方法</td> <td>直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。</td> </tr> <tr> <td>調理方法</td> <td>袋外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>販 売 者</td> <td>有限会社柏崎青果 青森県上北郡 おいしせ町秋葉6-1</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>石丸製麺株式会社 香川県高松市 香南町70-1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> ●原材料はすべて国内産です。選別済みです。賞味期限は目安です。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。 </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> お客様相談室 TEL:0120-229-961 (受付時間 9:00~18:00 年中無休) 郵送でお申し込み E-mail:info@acomor196229.jp </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 栄養成分表示 1食(乾めん90g)あたり 熱 量 303kcal た ん ぱ く 質 7.0g 脂 質 0.9g 炭 水 化 物 66.3g 食 塩 相 当 量 3.4g 調理後1食あたりの食塩相当量0.6g </td> </tr> </table>	名 称	干しめん	原材料名	小麦粉、食塩、ごぼう粉末 / 加工デンプン	内 容 量	180g	賞味期限	袋外下部に記載	賞味方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。	調理方法	袋外下部に記載	販 売 者	有限会社柏崎青果 青森県上北郡 おいしせ町秋葉6-1	製 造 者	石丸製麺株式会社 香川県高松市 香南町70-1	●原材料はすべて国内産です。選別済みです。賞味期限は目安です。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。		お客様相談室 TEL:0120-229-961 (受付時間 9:00~18:00 年中無休) 郵送でお申し込み E-mail:info@acomor196229.jp		栄養成分表示 1食(乾めん90g)あたり 熱 量 303kcal た ん ぱ く 質 7.0g 脂 質 0.9g 炭 水 化 物 66.3g 食 塩 相 当 量 3.4g 調理後1食あたりの食塩相当量0.6g	
	名 称	干しめん																					
原材料名	小麦粉、食塩、ごぼう粉末 / 加工デンプン																						
内 容 量	180g																						
賞味期限	袋外下部に記載																						
賞味方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。																						
調理方法	袋外下部に記載																						
販 売 者	有限会社柏崎青果 青森県上北郡 おいしせ町秋葉6-1																						
製 造 者	石丸製麺株式会社 香川県高松市 香南町70-1																						
●原材料はすべて国内産です。選別済みです。賞味期限は目安です。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。賞味期限切れは品質を損ねてお召し上がりください。																							
お客様相談室 TEL:0120-229-961 (受付時間 9:00~18:00 年中無休) 郵送でお申し込み E-mail:info@acomor196229.jp																							
栄養成分表示 1食(乾めん90g)あたり 熱 量 303kcal た ん ぱ く 質 7.0g 脂 質 0.9g 炭 水 化 物 66.3g 食 塩 相 当 量 3.4g 調理後1食あたりの食塩相当量0.6g																							
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 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" 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		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成30年度 13億97百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	93名	
代 表 者 氏 名	柏崎 進一			
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一		E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030		F A X	0178-56-5432

■ 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

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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	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	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

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



商品特性と取引条件

商 品 名	真いか軟骨一夜干 みりん醤油味					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国内産(北海道・青森県沖太平洋産が中心です)	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)				
1ケースあたり入数	1kg×5入	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	1kg×5入/2合	ケースサイズ(重量)	縦(深)×	横(深)×	高さ(深)	重量(重)
			41.0	31.0	120.0	6.0
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代、40代お酒の好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理方法でおすすめは、「天ぷら」や「鉄板焼き」です。ほんのり効いているみりん醤油味が美味しさを引き立たせます。お酒のおつまみはもちろん、ご飯のおかずにもなります。	
商 品 特 徴	真いかの軟骨を、みりん醤油に漬けて一夜干しにしました。干している為、揚げ物にしても油がはねにくくなっております。	

商品写真




真いか軟骨一夜干し(みりん醤油味)	
名称	魚介加工品
原材料名	いか(国内産)、醤油(大豆・小麦)、還元澱粉糖化物、砂糖、みりん風調味料、醸造酢、食塩、かつおだし、調味料(アミノ酸等)
内容量	1kg
賞味期限	2017.4.12
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい
製造者	五戸水産株式会社 青森県八戸市白銀町字三島下24-103 TEL 0178-33-0293
	NO.01
調理方法: お好みの大きさに切り、から揚げ、天ぷら等でお召し上がり下さい。又、熱したフライパンに少量の油をひき、炒めてください。お好みでキャベツやもやし、玉ねぎなどと一緒に炒めると一層美味しくなります。 使用上の注意: 開封、解凍後は速やかにご使用下さい。	
URL http://www.gonohe.co.jp	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	五戸水産 株式会社		
年 間 売 上 高	4億円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名	代表取締役 五戸睦子		
メ ッ セ ー ジ	原料から製品まで、一貫した製造のもと、食の安全にこだわり、主婦の目線から商品開発、製造に積極的に取り組んでおります。商品に対して、色々な角度から調理例等を紹介、案内し少しでも皆様のお役に立ちたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.gonohe.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 031-0822	青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	澤 恵美子	E - m a i l	sawa@gonohe.co.jp
T E L	0178-33-0293	F A X	0178-33-4174

■ 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

原料搬入→解凍→調味→並べ→凍結→計量・袋詰め→箱詰め→金属探知機→保管（凍結）	
写 真	
	
軟骨鉄板焼き	天ぷら

■ 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	一般生菌数・大腸菌群			
衛生管理への取組	製造工程の管理	解凍時の原料の確認、調味時間、乾燥時間温度の確認			
	従業員の管理	作業入る前、10時、昼休憩の後、15時と粘着テープでの異物チェックを行っております。			
	施設設備と管理	工場内の捕虫器の設置、業者による、ねずみ・こん虫防除作業の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	五 戸 睦 子	連 絡 先	0178-33-0293
	記 録	原料搬入時の出庫確認票、原魚の記録票（原料の評価・従業員粘着チェック・温度・湿度チェック、凍結確認）、金属探知機記録票、出来高記録			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	八戸産 オオメマトウダイ一夜干					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	天皇海山海域漁獲 八戸港水揚げ	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	希望小売価格(税込)					
1ケースあたり入数	5kg (20尾~25尾)	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最低ケース納品単位	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量(㌔)
			0.0	0.0	0.0	0.0
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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→)
	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)	シンプルに焼き魚でお召し上がり下さい。軽く衣を付けて唐揚げでも美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴		

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☑

えび かにか 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	五戸水産 株式会社		
年 間 売 上 高	4億円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名	代表取締役 五戸睦子		
メ ッ セ ー ジ	原料から製品まで、一貫した製造のもと、食の安全にこだわり、主婦の目線から商品開発、製造に積極的に取り組んでおります。商品に対して、色々な角度から調理例等を紹介、案内し少しでも皆様のお役に立ちたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.gonohe.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 031-0822	青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	澤 恵美子	E - m a i l	sawa@gonohe.co.jp
T E L	0178-33-0293	F A X	0178-33-4174

■ 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

<p>原料搬入→解凍→3枚卸し→調味→乾燥→凍結→箱詰め→金属探知機→冷凍保管</p>	
写 真	
	
焼き魚	

■ 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	一般生菌数・大腸菌群			
衛生管理への取組	製造工程の管理	調味の塩分濃度、乾燥時間温度の管理			
	従業員の管理	作業入る前、10時、昼休憩の後、15時と粘着テープでの異物チェックを行っております。			
	施設設備と管理	工場内の捕虫器の設置、業者による、ねずみ・こん虫防除作業の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	五 戸 睦 子	連 絡 先	0178-33-0293
	記 録	原料搬入時の出庫確認票、原魚の記録票（原料の評価・従業員粘着チェック・温度・湿度チェック、凍結確認）、金属探知機記録票、出来高記録			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	ℳル-いか軟骨から揚げ（調理済）						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 （漁獲場所等）	ペルー産	JAN コード （13桁もしくは8桁）					
内 容 量	1kg	希望小売価格（税込）					
1ケースあたり入数	1kg×5入	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→				
最低ケース納品単位	1kg×5入/2合	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量(㍑)	
			41.0	31.0	120.0	6.0	
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から大人まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	オードブルの1品にいかがでしょうか。	
商 品 特 徴	油調までしてありますので、解凍後すぐに召し上がれます。	

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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	五戸水産 株式会社		
年 間 売 上 高	4億円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名	代表取締役 五戸睦子		
メ ッ セ ー ジ	原料から製品まで、一貫した製造のもと、食の安全にこだわり、主婦の目線から商品開発、製造に積極的に取り組んでおります。商品に対して、色々な角度から調理例等を紹介、案内し少しでも皆様のお役に立ちたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.gonohe.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 031-0822	青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	澤 恵美子	E - m a i l	sawa@gonohe.co.jp
T E L	0178-33-0293	F A X	0178-33-4174

■ 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

<p>原料搬入→解凍→カット→一次調味→二次調味→油調→冷却→計量（袋詰め）→金属探知機→箱詰め→保管（凍結）</p>
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	一般生菌数・大腸菌群			
衛生管理への取組	製造工程の管理	調味配合、計量チェック			
	従業員の管理	作業入る前、10時、昼休憩の後、15時と粘着テープでの異物チェックを行っております。			
	施設設備と管理	工場内の捕虫器の設置、業者による、ねずみ・こん虫防除作業の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	五 戸 睦 子	連 絡 先	0178-33-0293
	記 録	原料搬入時の出庫確認票、原魚の記録票（原料の評価・従業員粘着チェック・温度・湿度チェック、凍結確認）、金属探知機記録票、出来高記録			

FCP展示会・商談会シート




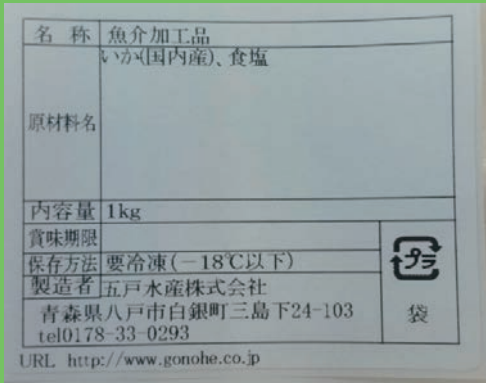
■ 商品特性と取引条件

商 品 名	真いか口ばし取りトンビ						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国内産(北海道・青森県沖太平洋産が中心です)	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)					
1ケースあたり入数	1kg×5入	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→				
最低ケース納品単位	1kg×5入/2合	ケースサイズ(重量)	縦(深) ×	横(深) ×	高さ(深)	重量(重)	
			41.0	31.0	120.0	6.0	
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から大人まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	メニューに幅を持たせるために、軽くボイルだけしてあります。「トンビの串カツ」「焼き鳥風トビ」、そのまま衣を付けて「から揚げトビ」等の料理に最適です。	
商 品 特 徴	一杯の「いか」から1個しか取れない貴重な「いかの口」を食べやすくするために口ばしを取りました。食感、弾力があり小粒で食べやすく調理がしやすいのが特徴です。焼き物、煮物、揚げのもの、和え物、食のシーンが楽しめます。1粒あたり3g～5g前後、1kgで約250粒前後入っております。	

■ 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☑
 えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	真いか軟骨から揚げ						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国内産(北海道・青森県沖太平洋産が中心です)	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)					
1ケースあたり入数	1kg×5入	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→				
最低ケース納品単位	1kg×5入/2合	ケースサイズ(重量)	縦(深) ×	横(深) ×	高さ(深)	重量(重)	
			41.0	31.0	120.0	6.0	
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から大人まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	国内産のスルメイカの軟骨に下味を付けてから揚げ粉を付けました。	
商 品 特 徴	IQF凍結になっておりますので、使用する分だけ揚げる事が出来ます。	

商品写真

真いか軟骨唐揚げ(味付粉)

名称 魚介加工品

原材料名: いか(国内産)、しょうゆ、醸造調味料、砂糖、おろしにんにく、おろししょうが、食塩、酵母エキス、こしょう、衣(小麦粉、食塩、砂糖、脱脂粉乳、ブドウ糖、香辛料、酵母エキス粉末、野菜エキス粉末)/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、着色料(ハブリカ粉末、ハブリカ色素)、(一部に、いか・大豆・小麦・乳成分を含む)

内容量: 1kg
 保存方法: 要冷凍(-18℃以下) 賞味期限 2020.3.11
 加熱調理の有無: 加熱してお召し上がりください

製造者: 五戸水産株式会社
 青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103


使用上の注意
 ・一度解凍したものを冷凍すると品質が落ちますので、おやめください。
 解凍後は速やかにご使用下さい。

URL <http://www.gonohe.co.jp>


アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	五戸水産 株式会社		
年 間 売 上 高	4億円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名	代表取締役 五戸睦子		
メ ッ セ ー ジ	原料から製品まで、一貫した製造のもと、食の安全にこだわり、主婦の目線から商品開発、製造に積極的に取り組んでおります。商品に対して、色々な角度から調理例等を紹介、案内し少しでも皆様のお役に立ちたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.gonohe.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 031-0822	青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	澤 恵美子	E - m a i l	sawa@gonohe.co.jp
T E L	0178-33-0293	F A X	0178-33-4174

■ 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

<p>原料搬入→解凍→一次調味→液切り→粉付け→IQF凍結→計量・袋詰め→金属探知機→箱詰め→保管（凍結）</p>
<p>写 真</p> 

■ 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	一般生菌数・大腸菌群		
衛生管理への取組	製造工程の管理	調味配合の確認・計量チェック		
	従業員の管理	作業入る前、10時、昼休憩の後、15時と粘着テープでの異物チェックを行っております。		
	施設設備と管理	工場内の捕虫器の設置、業者による、ねずみ・こん虫防除作業の実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	五 戸 睦 子	連 絡 先 0178-33-0293
	記 録	原料搬入時の出庫確認票、原魚の記録票（原料の評価・従業員粘着チェック・温度・湿度チェック、凍結確認）、金属探知機記録票、出来高記録		

FCP展示会・商談会シート




2015. 04. 23改訂

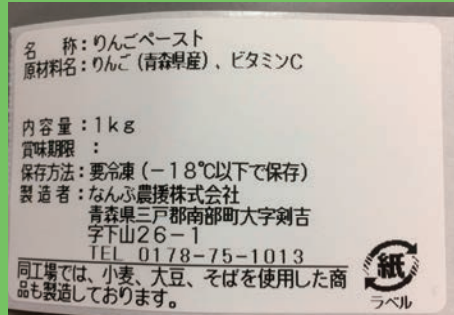
商品特性と取引条件

商 品 名	りんごペースト								
最もおいしい時期	通年		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県		JANコード (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	1kg		メーカー希望小売価格	税抜	¥900	税込 税率 8%	¥972		
1ケースあたり入数	10P		保 存 温 度 帯	常温	直射日光を避け				
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	2ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
						60.0	40.0	40.0	20.0
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	レストラン、ホテル
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食のデザートとして。りんご菓子の原材料として。	
商 品 特 徴	青森県南地方のりんごは見た目が悪いと前から言われてます。ただ山間地で栽培しているため寒暖差があり甘味が豊富なりんごを使用しているので素材としては重宝されます。	

商品写真





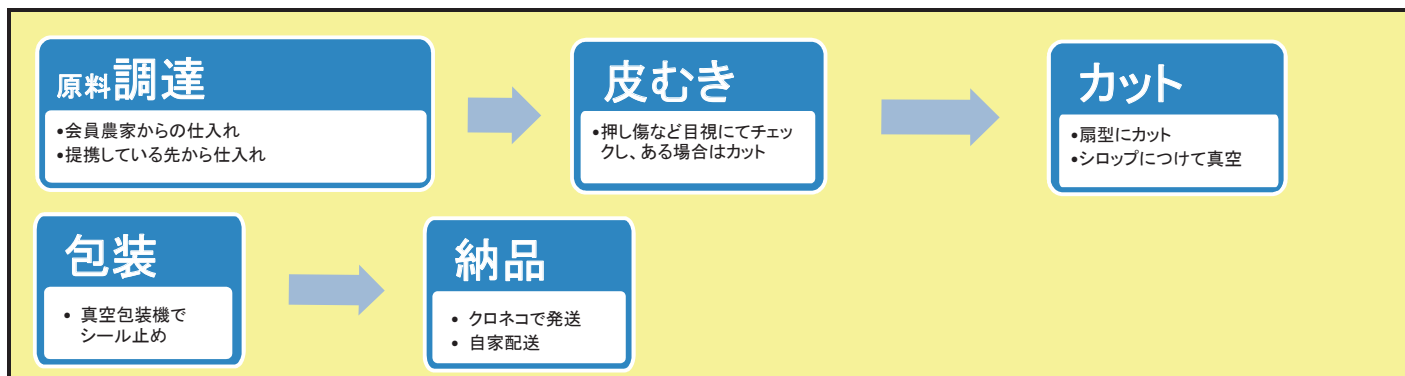
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

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 checked="" type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	なんぶ農援株式会社		
年 間 売 上 高	平成30年度 9,000万円	従 業 員 数	15人
代 表 者 氏 名	岩間 正雄		
メ ッ セ ー ジ	社名の通り、弊社は農家を応援し農家の収入アップに繋がれるような取組をしております。新鮮・安全・美味しいを提供する為、食品添加物の使用を極力少なくし付加価値をつけた加工品製造もその一環です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.nanbunouen.net		
会 社 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字岩ノ下4-1	
工 場 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字下山26-1	
担 当 者	岩間 正雄	E - m a i l	iwama@nanbunouen.net
T E L	0178-75-1013	F A X	0178-75-1466

■ 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 checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	全ての食材をオゾン水を利用して洗浄。また毎日オゾンによつての施設内の殺菌		
	従業員の管理	毎日の衛生チェックの徹底		
	施設設備の管理	定期衛生検査の実施		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	岩間 元子	連 絡 先
	記 録	PL保険加入		

FCP展示会・商談会シート



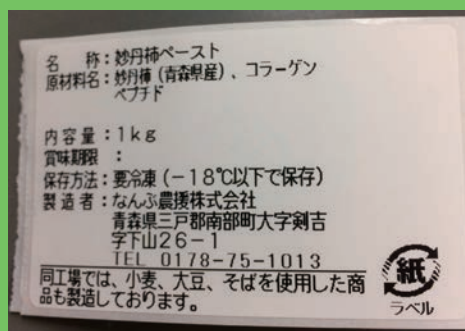
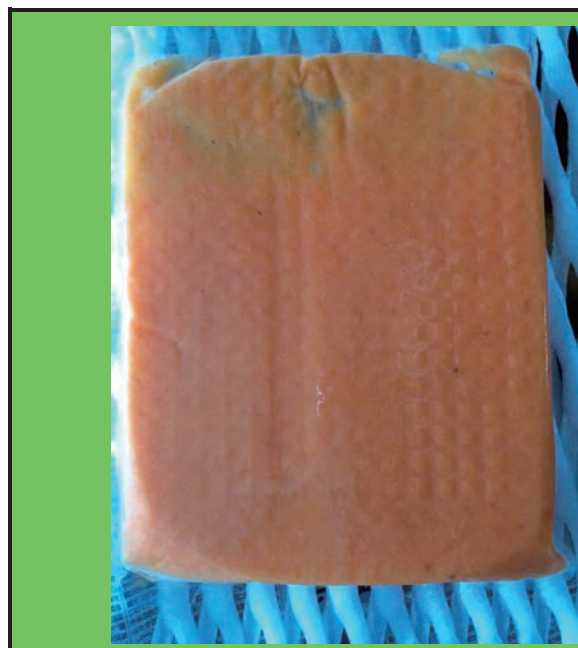
2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	妙丹柿ピューレ							
最もおいしい時期	通年		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県		JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg		メーカー希望小売価格	税抜	¥900	税込 税率 8%	¥972	
1ケースあたり入数	10P		保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	7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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					250.0	350.0	150.0	11.0
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 checked="" 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	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 菓子製造業
	お 客 様 (性別・年齢層など)	菓子店、ホテル
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和菓子、洋菓子の原料として	
商 品 特 徴	加糖せず、懐かしい甘さのある妙丹柿のピューレを菓子原料として利用。	


商品写真



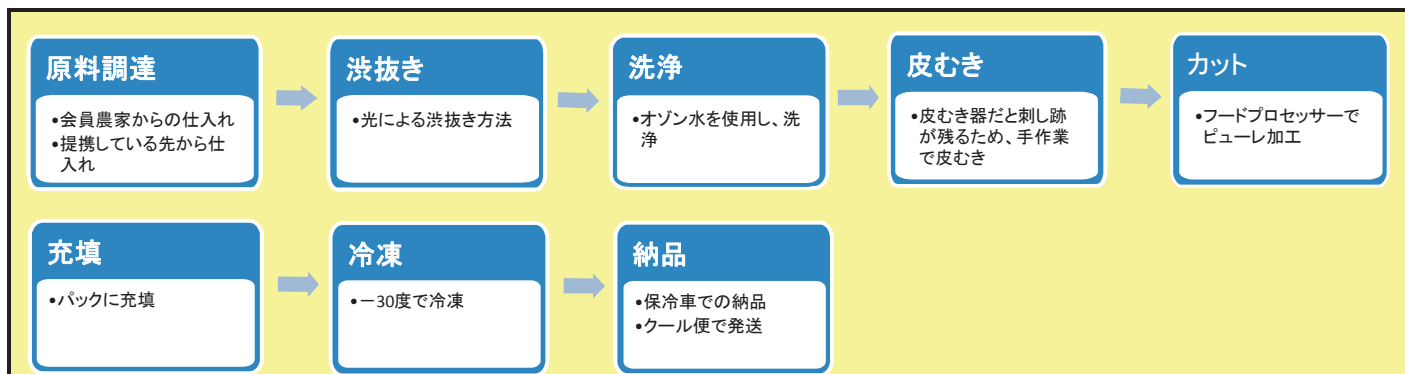
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有	<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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン

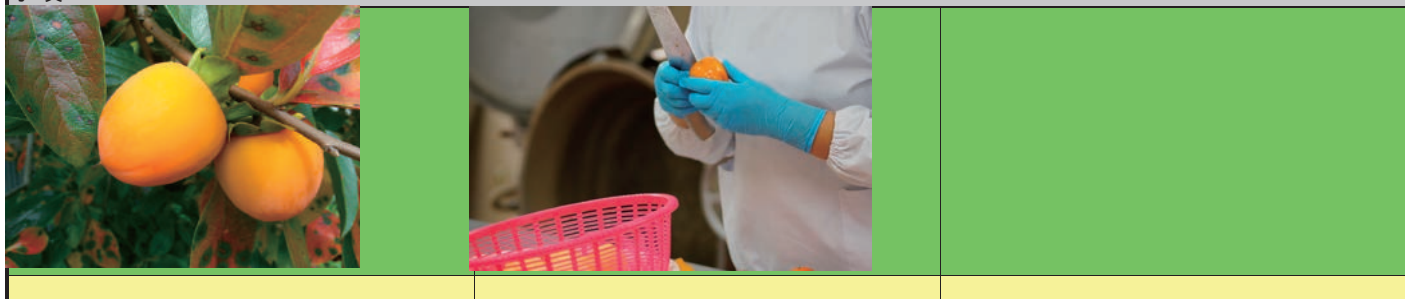
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	なんぶ農援株式会社		
年 間 売 上 高	平成30年度 9000万円	従 業 員 数	15人
代 表 者 氏 名	岩間 正雄		
メ ッ セ ー ジ	<p>社名の通り、弊社は農家を応援し農家の収入アップに繋がれるような取組をしております。新鮮・安全・美味しいを提供する為、食品添加物の使用を極力少なくし付加価値をつけた加工品製造もその一環です。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.nanbunouen.net		
会 社 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字下山26-1	
工 場 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字下山26-1	
担 当 者	岩間 正雄	E - m a i l	iwama@nanbunouen.net
T E L	0178-75-1013	F A X	0178-75-1466

■ 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



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	細菌検査(一般生菌数、大腸菌群)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	全ての食材をオゾン水を利用して洗浄。また毎日オゾンによつての施設内の殺菌			
	従業員の管理	毎日の衛生チェックの徹底			
	施設設備の管理	定期衛生検査の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	岩間 元子	連 絡 先	0178-75-1013
	記 録	PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート



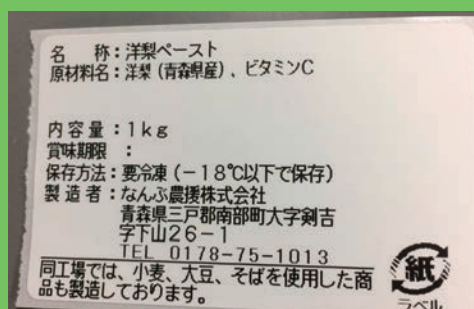
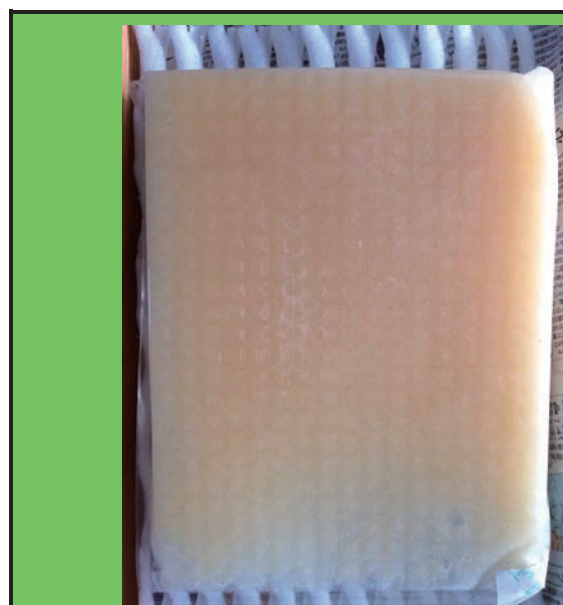
2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	ゼネラルレクラークペースト						
最もおいしい時期	通年		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg		希望小売価格	税抜	¥900	税込 税率 8%	¥972
1ケースあたり入数	10kg		保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	10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	2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(*g)
					35.0 × 50.0 × 8.0	11kg	
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 checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→ HACCP取得(ドライフルーツライン)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ケーキ屋、菓子製造工場
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	青森県南地域で栽培されている洋ナシをペースト加工しました。完熟して香りが出ているところを加工しているので菓子原料として使用してください。褐変防止でビタミンC入り	
商 品 特 徴	青森県南部町では豊富な洋ナシが栽培されています。ヒメシコ、マリゲットマリアなど多くの品種をペースト加工しました。芳醇な香りと甘み酸味のバランスが取れた濃厚な味わいを生果だけでなく味わってほしく、ペーストにして菓子原料として扱ってほしい。	

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	<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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	なんぶ農援株式会社		
資 本 金	300万円	従 業 員 数	15人
代 表 者 氏 名	岩間 正雄		
メ ッ セ ー ジ	社名の通り、弊社は農家を応援し農家の収入アップに繋がれるような取組をしております。新鮮・安全・美味しいを提供する為、食品添加物の使用を極力少なくし付加価値をつけた加工品製造もその一環です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.nanbunouen.net		
会 社 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字下山26-1	
工 場 所 在 地	〒 039-0612	青森県三戸郡南部町大字剣吉字下山26-1	
担 当 者	岩間 正雄	E - m a i l	iwama@nanbunouen.net
T E L	0178-75-1013	F A X	0178-75-1466

■ 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

洋梨搬入→オゾン水で洗浄→カット→オゾン水で洗浄→皮むき→ペースト加工
計量→冷蔵庫で保管

写 真



ナシ園の風景

■ 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)	契約検査機関に細菌検査を依頼し、賞味期限を決定している。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	全ての食材をオゾン水を利用して洗浄。また毎日オゾンによつての施設内の殺菌			
	従業員の管理	毎日の衛生チェックの徹底			
	施設設備の管理	定期衛生検査の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	岩間 元子	連 絡 先	0178-75-1013
	記 録	PL保険加入			

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

2019年
9月4日

商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	あおもりのサメ煮つけ				ふりかな あおもりのさめにつけ			
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	常温	冷蔵		2年	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	300g(10切れいり)		()	税 抜	税込(切捨)			
1 ケースあたり入数	300gx10		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	7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	20	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					35.0	31.0	18.0	8.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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→) MEJ マリンエコラベルジャパン ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 大日本水産会FDAHACCP取得予定							

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	年齢問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテル朝食、お弁当、給食、介護食	
商 品 特 徴	調理済冷凍食品。湯煎して温めて提供する。サメはもともと軟骨魚類で硬い小骨がなく、加熱後さめても柔らかいので、お子様からお年寄りまで幅広い客層に提供できる素材である。アブラツノサメに最適の工事を使用しており、大変おいしいとの評価を得ている。青森県沖漁獲の原料を使用している。肉に含有される脂肪は、最近健康上注目されている不飽和脂肪酸とDAGEが主体であり、かつ白身魚としては多いほうである。	

商品写真




あおもりの鮫煮つけ10切れ 26

名 称	魚介類加熱済み加工品
原材料名	アブラツノサメ(青森県沖)、醤油、水飴、砂糖、香油/増粘剤(原材料に小麦、大豆を含む)
内容量	300g(10切れ)
賞味期限	2021年9月
保存方法	-18℃以下で保存
製造者	(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936

4 | 571143 | 140763 |


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 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

- 42 -

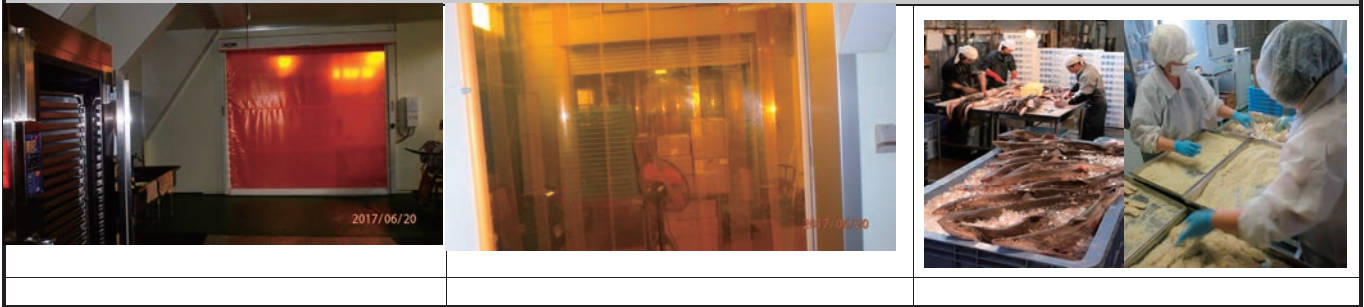
■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社田向商店			ふりかな たむかいしょうてん
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12	
代表者氏名	田向常城			
メッセージ	1929年創業。青森近海水産物卸業、近海水産物加工業。持続的水産資源の総合利用を実施。MARIN ECO RABEL JAPAN 取得。サメ肉フィレ、サメ肉加工品、サメ軟骨由来プロテオグリカン、フカヒレレトルト、肝油ほか製造販売。			
ホームページ	http://www.tamukaisyoten.com			
会社所在地	〒	030-0901	青森県青森市港町2-23-14	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	田向常城		E - m a i l	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936		F A X	017-741-2586

■ 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

原料解体→切り身→洗浄→調味液調合→充填→金探(CCP)→加熱冷却(CCP)→冷凍保管

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に	HACCPで管理している。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	大日本水産会HACCPによる製造工程管理		
	従業員の管理	大日本水産会による従業員の衛生教育と衛生マニュアル		
	施設設備の管理	青葉化成による衛生指導、外部業者による昆虫ネズミ等の駆除記録		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田向常城	連絡先 090-8926-0209
	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	水産仲卸組合によるPL保険(2億円)、HACCP管理体制		

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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

2019年
9月4日

■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。


商 品 名	津軽海峡アブラツノザメ切身塩麴				ふりかな つがるかいきょうあぶらつのだめぎみしおこうじ				
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	常温		冷蔵		冷凍	2年
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県沖		JANコード (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	250g(25g×10)		希望小売価格	税抜		税込(切捨)		税率	
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	冷凍					-18度以下
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 など単位も記載)	最大		最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
						35.0	31.0	18.0	6.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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) MEJ マリンエコラベルジャパン ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 大日本水産会FDAHACCP取得予定								

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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	年齢問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテル、びっふえ、朝食、外食、給食	
商 品 特 徴	オープンで焼くか、湯煎して温めて提供する。サメはもともと軟骨魚類で硬い小骨がなく、加熱後さめても柔らかいので、お子様からお年寄りまで幅広い客層に提供できる素材である。アブラツノザメに最適の工事を使用しており、大変おいしいとの評価を得ている。青森県沖漁獲の原料を使用している。肉に含有される脂肪は、最近健康上注目されている不飽和脂肪酸とDAGEが主体であり、かつ白身魚としては多いほうである。	

■ 商品写真

	<p>サメの切り身(塩麴漬)</p> <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>アブラツノザメ切り身(塩麴漬)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>アブラツノザメ(青森県沖)、米麴、食塩</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>10切</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2016年5月27日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>マイナス14℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936</td> </tr> </table> <p>解凍後 加熱してお召上がり下さい</p> 	名 称	アブラツノザメ切り身(塩麴漬)	原材料名	アブラツノザメ(青森県沖)、米麴、食塩	内 容 量	10切	賞味期限	2016年5月27日	保存方法	マイナス14℃以下	製 造 者	(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936
	名 称	アブラツノザメ切り身(塩麴漬)											
原材料名	アブラツノザメ(青森県沖)、米麴、食塩												
内 容 量	10切												
賞味期限	2016年5月27日												
保存方法	マイナス14℃以下												
製 造 者	(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936												
<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> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>		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	(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)						
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	(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)												

■ 出展企業紹介

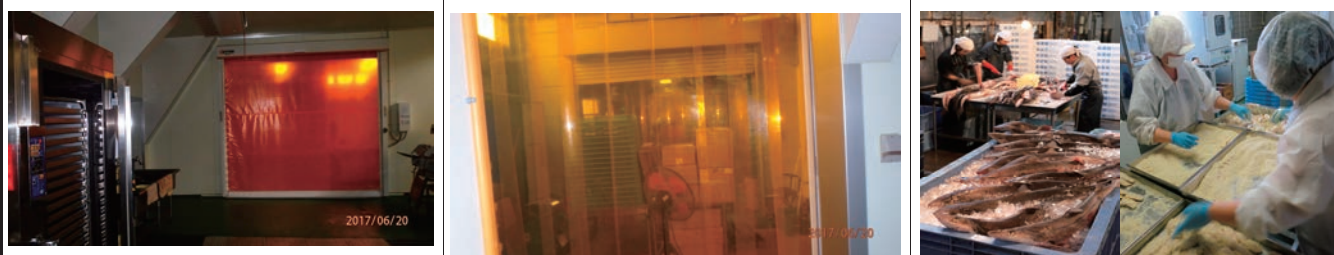
出展企業名	有限会社田向商店			ふりかな たむかいしょうてん
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	13	
代表者氏名	田向常城			
メッセージ	1929年創業。青森近海水産物卸業、近海水産物加工業。持続的水産資源の総合利用を実施。MARIN ECO RABEL JAPAN 取得。サメ肉フィレ、サメ肉加工品、サメ軟骨由来プロテオグリカン、フカヒレレトルト、肝油ほか製造販売。			
ホームページ	http://www.tamukaisyoten.com			
会社所在地	〒	030-0901	青森県青森市港町2-23-14	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	田向常城		E - m a i l	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936		F A X	017-741-2586

■ 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

アブラツノザメ解体→切身→洗浄(水道水)→塩麴漬け→洗浄(水道水)→真空パック充填→金属探知(CCP)→冷凍→梱包→冷凍保管

栄養成分 100g当たり
エネルギー 188Kcal、水分 20.8g、たんぱく質 11.3g、脂質 0.9g、炭水化物 1.7g、食塩相当量 1.1g

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	金属検知器による異物検査(ロット毎)+テストピース動作確認、FDA危害分析による温度管理にて微生物の制御(一般細菌、大腸菌群、ボツリヌス菌Bなど)*サメ軟骨などは一般細菌・大腸菌群を外部委託検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	大日本水産会HACCPによる製造工程管理		
	従業員の管理	大日本水産会による従業員の衛生教育と衛生マニュアル		
	施設設備の管理	青葉化成による衛生指導、外部業者による昆虫ネズミ等の駆除記録		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田向常城	連絡先 090-8926-0209
	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	水産仲卸組合によるPL保険(2億円)、HACCP管理体制		

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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

2019年
9月4日

■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	津軽海峡あぶらつの鮫の蒲焼				ふりかな つがるかいきょうあぶらつのだめのかばやき			
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	常温	冷蔵		2年	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県沖		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	300g6切れいり 200mmx350mm		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)			
1 ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯	冷凍	-18℃以下			
発 注 リードタイム	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 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)		
					35.0	31.0	18.0	6.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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→) MEJ マリンエコラベルジャパン ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 大日本水産会FDAHACCP取得済み							

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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	年齢問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	丼、穴子、うなぎの代替品として	
商 品 特 徴	アブラツノザメのハラスは、アラキドン酸やDHA、EPAが豊富です。 食感はアナゴに似ています。調理してパックしていますので皿に移してレンジで温めるだけ、もしくは湯煎で美味しく召し上がれます。サメですので小骨はもちろんありません。 黒酢を使用することによりすっきりして飽きない味に仕上げました。	

■ 商品写真




津軽海峡アブラツノ鮫の蒲焼

名 称	真空調理済冷凍惣菜
原 材 料 名	アブラツノザメ(青森県沖)、醤油、水飴、砂糖、黒酢、粉山椒、醃酵調味料、カラメル色素、酒精、調味料(アミノ酸等)、V.B.(大豆、小麦を原材料の一部に含む)
内 容 量	300g(6切れいり)
賞味期限	2016年12月21日
保 存 方	マイナス18℃以下
製 造 者	(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936




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	(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)

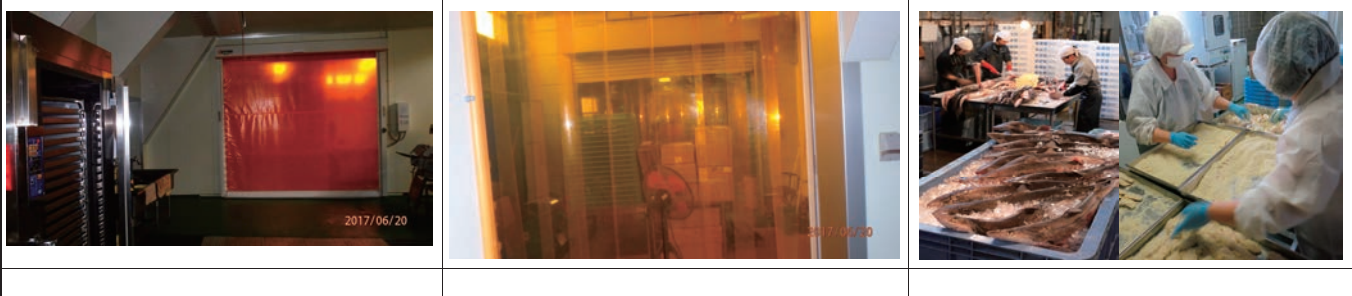
■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社田向商店			ふりかな たむかいしょうてん
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	13	
代表者氏名	田向常城			
メッセージ	1929年創業。青森近海水産物卸業、近海水産物加工業。持続的水産資源の総合利用を実施。MARIN ECO RABEL JAPAN 取得。サメ肉フィレ、サメ肉加工品、サメ軟骨由来プロテオグリカン、フカヒレレトルト、肝油ほか製造販売。			
ホームページ	http://www.tamukaisyoten.com			
会社所在地	〒	030-0901	青森県青森市港町2-23-14	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	田向常城		E - m a i l	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936		F A X	017-741-2586

■ 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

原魚解体(解凍)→選別→水洗い・水さらし→カット→調味液漬け→焼工程→低酸素包装→金属探知(CCP)→煮沸(CCP)→冷却冷凍→梱包→保管

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	金属検知器による異物検査(ロット毎)+テストピース動作確認、FDA危害分析による温度管理にて微生物の制御(一般生菌、大腸菌群、ボツリヌス菌日など)*サメ軟骨などは一般性菌・大腸菌群を外部委託検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	大日本水産会HACCPIによる製造工程管理		
	従業員の管理	大日本水産会による従業員の衛生教育と衛生マニュアル		
	施設設備の管理	青葉化成による衛生指導、外部業者による昆虫ネズミ等の駆除記録		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田向常城	連絡先 090-8926-0209
	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記録保管、PL保険2億円、緊急時は保健所に直ちに連絡し商品回収を通知		

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

商品特性と取引条件

商 品 名	サメ煮ごり					
最もおいしい時期	冬	賞味期限／消費期限	賞味期限	2年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県	JANコード (13桁もしくは8桁)	457114314510			
内 容 量	100g	希望小売価格(税込)	324円			
1ケースあたり入数	40	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			60.0	36.0	17.0	5.0
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 checked="" 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	居酒屋、ホテル、リテイル
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	青森の郷土料理「サメスキメ(サメ肉を湯がいて酢味噌と大根おろしと和えた料理)を手軽につくってお客に提供できる http://www.aogyorui.co.jp/topics.php?getno=3737	
商 品 特 徴	実際に作ると面倒なサメのスキメの原料を、弊社で作ってしまいました。大根おろしと酢味噌と和えるだけで「サメスキメ」を味わうことができます。HACCP管理で製造しています。	

商品写真



サメ煮ごり	
名称	水産加工品
原材料名	アブラツノザメ(青森県沖)、ゼラチン、食塩
内容量	100g
賞味期限	2019年7月1日
保存方法	-18℃以下冷凍保存
製造者	(有) 田向商店 青森市港町二丁目23-14 TEL017-741-0936
 4 571143 140510	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社田向商店		
年 間 売 上 高	17000万円～20000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田向常城		
メ ッ セ ー ジ	1929年創業の水産卸水産加工業。戦後から地元で漁獲されるアブラソノザメを加工し始めました。サメ食文化が生み出してきた郷土料理を手軽に安心して食べられる形に加工して提供しています。2018年6月に大日本水産k内米国FDA水産HACCPを取得。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tamukaisyoten.com		
会 社 所 在 地	〒 030-0901	青森県青森市港町2-23-14	
工 場 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	田向常城	E - m a i l	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936	017-741-2586	017-741-2586

■ 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

搬入→保管→解体→頭部・ハラス洗浄→煮沸→骨肉分離→ゼラチン混合→計量充填→冷却→低酸素包装→金探(CCP)→ボイル加熱(CCP)→急速凍結→ケース詰め→凍結保管

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	商品菌検査(一般生菌、大腸菌群)、金属探知記録、加熱記録(ボツリヌス菌B)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	大日本水産k内FDA水産HACCP		
	従業員の管理	検便、一般衛生マニュアル、		
	施設設備の管理	各種記録(各部屋、トイレ、機械洗浄、防虫防鼠)		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	田向常城	連 絡 先 090-8926-0209
	記 録	HACCP記録保管、PL保険2億円、緊急時は保健所に直ちに連絡し商品回収を通知		

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

2019年
9月4日

商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	あぶらつのざめフカヒレ姿煮レトルト				ふりかな あぶらつのざめふかひれすがたにれとど				
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	常温	2年	冷蔵			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571143144204					
内 容 量	170g(ふかひれ100gソース70g)		100gソース70g)	税抜		税込(切捨)			
1ケースあたり入数	170gx30		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発注リードタイム	7		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	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
						35.0	31.0	18.0	6.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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→) MEJ マリンエコラベルジャパン ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 大日本水産会FDAHACCP取得予定								

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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input 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 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	年齢問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	家族で、友人を呼んでのパーティで少し贅沢に。調理例：卵豆腐の上に乗せて一人1枚ずつ。皿にご飯・マッシュポテトを敷いてその上に一枚ずつ。	
商 品 特 徴	ソース一体型レトルトパウチなので調理が簡単。程よい硬さに調整して戻してあるので、食感がしっかりしている。原料のフカヒレは青森県沖漁獲のアブラツノザメ。田向商店は水産資源の持続的利用と総合利用を目指す点で評価され2012年大日本水産会「マリンエコラベルジャパン」の認定を受けている。八戸の三星に委託殺菌(大日本水産会HACCP)	

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"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" 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	(当商品以外にアレルゲンを取っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

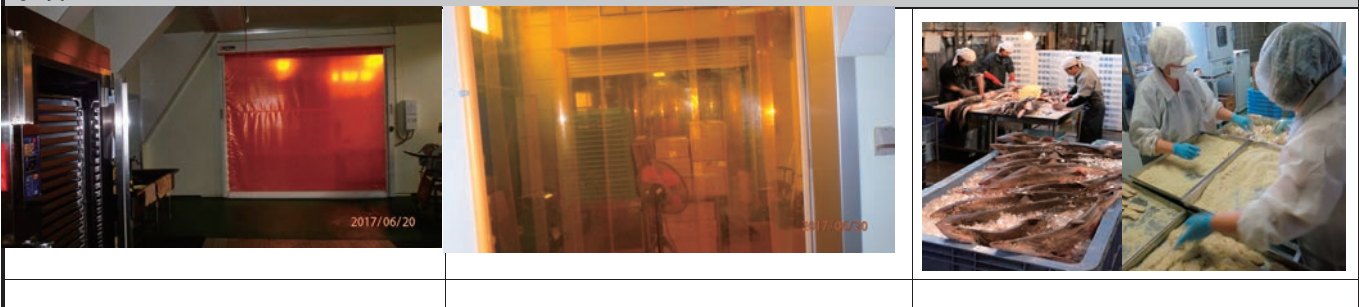
出展企業名	有限会社田向商店			ふりかな たむかいしょうてん
年間売上高	1.7億～2億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12名	
代表者氏名	田向常城			
メッセージ	1929年創業。青森近海水産物卸業、近海水産物加工業。持続的水産資源の総合利用を実施。MARIN ECO RABEL JAPAN 取得。サメ肉フィレ、サメ肉加工品、サメ軟骨由来プロテオグリカン、フカヒレレトルト、肝油ほか製造販売。			
ホームページ	http://www.tamukaisyoten.com			
会社所在地	〒	030-0901	青森県青森市港町2-23-14	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	田向常城		E - m a i l	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936		F A X	017-741-2586

■ 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

フカヒレスむき田向商店
原料解体→スムキ加工→乾燥保管
調味料調合田向商店

レトルト殺菌三星
フカヒレスムキ+調味料充填→殺菌

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	金属検知器による異物検査(ロット毎)+テストピース動作確認、FDA危害分析による温度管理にて微生物の制御(一般生菌、大腸菌群、ボツリヌス菌Bなど)*サメ軟骨などは一般性菌・大腸菌群を外部委託検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	大日本水産会HACCPによる製造工程管理		
	従業員の管理	大日本水産会による従業員の衛生教育と衛生マニュアル		
	施設設備の管理	青葉化成による衛生指導、外部業者による昆虫ネズミ等の駆除記録		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田向常城	連絡先 090-8926-0209
	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	水産仲卸組合によるPL保険(2億円)、HACCP管理体制		

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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

令和元年
9月6日

■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	ふかうら雪人参ペースト				ふりかな フカウラクニンジンペースト				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年		賞 味 期 限	常温		冷蔵		製造から24カ月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県深浦町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560452310387					
内 容 量	1袋1kg詰め		希 望 小 売 価 格	税抜	¥800	税込(切捨)		¥864	
				税率		8%			
1ケースあたり入数	10袋入り/1ケース		保 存 温 度 帯	冷凍					
発注リードタイム	10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	100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(kg)
						23.0	34.0	20.0	10.5
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→) A-HACCP(自治体認証) ※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 checked="" 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	βカロテンが豊富に含まれているので、肌や目をお気遣いの方、男女共30歳以上の方に食していただきたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用として、パンに練り込んだり、焼き菓子などに使われています。ホテル、飲食店では、スープ、デザート等にお使いいただいています。	
商 品 特 徴	冬期間毎日収穫され、生育期間中の農薬は使用していません。他の産地の雪人参との比較では、「ビタミンA、グルタミン酸」ともに、約1.5倍多く含まれています。うま味調味料や食品添加物を使わず簡単に調理しても、素材の風味を活かしたおいしい料理が完成します。	

■ 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"/> セラチン
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般財団法人深浦町食産業振興公社			フカウラマチショクサンギョウシンコウコウシヤ
年間売上高	平成30年度44百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名・パート10名	
代表者氏名	理事長 吉田 満			
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としている。			
ホームページ	http://fukashoku.com			
会社所在地	〒038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番		
工場等所在地	〒038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番		
担当者	島元 義彦	E-mail	fukashoku3@arion.ocn.ne.jp	
TEL	0173-82-0344	FAX	0173-75-2075	

■ 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

原料受入れ ↓ 剥皮・カット ↓ 殺菌 (次亜塩素180ppm~200ppm) ↓ 洗浄 (流水洗浄10分以上) ↓ 加熱 (スチーマー100℃8分以上) ↓ 攪拌 ↓ 裏ごし (1mmメッシュ)	計量・充填 ↓ 急速冷却 (10℃以下) ↓ 真空シール ↓ 異物検査 (X線検出器) (管理値:SUS球0.7mm・ガラス球3.0mm・セラミック球2.0mm) ↓ 急速冷凍 (-35℃以下) ↓ 冷凍保管 (-18℃以下) ↓ 出荷 (冷凍)	
		

■ 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	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、A-HACCP管理表に基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備の管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島元 義彦	連絡先	0173-82-0344
	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	取得資格 FSPCA認定 予防管理適格者(PCQI)在籍 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(FGP)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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

令和元年
9月6日

■ 商品特性と取引条件 ※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	業務用雪にんじんポタージュ(栄養機能食品:ビタミンA)				ふりかな ユキニンジンポタージュ	
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	常温	冷蔵	冷凍
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県深浦町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560452310509		
内 容 量	1袋1kg詰め		希 望 小 売 価 格	税抜	¥950	税込(切捨) 税率 8% ¥1,026
1ケースあたり入数	10袋入り/1ケース		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	10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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
					23.0	34.0 20.0 10.5
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) A-HACCP(自治体認証) ※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 checked="" 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"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	βカロテンが豊富に含まれているので、肌や目をお気遣いの方、男女共30歳以上の方に食していただきたい。 菓子製造業
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一日のスタートとして、朝食のお供に。 中華風、洋風どちらにもよく合います。 冬は温めて、夏は冷やしても美味しく頂けます。	
商 品 特 徴	食欲の優れない時の栄養補給にお勧めです。1包装(160g)をお召し上がりいただくと、ビタミンAの成人1日当たり摂取目安量の約60%を摂る事が出来ます。(栄養機能食品) 風味を損なわないように、あえて冷凍にてご提供させて頂いております。	

■ 商品写真

 <p>(商 付)</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> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 checked="" type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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 checked="" 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	(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)
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 checked="" 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	(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)						

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般財団法人深浦町食産業振興公社			フカウラマチショクサンギョウシンコウコウシヤ
年間売上高	平成30年度44百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名・パート10名	
代表者氏名	理事長 吉田 満			
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としている。			
ホームページ	http://fukashoku.com			
会社所在地	〒038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番		
工場等所在地	〒038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番		
担当者	島元 義彦	E-mail	fukashoku3@arion.ocn.ne.jp	
TEL	0173-82-0344	FAX	0173-75-2075	

■ 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

<p>冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 混合 ⇒ 充填 ⇒ X線検出器 ⇒ 急速冷凍 ⇒ 冷凍保管 ⇒ 出荷</p> <p>※X線検出器(管理値:SUS球0.7mm・ガラス球3.0mm・セラミック球2.0mm)</p> <p>※ふかうら雪人参の風味を活かすため、シンプルな食材にこだわりました。 食品添加物を使っていないので、味覚的に優しい仕上がりになっています。</p>		
		

■ 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	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、A-HACCP管理表に基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備の管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島元 義彦	連絡先	0173-82-0344
	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	取得資格 FSPCA認定 予防管理適格者(PCQI)在籍 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(FGP)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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

令和元年

9月6日


■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

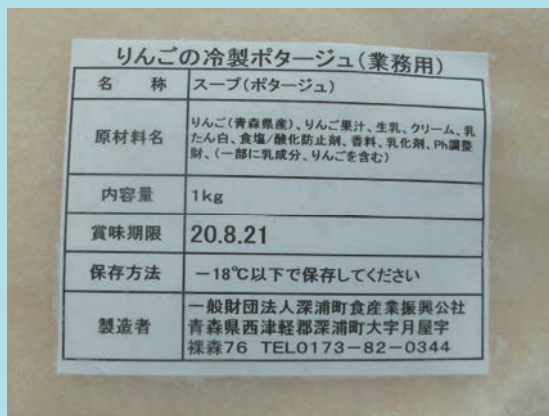
商 品 名	業務用りんごのポターージュ				ふりかな りんごの冷製ポターージュ	
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年		賞 味 期 限	常温	冷蔵	製造から18カ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560452310523		
内 容 量	1袋1kg詰め		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,150	税込(切捨) 税率 8% ¥1,242
1ケースあたり入数	10袋入り/1ケース		保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 重量(キログラム) 23.0 34.0 20.0 10.5
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→) A-HACCP(自治体認証) ※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 checked="" 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20歳からの全ての女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お食事の種類を選ばずに、デザート感覚でご利用いただけます。 夏は冷やすと、より一層美味しさが増します！	
商 品 特 徴	爽やかなりんごの風味の中に、クリームチーズのkokが絶妙にマッチしています。 チーズとりんご好きな方には堪えられない逸品です。 風味を損なわないように、あえて冷凍にてご提供させていただいております。	

■ 商品写真



() 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	<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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般財団法人深浦町食産業振興公社			フカウラマチシヨクサンギョウシンコウコウシヤ
年間売上高	平成30年度44百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名・パート10名	
代表者氏名	理事長 吉田 満			
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としてしている。			
ホームページ	http://fukashoku.com			
会社所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
工場等所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
担当者	島元 義彦		E - m a i l	fukashoku3@arion.ocn.ne.jp
T E L	0173-82-0344		F A X	0173-75-2075

■ 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

<p>冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 混合 ⇒ 充填 ⇒ X線検出器 ⇒ 急速冷凍 ⇒ 冷凍保管 ⇒ 出荷</p> <p>※X線検出器〈管理値:SUS球0.7mm・ガラス球3.0mm・セラミック球2.0mm〉</p> <p>※青森県産りんごを50%以上使用しています。</p>
  

■ 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	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、A-HACCP管理表に基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備の管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島元 義彦	連絡先	0173-82-0344
	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	取得資格 FSPCA認定 予防管理適格者(PCQI)在籍 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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

令和元年
9月6日


■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

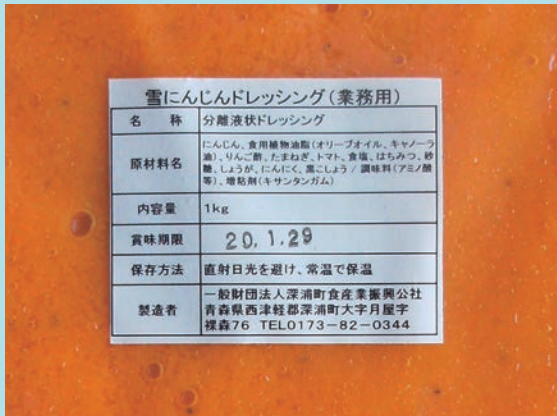
商 品 名	業務用雪にんじンドレッシング				ふりかな ゆきにんじんどれっしんぐ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年		賞 味 期 限	常温	製造から6ヶ月	冷蔵			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県深浦町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560452310431					
内 容 量	1袋1kg詰め		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,300	税込(切捨)		¥1,404	
1ケースあたり入数	10袋入り/1ケース		保 存 温 度 帯	常温					
発 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリアの制限	●無 ○有→					
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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(キロ)
						23.0	34.0	20.0	10.5
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→) A-HACCP(自治体認証) ※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 checked="" 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"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) 菓子製造業
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテル、飲食店のサラダに！
商 品 特 徴	主原材料に「ビタミンA、グルタミン酸」とともに多く含まれている「ふかうら雪人参ペースト」を使用。「ふかうら雪人参」の風味が効いたドレッシングです。

■ 商品写真



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	<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	(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般財団法人深浦町食産業振興公社			フカウラマテシヨクサンギョウシンコウコウシヤ
年間売上高	平成30年度44百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名・パート10名	
代表者氏名	理事長 吉田 満			
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としている。			
ホームページ	http://fukashoku.com			
会社所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
工場等所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
担当者	島元 義彦		E - m a i l	fukashoku3@arion.ocn.ne.jp
T E L	0173-82-0344		F A X	0173-75-2075

■ 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

<p>冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 混合 ⇒ 攪拌 ⇒ 充填</p> <p>⇒ X線検出器 ⇒ ラベル貼り ⇒ 出荷</p> <p>※X線検出器<管理値:SUS球0.7mm・ガラス球3.0mm・セラミック球2.0mm></p>
  

■ 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	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、A-HACCP管理表に基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備の管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島元 義彦	連絡先	0173-82-0344
	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	取得資格 FSPCA認定 予防管理適格者(PCQI)在籍 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(FGP)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。

青森県業務用加工食品データベース商品シート

記入日

令和元年

9月6日

■ 商品特性と取引条件

※ 色のセルは、必ず入力してください。

商 品 名	業務用雪にんじんジャム				ふりかな ゆきにんじんじゃむ	
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	常温	製造から6ヶ月	冷蔵 冷凍
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県深浦町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560452310073		
内 容 量	1袋1kg詰め		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8% ¥1,620
1ケースあたり入数	10袋入り/1ケース		保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	10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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(φ)
					23.0	34.0 20.0 10.5
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→) A-HACCP(自治体認証) ※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 checked="" 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	男女とも幼児から大人まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食にプラスするだけで、彩り鮮やかに。 パンやお菓子の生地に練りこみ、焼き上げるとレパートリーが増えます。	
商 品 特 徴	甘みが強く人参のクセが少ない雪人参ペーストを濃縮して作られており、野菜とは思えないフルーティーな仕上がりです。人参嫌いなお子さんには特におすすめです。	

■ 商品写真



(前)







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"/> セラチン
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般財団法人深浦町食産業振興公社			フカウラマチショクサンギョウシンコウコウシャ
年間売上高	平成30年度44百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名・パート10名	
代表者氏名	理事長 吉田 満			
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としている。			
ホームページ	http://fukashoku.com			
会社所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
工場等所在地	〒	038-2326	青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番	
担当者	島元 義彦		E - m a i l	fukashoku3@arion.ocn.ne.jp
T E L	0173-82-0344		F A X	0173-75-2075

■ 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

<p>冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 混合・加熱 ⇒ 充填 ⇒ 冷却・シール ⇒ 加熱殺菌 ⇒ 冷却 ⇒ X線検出器 ⇒ ラベル貼り ⇒ 出荷</p> <p>※X線検出器〈管理値:SUS球0.7mm・ガラス球3.0mm・セラミック球2.0mm〉</p> <p>※ペクチンなどの凝固剤は使わず、加熱工程で濃縮してジャムに仕上げています。</p>
  

■ 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	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、A-HACCP管理表に基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備の管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島元 義彦	連絡先	0173-82-0344
	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	取得資格 FSPCA認定 予防管理適格者(PCQI)在籍 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(FGP)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
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	業務用 マイクロリーフ(2cm、4cm)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()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 (漁獲場所等)	長野県長野市、長野県埴科郡		J A N コ ー ド	なし					
内 容 量	288株		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)			
1ケースあたり入数	288株		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/日 など単位も記載)	最大	2	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(*g)		
						390.0	320.0	205.0	3.2
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 結婚式場
	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。他店との差別化やランクアップが図れます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	親野菜と「同じ形状」としっかりとした「味わい」が特徴のマイクロリーフはさまざまな料理のアクセントに、ハーブの味・香り・食感を生かしたメニュー構成が可能です。 ◆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	
商 品 特 徴	当社の水耕栽培ハーブ野菜は太陽光をたっぷり取り入れた独自の製法により、野菜本来の味がする「味の濃い野菜」としてご評価いただいております。一般的の内野菜よりビタミン、ミネラル等も豊富で、現代人にピッタリの食材です。 品種の指定可能(9種) 【栽培品種】クレソン、ルッコラ、ミニセロリ、ビート、エンダイブ、京水菜、からし水菜、チコリ、マスタード	

商品写真

				
クレソン	ミニセロリ	発泡箱での納品	ビート	エンダイブ 他5品種
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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" 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				

※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)	29名(社員8名、パート21名)
代 表 者 氏 名	松澤 茂		
メ ッ セ ー ジ	<p>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。</p> <p>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等の有効活用を推進しています。</p>		
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、長野県埴科郡坂城町上五明61	
担 当 者	三井忠彦	E - m a i l	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

栽培面積2,000㎡ 年間収穫量156トン



◆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。

		
ハウス内	は種から約1週間後	

■ 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	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	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			
	従業員の管理	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			
	施設設備の管理	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	竹前博史	連絡先	026-282-6450
	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(FGP)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
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	業務用 ヤングリーフ 1kg						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()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 (漁獲場所等)	長野県長野市、長野県埴科郡		J A N コ ー ド		なし		
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格		税 抜	税込(切捨)	
1ケースあたり入数	1kg		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/日 など単位も記載)	最大	3	最小	1	ケースサイズ(重量)		
					縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)
					260.0	280.0	215.0
					重量(φ)		
					1.4		
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 結婚式場 (□業務用対応可能 □ギフト対応可能)
	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。他店との差別化やランクアップが図れます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	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、ハーブの味・香り・食感を生かしたメニュー構成が可能です。 ◆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	
商 品 特 徴	当社の水耕栽培ハーブ野菜は太陽光をたっぷり取り入れた独自の製法により、野菜本来の味がする「味の濃い野菜」としてご評価いただいております。一般的内野菜よりビタミン、ミネラル等も豊富で、現代人にピッタリの食材です。 品種の指定可能(9種) 【栽培品種】クレソン、ルッコラ、ミニセロリ、ビート、エンダイブ、京水菜、からし水菜、チコリ、マスタード	

■ 商品写真

  <p>ウレタン(スポンジ)なし、100g個包装 もございます</p>	 
	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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" 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	

※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)	29名(社員8名、パート21名)
代 表 者 氏 名	松澤 茂		
メ ッ セ ー ジ	<p>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。</p> <p>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等の有効活用を推進しています。</p>		
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、長野県埴科郡坂城町上五明61	
担 当 者	三井忠彦	E - m a i l	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

栽培面積2,000㎡ 年間収穫量156トン



◆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。

		
ハウス内	は種から約1週間後	定植から約25日後

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	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	病虫害、ウイルスの入り込みの防御及び器具等の滅菌消毒			
	従業員の管理	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			
	施設設備の管理	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	竹前博史	連絡先	026-282-6450
	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(FGP)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
11月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

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365日	消費期限	開封後はお早めにお召し上がり下さい
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	税抜	¥660	税込(切捨) 税率 8%	¥713
1ケースあたり入数	20本		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	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)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(°)
						30.5 × 25.0 × 14.0	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 checked="" 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 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→)
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「きのご御飯」が簡単に作れます。おにぎりにして冷凍保存しておく、忙しい朝などにとても便利です。 ・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た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おりません。 ・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！きのご御飯



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つの味をそろえております

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: 枠外記載●保存方法: 直射日光、高温を避け常温保管●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)
 ●熱量 81kcal ●たんぱく質 33g ●脂質 02g ●炭水化物 16.5g ●食塩相当量 3.5g

●酸化防止剤不使用の為、上部から色が黒くなる事がございますが、品質に問題はございません。●開封後は冷蔵保管し、早めにお召し上がり下さい。●ピンはワレモノです。取扱いにご注意ください。

キャップ:ラベル ピン: ガラス

4 934933 760112


賞味期限 (開封前)

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 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 丸金		
年 間 売 上 高	1,638百万円(2018年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	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、培地に長野県や近県のオガ粉を使用、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、地元の企業・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「おいしい信州フード(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 等 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 - m a i l	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、 金属探知、 キャップ	⑥殺菌	⑦放冷	⑧検品、 ラベル、 箱詰め
							
<p>ココがポイント オガ粉培地で育てた「丸金の原種系えのき茸」を100%使用</p>		<p>ココがポイント 新鮮なえのき茸を加工しています。</p>		<p>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。</p>			
写真			写真			写真	
							
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	

■ 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	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	品質管理責任者を置き、各工程毎の記録を作成、保管。			
	従業員の管理	服装のチェック、私物の持ち込みなどがいないか確認。5Sの徹底。定期の検便検査の実施。			
	施設設備の管理	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賠償責任保険(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(FGP)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
11月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	干しえのき（原種系えのき）						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年。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365日	消費期限	開封後はお早めにお召し上がり下さい
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 760518			
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	30袋		保 存 温 度 帯	常温			
発 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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	週2ケース/回	最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(%)
						35.0 × 32.0 × 20.0	1.6
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 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 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 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)	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	・えのきのうまみの出汁が出ますので、味噌汁や煮物などに最適です。 ・水やお湯で戻した干しえのきはコリコリした触感なので、あえ物や中華の炒め物によく合います。 ・国産オガ粉を培地に使用し自社栽培した新鮮な原種系えのき茸を、セラミックによる遠赤外線低温乾燥によりじっくりと乾燥させました。 ・一般的な白いえのき茸よりもコクのある風味が特徴の原種系えのき茸を乾燥させましたので、凝縮された旨みがお料理をより一層際立たせます。 ・干しえのき100g(663mg)あたりのオルニチン含有量がしじみ(15mg)100gの約44倍含まれています。

商品写真



干しえのきパッケージ



干しえのき味噌汁



キャベツと干しえのきの浅漬



100gあたり干しえのき(663mg)、しじみ(15mg)約44倍のオルニチン

オルニチン しじみの44倍!

名称：乾燥えのきたけ
 原材料名：えのき茸
 内容量：20g（長野県産）
 賞味期限：枠外下部に記載
 保存方法：直射日光・高温多湿を避けて保存してください。開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。
 製造者：株式会社 丸益
 〒381-2236
 長野県長野市篠ノ井小松原字前河原2387-1
 電話番号：026-293-2177

栄養成分表示：1袋(20g)あたり

エネルギー	35.8kcal
たんぱく質	4.0g
脂質	0.3g
炭水化物	13.3g
食塩相当量	0.01g

この表示値は、目安です。



4 934933 760518


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ゲン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 丸金		
年 間 売 上 高	1,638百万円(2018年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	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	<p>弊社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、培地に長野県や近県のオガ粉を使用、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、地元の企業・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「おいしい信州フード(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。</p>		
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	〒 381-8007	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 - m a i l	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 ※農産品の場合は栽培面積・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 (異物除去)	③トレイに並べ 乾燥機へ	④遠赤外 線 低温乾 燥	⑤放冷	⑥軽量・ 袋詰め	⑦金探検出 器	⑧検品、箱詰め
							
<p>ここがポイント オガ粉培地で育てた「丸金の原種系えのき茸」を100%使用</p>							
写 真							
		長野県及び近県産のオガ粉の堆積場所		栽培室の内部(LEDの光による抑制)		各工程で品質を確認しながらの収穫・包装作業	

■ 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: 目視、金属検出機による検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理責任者を置き、各工程毎の記録を作成、保管。		
	従業員の管理	管理者は、従業員の健康状態や私物の持ち込みなどがいないか確認し、品質および衛生管理を徹底するよう指導を実施。		
	施設設備の管理	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 や生産物賠償責任保険 (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

2019年
11月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

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()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桁もしくは8桁)	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300gまで)	希望小売価格	税抜	お打ち合わせの上 税込(切捨) 税率	お打ち合わせの上
1ケースあたり入数	30～60パック/ケース	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～中京		
最大・最小ケース納品単位 (◎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(°g) 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <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 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" 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) 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おつまみになります。 ・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、シャキッとした歯応えを堪能できます。 【純白系】・・「茎の太い菌種」の種菌を、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「シャキッとした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けられた、「栽培原料原産地商標」(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 	   <p>「栽培原料原産地商標」</p>						
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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	<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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	備 考	
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ゲン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 丸金		
年 間 売 上 高	16.38百万円(2018年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	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	<p>弊社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、培地に長野県や近県のオガ粉を使用、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、地元の企業・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。</p>		
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 - m a i l	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

<p>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県の間伐材(主に杉材)を粉砕したオガ粉を培地として、自然環境にことん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。</p> <p>②種菌へのこだわり 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、茎が太く歯応えのあるシャキシャキとした食感が特徴です。えのき茸(原種系)は、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。</p> <p>③安心安全へのこだわり 種菌接種、栽培、包装、販売と、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。</p> <p>写真</p>	 <p>長野県及び近県産のオガ粉の堆積場所</p>	 <p>栽培室の内部(LEDの光による抑制)</p>	 <p>各工程で品質を確認しながらの収穫・包装作業</p>
---	--	---	--

■ 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	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	品質管理責任者を置き各工程毎の記録を作成、保管。			
	従業員の管理	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。			
	施設設備の管理	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物賠償責任保険(PL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
9月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	はかた地どり もも肉(凍眠)						
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	製 造 日 + 2 年	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	福 岡 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1Kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	398円/100g	税 込 (切 捨)		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	1Kg × 10袋	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)	1 ケ ー ス 単 位	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦 (cm) × 横 (cm) × 高 さ (cm)	重 量 (kg)			
			26.0	37.0	17.0	12.0	
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 2018年3月工場稼働。食用鶏肉では初の農場HACCP取得。 ※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 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→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 等)	食材へのこだわりのある方。
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	水炊きや筑前煮などの郷土料理を美味しく味わえるだけでなく、シチュー・カレーポトフなどの煮込み料理にはコクと旨味が加わります。また、揚げ物、焼き物でも”はかた地どり”ならではの濃いうま味をご堪能いただけます。	
商 品 特 徴	凍眠とは、冷気で凍結する冷凍機ではなく、マイナス30℃のアルコール液に浸すことで、エアード凍結の20倍の速度で凍結します。鶏肉の細胞内水分をほぼ原形のまま凍結。細胞が壊されない為、解凍時にドリップがほとんど発生しません。味・見栄え・歩留まりにおいて驚きの鮮度を実現。ほぼチルド品と言っても過言ではありません。	

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"/> いちか、 <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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ゲン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	農事組合法人 福栄組合 (ノウジクミアイハウジン フクエイクミアイ)		
年間売上高	14億円 (平成30年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	100名
代表者氏名	代表理事 秋吉智司		
メッセージ	①当組合は、はかた地どりの養鶏から処理・販売まで一貫した体制を確立し、安心・安全を第一義としてお客様の食と健康に貢献します。②はかた地どりは、福岡県はかた地どり推進協議会を構成し、生産農場・専用飼料・孵化場及び処理場を指定。徹底した管理・監査のもと生産をおこなっています。		
ホームページ	http://www.fukuei.or.jp/		
会社所在地	〒 830-1114	福岡県久留米市北野町高良1369-3	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	井上 健次	E - m a i l	k-inoue@fukuei.or.jp
T E L	0942-78-4793	F A X	0942-78-6141

■ 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

懸鳥	↓	冷却殺菌	水温、換水量	↓	梱包
↓	↓	↓	↓	↓	↓
放血	放血室の汚染状況	解体	定期清掃	↓	出荷
↓	↓	↓	↓	↓	↓
湯漬	換水量、温度	もも肉整形	うっ血、残羽確認	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓
脱羽	フィンガーの破損	計量・真空	シール部確認	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓
中抜き	病鳥の区別	金属探知	FE2.5、Sus4.0	↓	↓
↓	↓	↓	↓	↓	↓
内外洗浄	水圧・水量	瞬間凍結	管理温度▲30℃ エタノール槽	↓	↓

写真

		
解体(手作業による丁寧な大バラシ工程)	瞬間凍結機(リキッドフリーザー)	

■ 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)	外部機関で商品検査実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	はかた地どり飼育管理マニュアルにもとづいて、福岡県はかた地どり推進協議会が管理・監査。			
	従業員の管理	衛生管理マニュアル			
	施設設備の管理	アース環境サービス(株)、HACCP認証協会、保険所衛生検査。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 氷室比路志	連絡先	0942-78-4793
	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	緊急連絡網、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
9月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	はかた地どり むね肉(凍眠)						
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	製 造 日 + 2 年	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福 岡 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1Kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	228円/100g	税 込 (切捨)		
1 ケースあたり入数	1Kg × 10袋	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)	1ケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(号)	横(号)	高さ(号)	重量(号)	
			26.0	37.0	17.0	12.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ 1 <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 2018年3月工場稼働。食用鶏肉では初の農場HACCP取得。 ※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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食材へのこだわりのある方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水炊きや筑前煮などの郷土料理を美味しく味わえるだけでなく、シチュー・カレーポトフなどの煮込み料理にはコクと旨味が加わります。また、揚げ物、焼き物でも”はかた地どり”ならではの濃いうま味をご堪能いただけます。	
商 品 特 徴	凍眠とは、冷気で凍結する冷凍機ではなく、マイナス30℃のアルコール液に浸すことで、エアード凍結の20倍の速度で凍結します。鶏肉の細胞内水分をほぼ原形のまま凍結。細胞が壊されない為、解凍時にドリップがほとんど発生しません。味・見栄え・歩留まりにおいて驚きの鮮度を実現。ほぼチルド品と言っても過言ではありません。	

商品写真





※調理例: はかた地どりチキンカツ

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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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ゲン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	農事組合法人 福栄組合 (ノウジクミアイハウジン フクエイクミアイ)		
年間売上高	14億円 (平成30年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	100名
代表者氏名	代表理事 秋吉智司		
メッセージ	①当組合は、はかた地どりの養鶏から処理・販売まで一貫した体制を確立し、安心・安全を第一義としてお客様の食と健康に貢献します。②はかた地どりは、福岡県はかた地どり推進協議会を構成し、生産農場・専用飼料・孵化場及び処理場を指定。徹底した管理・監査のもと生産をおこなっています。		
ホームページ	http://www.fukuei.or.jp/		
会社所在地	〒 830-1114	福岡県久留米市北野町高良1369-3	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	井上 健次	E-mail	k-inoue@fukuei.or.jp
TEL	0942-78-4793	FAX	0942-78-6141

■ 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

<table border="0"> <tr> <td>懸鳥</td> <td></td> <td>冷却殺菌</td> <td>水温、換水量</td> <td>梱包</td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> </tr> <tr> <td>放血</td> <td>放血室の汚染状況</td> <td>解体</td> <td>定期清掃</td> <td>出荷</td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>湯漬</td> <td>換水量、温度</td> <td>むね肉整形</td> <td>うっ血、残羽確認</td> <td></td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>脱羽</td> <td>フィンガーの破損</td> <td>計量・真空</td> <td>シール部確認</td> <td></td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>中抜き</td> <td>病鳥の区別</td> <td>金属探知</td> <td>FE2.5、Sus4.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td></td> <td>↓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>内外洗浄</td> <td>水圧・水量</td> <td>瞬間凍結</td> <td>管理温度▲30℃ エタノール槽</td> <td></td> </tr> </table>	懸鳥		冷却殺菌	水温、換水量	梱包	↓		↓		↓	放血	放血室の汚染状況	解体	定期清掃	出荷	↓		↓			湯漬	換水量、温度	むね肉整形	うっ血、残羽確認		↓		↓			脱羽	フィンガーの破損	計量・真空	シール部確認		↓		↓			中抜き	病鳥の区別	金属探知	FE2.5、Sus4.0		↓		↓			内外洗浄	水圧・水量	瞬間凍結	管理温度▲30℃ エタノール槽		<p>写真</p>  			
懸鳥		冷却殺菌	水温、換水量	梱包																																																							
↓		↓		↓																																																							
放血	放血室の汚染状況	解体	定期清掃	出荷																																																							
↓		↓																																																									
湯漬	換水量、温度	むね肉整形	うっ血、残羽確認																																																								
↓		↓																																																									
脱羽	フィンガーの破損	計量・真空	シール部確認																																																								
↓		↓																																																									
中抜き	病鳥の区別	金属探知	FE2.5、Sus4.0																																																								
↓		↓																																																									
内外洗浄	水圧・水量	瞬間凍結	管理温度▲30℃ エタノール槽																																																								
	解体(手作業による丁寧な大バラシ工程)		瞬間凍結機(リキッドフリーザー)																																																								

■ 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	外部機関で商品検査実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	はかた地どり飼育管理マニュアルにもとづいて、福岡県はかた地どり推進協議会が管理・監査。		
	従業員の管理	衛生管理マニュアル		
	施設設備の管理	アース環境サービス(株)、HACCP認証協会、保険所衛生検査。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 氷室比路志	連絡先 0942-78-4793
	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	緊急連絡網、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(FGP)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30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	はかた地どり 生ハムスライス						
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	製造日+1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	200g/PC	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)		
1 ケースあたり入数	200g × 20PC	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)	1ケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)	
			35.0	42.0	11.0	4.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ 1 <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" 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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食材へのこだわりのある方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	原料にはかた地どりむね肉を使用しているため、鶏生ハム自体に充分なうま味があるので、あっさりとした素材と和えるだけでも、とても清楚で凛としたメニューが出来上がります。	
商 品 特 徴	豚の生ハムとの違いは、塩辛さや脂っぽさがよりすくなく、すっと喉を通る柔らかさと、生ハム独特の薫りを持ちながら、低カロリーで高たんぱく。歯切れが良いのも鶏生ハムの特徴です。この商品の最大の特徴は、圧倒的に塩分濃度が低く、他の食材と合わせてメニュー作りができることです。	

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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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ゲン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	農事組合法人 福栄組合 (ノウジクミアイハウジン フクエイクミアイ)		
年間売上高	14億円 (平成30年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	100名
代表者氏名	代表理事 秋吉智司		
メッセージ	①当組合は、はかた地どりの養鶏から処理・販売まで一貫した体制を確立し、安心・安全を第一義としてお客様の食と健康に貢献します。②はかた地どりは、福岡県はかた地どり推進協議会を構成し、生産農場・専用飼料・孵化場及び処理場を指定。徹底した管理・監査のもと生産をおこなっています。		
ホームページ	http://www.fukuei.or.jp/		
会社所在地	〒830-1114	福岡県久留米市北野町高良1369-3	
工場等所在地	〒同上	同上	
担当者	井上 健次	E-mail	k-inoue@fukuei.or.jp
TEL	0942-78-4793	FAX	0942-78-6141

■ 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="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	外部機関で商品検査実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	社内管理マニュアル		
	従業員の管理	衛生管理マニュアル		
	施設設備の管理	社内管理マニュアル		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	株式会社 都城くみあい食品	連絡先 0986-64-2145
	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	緊急連絡網、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(FGP)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

令和元年
10月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	JAみかん缶詰235g				
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	3年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県八女産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4908804757648		
内 容 量	内容総量235g・固形量135g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥200	税込(切捨) 税率 8% ¥216
1ケースあたり入数	24缶	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	最小	3ケース	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 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 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からご年配者まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅でのデザートや贈り物	
商 品 特 徴	JAふくおか八女管内で収穫された原料を100%使用グラニュー糖で作ったシラップに漬け込みました。	


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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	福岡八女農業協同組合		
年間売上高	255.5億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1,062人
代表者氏名	鶴木 高春		
メッセージ	JAふくおか八女は、福岡県南部に位置し、東部は大分県、南部は熊本県と境を接し、八女市、筑後市、広川町の2市1町で構成されています。自然環境に恵まれた管内では米、麦をはじめ、ミカン、ブドウ、梨、キウイフルーツなどの果樹、販売高トップに位置するイチゴ、ナス、トマトなどの野菜、電照菊、ガーベラなどの花卉、そして茶の生産が盛んに行われています。		
ホームページ	http://www.jafyame.or.jp		
会社所在地	〒834-0063	福岡県八女市本村420-1	
工場等所在地	〒834-0084	福岡県八女市立花町白木597	
担当者	石橋 勇一郎	E-mail	nousans@jafyame.or.jp
TEL	0943-35-0027	FAX	0943-35-1027

■ 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

原料受入→外皮剥ぎ(外注)→洗浄→薬品処理→流水さらし→選別(ロール選別・サイズ別)→選別(目視)→肉詰め→秤量→シラップ注液→缶蓋印字→巻締め→殺菌→冷却→缶拭き→検品→箱詰め→パレット積み付け・保管→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)	目視検査(異物混入・缶きず・へこみ・印字不良) 官能検査 残留農薬検査 細菌検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理担当を置き、出荷商品の製造管理簿(日報)を作成し保管している。		
	従業員の管理	年2回の衛生管理講習会、年2回の検便検査		
	施設設備の管理	巡回ローラー掛けによる毛髪混入防止		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村 勲	連絡先 0943-35-0027
	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

記入日

令和元年
10月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	JA甘夏缶詰 295g				
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	3年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	九州産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4908804778858		
内 容 量	内容総量295g・固形量170g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8% ¥378
1ケースあたり入数	12缶	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	最小	3ケース	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 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からご年配者まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅でのデザートや贈り物	
商 品 特 徴	旬の最盛期に採れた新鮮な九州産甘夏みかんを、やさしい甘味が特徴のシラップに漬け込みました。厚い果肉はぷりぷりした食感でボリューム満点。子供からお年寄りまで大人気です。	


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"/> いちか、 <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ゲン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	福岡八女農業協同組合		
年間売上高	255.5億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1,062人
代表者氏名	鞆木 高春		
メッセージ	JAふくおか八女は、福岡県南部に位置し、東部は大分県、南部は熊本県と境を接し、八女市、筑後市、広川町の2市1町で構成されています。自然環境に恵まれた管内では米、麦をはじめ、ミカン、ブドウ、梨、キウイフルーツなどの果樹、販売高トップに位置するイチゴ、ナス、トマトなどの野菜、電照菊、ガーベラなどの花卉、そして茶の生産が盛んに行われています。		
ホームページ	http://www.jafyame.or.jp		
会社所在地	〒834-0063	福岡県八女市本村420-1	
工場等所在地	〒834-0084	福岡県八女市立花町白木597	
担当者	石橋 勇一郎	E-mail	nousans@jafyame.or.jp
TEL	0943-35-0027	FAX	0943-35-1027

■ 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

原料受入→外皮剥ぎ(外注)→洗浄→薬品処理→流水さらし→選別(目視・種・スジ取り)→肉詰め→秤量→シラップ注液→缶蓋印字→巻締め→殺菌→冷却→缶拭き→検品→箱詰め→パレット積み付け・保管→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)	目視検査(異物混入・缶きず・へこみ・印字不良) 官能検査 残留農薬検査 細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理担当を置き、出荷商品の製造管理簿(日報)を作成し保管している。			
	従業員の管理	年2回の衛生管理講習会、年2回の検便検査			
	施設設備の管理	巡回ローラー掛けによる毛髪混入防止			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村 勲	連絡先	0943-35-0027
	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

記入日 令和元年
10月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	不知火缶詰 295g				
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	3年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	九州産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4908804778889		
内 容 量	内容総量295g・固形量170g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥350	税込(切捨) 税率 8% ¥378
1ケースあたり入数	12缶	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	最小	3ケース	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)	<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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からご年配者まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅でのデザートや贈り物	
商 品 特 徴	手間隙かけてグラニュー糖から作った上品な甘さのシロップが不知火(しらぬい)の豊かな香りと爽やかで気品に満ちた味わいをいちだんと引き立てています。不知火は厳選した九州産を使用しています。	


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"/> いちか、 <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ゲン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	福岡八女農業協同組合		
年 間 売 上 高	255.5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1,062人
代 表 者 氏 名	鷗木 高春		
メ ッ セ ー ジ	JAふくおか八女は、福岡県南部に位置し、東部は大分県、南部は熊本県と境を接し、八女市、筑後市、広川町の2市1町で構成されています。自然環境に恵まれた管内では米、麦をはじめ、ミカン、ブドウ、梨、キウイフルーツなどの果樹、販売高トップに位置するイチゴ、ナス、トマトなどの野菜、電照菊、ガーベラなどの花卉、そして茶の生産が盛んに行われています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.jafyame.or.jp		
会 社 所 在 地	〒	834-0063	福岡県八女市本村420-1
工 場 等 所 在 地	〒	834-0084	福岡県八女市立花町白木597
担 当 者	石橋 勇一郎	E - m a i l	nousans@jafyame.or.jp
T E L	0943-35-0027	F A X	0943-35-1027

■ 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

<p>原料受入→外皮剥ぎ(外注)→洗浄→薬品処理→流水さらし→選別(目視・種・スジ取り)→肉詰め→秤量→シラップ注液→缶蓋印字→巻締め→殺菌→冷却→缶拭き→検品→箱詰め→パレット積み付け・保管→出荷</p>
<p>写 真</p> 

■ 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	目視検査(異物混入・缶きず・へこみ・印字不良) 官能検査 残留農薬検査 細菌検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理担当を置き、出荷商品の製造管理簿(日報)を作成し保管している。
	従業員の管理	年2回の衛生管理講習会、年2回の検便検査
	施設設備の管理	巡回ローラー掛けによる毛髪混入防止
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 中村 勲 連絡先 0943-35-0027
	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(FGP)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 令和元年
10月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産焼なす炭火焼 200g				
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	365日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県八女産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4908804778896		
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8% ¥486
1 ケースあたり入数	30袋	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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 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 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 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"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からご年配者まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	温めて生姜、かつお節等、トッピングして醤油、ポン酢、ごま味噌などでお召し上がりください。
商 品 特 徴	福岡八女農協管内産のなすを焼き、炭火で焼き上げました。解凍するだけでお手軽にお召し上がれます。

商品写真


	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>名 称</td><td>焼なす</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>なす</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td><td>国産</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>枠外下部に記載してあります。</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部に記載してあります。</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください。</td></tr> <tr><td>凍結前加熱の有無</td><td>加熱してありません。</td></tr> <tr><td>加熱調理の必要性</td><td>加熱して召し上がってください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>福岡八女農業協同組合 矢部加工場 福岡県八女市矢部村北矢部 9337-1</td></tr> </table> <div style="text-align: center;">  <p>4 908804 778896</p> </div>	名 称	焼なす	原材料名	なす	原料原産地名	国産	内 容 量	枠外下部に記載してあります。	賞味期限	枠外下部に記載してあります。	保存方法	-18℃以下で保存してください。	凍結前加熱の有無	加熱してありません。	加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください。	製 造 者	福岡八女農業協同組合 矢部加工場 福岡県八女市矢部村北矢部 9337-1
名 称	焼なす																		
原材料名	なす																		
原料原産地名	国産																		
内 容 量	枠外下部に記載してあります。																		
賞味期限	枠外下部に記載してあります。																		
保存方法	-18℃以下で保存してください。																		
凍結前加熱の有無	加熱してありません。																		
加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください。																		
製 造 者	福岡八女農業協同組合 矢部加工場 福岡県八女市矢部村北矢部 9337-1																		
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ゲン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		福岡八女農業協同組合			
年間売上高		255.5億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1,062人	
代表者氏名		鷗木 高春			
メッセージ		JAふくおか八女は、福岡県南部に位置し、東部は大分県、南部は熊本県と境を接し、八女市、筑後市、広川町の2市1町で構成されています。自然環境に恵まれた管内では米、麦をはじめ、ミカン、ブドウ、梨、キウイフルーツなどの果樹、販売高トップに位置するイチゴ、ナス、トマトなどの野菜、電照菊、ガーベラなどの花卉、そして茶の生産が盛んに行われています。			
ホームページ		http://www.jafyame.or.jp			
会社所在地	〒	834-0063	福岡県八女市本村420-1		
工場等所在地	〒	834-1401	福岡県八女市矢部村北矢部9337-1		
担当者		堀下 利照	E-mail	nousanya@jafyame.or.jp	
TEL		0943-47-3147	FAX	0943-47-3147	

■ 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

<p>【一次工程】原料入荷→洗浄→選別(異物・虫食い)→一次焼き(ガス)→二次焼(炭火)→皮剥ぎ→成型→冷凍→官能検査・目視検査→箱詰め→冷凍保存(-25℃以下) 【二次工程】開封→官能検査・目視検査→計量→袋投入→真空・シール→金属検査→目視検査(シール不良)→箱詰め→冷凍保存→出荷</p>		
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	目視検査(包装不良・異物混入) 官能検査 金属探知機 残留農薬検査 細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理担当を置き、出荷商品の製造管理簿(日報)を作成し保管している。			
	従業員の管理	年2回の衛生管理講習会、年2回の検便検査			
	施設設備の管理	巡回ローラー掛けによる毛髪混入防止			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村 勲	連絡先	0943-35-0027
	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

記入日 令和元年
10月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	柚子胡椒薫る味噌汁				
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	360	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4908804060472		
内 容 量	9.9g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥120	税込(切捨) 税率 8% ¥129
1ケースあたり入数	600個	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→		
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(%) × 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 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 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"/> 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)	食事のさいの汁物としてどうぞ。
商 品 特 徴	安心・安全にこだわったフリーズドライ味噌汁は、柚子、胡椒、大豆、米、などに八女産を使用したほか、ねぎ、わかめなどがすべてが国内産。お湯を注げば薫る柚子の風味と味わいは後をひくおいしさです。


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ゲン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	福岡八女農業協同組合		
年 間 売 上 高	255.5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1,062人
代 表 者 氏 名	鷗木 高春		
メ ッ セ ー ジ	JAふくおか八女は、福岡県南部に位置し、東部は大分県、南部は熊本県と境を接し、八女市、筑後市、広川町の2市1町で構成されています。自然環境に恵まれた管内では米、麦をはじめ、ミカン、ブドウ、梨、キウイフルーツなどの果樹、販売高トップに位置するイチゴ、ナス、トマトなどの野菜、電照菊、ガーベラなどの花卉、そして茶の生産が盛んに行われています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.jafyame.or.jp		
会 社 所 在 地	〒 834-0063	福岡県八女市本村420-1	
工 場 等 所 在 地	〒 834-0084	福岡県八女市立花町白木597	
担 当 者	石橋 勇一郎	E - m a i l	nousanya@jafyame.or.jp
T E L	0943-35-0027	F A X	0943-35-1027

■ 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

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	目視検査(包装不良・異物混入) 官能検査 金属探知機 残留農薬検査 細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理担当を置き、出荷商品の製造管理簿(日報)を作成し保管している。			
	従業員の管理	年2回の衛生管理講習会、年2回の検便検査			
	施設設備の管理	巡回ローラー掛けによる毛髪混入防止			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村 勲	連絡先	0943-35-0027
	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(FGP)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
3 月 13 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商品名	さかうえピーマン				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	周年	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)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580021880011		
内容量	10kgバラ、袋入り(500,200,150,130g)	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	翌日もしくは翌々日		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	約4-5t/週	最小	2cs/週	
ケースサイズ(重量)	縦(ℓ) × 横(ℓ) × 高さ(ℓ) 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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) JGAP認証農場 ※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"/> 専社・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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	苦味・えぐみの少ないピーマンなので、野菜が得意でないお子様にも楽しんでいただきたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	苦味・えぐみの少ないピーマンなので、まるかじりでもお楽しみいただけます。ツナや塩昆布と和える食べ方もおすすめです。	
商 品 特 徴	苦味の少ない食べやすいピーマン。 圃場ではIPMを実践し、農薬使用量の低減にも積極的に取り組んでいます。	

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		株式会社さかうえ			
年 間 売 上 高		約5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	49名	
代 表 者 氏 名		坂上隆			
メ ッ セ ー ジ		<p>【経営理念】 私たちは、大自然の恵みに感謝し、自己の成長を志し、すべての幸福を追求します。</p> <p>私たちは、旬をつかみ、幸せをプランし、自然の豊かさをお客様にお届けします。</p> <p>私たちは、新しい「農業価値」を創造し、地域・社会に貢献します。</p>			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sakaue-farm.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	899-7104	鹿児島県志布志市志布志町安楽2873-4		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		中川昌聡	E - m a i l	m-nakagawa@sakaue-farm.mydns.jp	
T E L		099-473-1990	F A X	099-473-1979	



■ 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

ビーマン 栽培面積:約2.5ヘクタール 年間収穫量:約600t		
主な特徴 ・JGAP認証農場 →JGAPとは、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる日本発の認証制度です。 第三者機関の審査により、JGAP が正しく導入されていることが確認された農場には、JGAP 認証が与えられます。		
・IPM実践農場 →IPMとは、農作物に有害な病害虫・雑草を利用可能な全ての技術(農薬も含む)を総合的に組み合わせて防除する技術です。 適切にIPMを実践することで、人に対する健康リスクと環境への負荷を軽減するとともに、生態系が有する本来の病害虫・雑草への抑制機能を引き出すことが可能になります。		
・農業経営IT化の取り組み 契約栽培を実現するために必要なこと、それは「質・量・時間」をプランすること。 多様な圃場で多様な作物を契約栽培するために開発してきた「さかうえ」の『農業工程管理システム』により、栽培の効率化や作物の安定供給に役立っています。		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JGAP認証農場、農業工程管理システムの利用			
	従業員の管理	JGAP指導員の資格を持つ社員も在籍し、備品や施設の管理がされているかを定期的にチェック			
	施設設備の管理	社員の整備士や他機械知識に長けた社員によるメンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	坂上宏一郎	連絡先	099-473-1990
	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

2019年
3月13日



商品特性と取引条件

商 品 名	大根				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12-5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)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	2L, L	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	2L 8本入り、L10本入り	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発 注 リードタイム	翌日もしくは翌々日	販 売 エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 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 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 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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		

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。

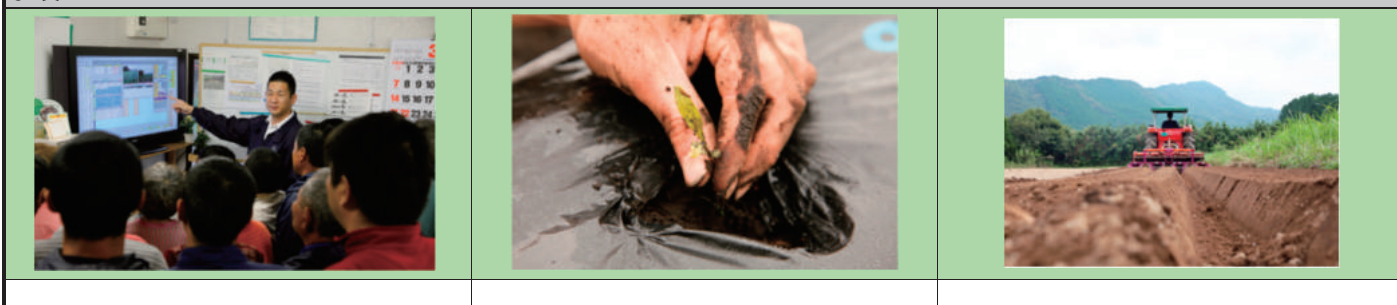
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社さかうえ		
年 間 売 上 高	約5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	49名
代 表 者 氏 名	坂上隆		
メ ッ セ ー ジ	<p>【経営理念】 私たちは、大自然の恵みに感謝し、自己の成長を志し、すべての幸福を追求します。</p> <p>私たちは、旬をつかみ、幸せをプランし、自然の豊かさをお客様にお届けします。</p> <p>私たちは、新しい「農業価値」を創造し、地域・社会に貢献します。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sakaue-farm.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 899-7104	鹿児島県志布志市志布志町安楽2873-4	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	中川昌聡	E - m a i l	m-nakagawa@sakaue-farm.mydns.jp
T E L	099-473-1990	F A X	099-473-1979

■ 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

近隣の農家からの仕入れになります。

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)	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				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	坂上宏一郎	連絡先	099-473-1990
	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

2019年
10月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	バジル							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	一年中	(12月~5月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	7日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	沖縄県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4521903101015				
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥248	税込(切捨) 税率 8%	¥267	
1ケースあたり入数	50pc		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	5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	40c/s	最小	2c/s	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					43.0	32.0	25.0	2.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特にお子様向けに料理をされる方々 特別栽培で安全を意識しているため。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トマトやチーズなどの料理に合わせていただくのがオススメ。 少し時間のある方は、ニンニクやオリーブオイルとともにバジルペーストを作るとよりたくさんの料理に使用することができます。	
商 品 特 徴	定期的に海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬・化学肥料を抑えております。 また、沖縄の土耕栽培で作られたバジルの油含有率は通常0.7%ぐらいのところを1%程あるという検証結果が出ています。	


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"/> 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ゲン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	株式会社みやぎ農園		
年 間 売 上 高	2018～2019年度、230百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2019年9月時点、22人
代 表 者 氏 名	小田 哲也		
メ ッ セ ー ジ	私たちは「おいしさ」を大切に追及することで地域と連携し、心のつながりを大切にすることで「幸せ」を創造していきます。これらの想いから、沖縄の風土や文化を大切に持続可能な循環型農業を目指し地域と一体となって地域に根ざした事業を行う「美しいむらづくり」構想の実現を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.miyaginouen.com		
会 社 所 在 地	〒 901-1203	沖縄県南城市大里字大城2193番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小田 哲也	E - m a i l	miyaginouen@yahoo.co.jp
T E L	098-946-7646	F A X	098-946-7764

■ 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

みやぎ農園は生産者団体となっており、約80名ほどの生産農家のものを集めて共同出荷を行っています。その上で、基本を特別栽培、さらには有用微生物を培養した活性液を散布する体制としています。年間で約50品目の野菜・果物を栽培しており、それらを季節に応じて出荷することが可能です。

バジルに関しては、年間15t程の栽培をしており、そのほかのハーブ類も合計で20種類ぐらいの品目を栽培しております。沖縄の日差しをたっぷり受けた土耕栽培はしっかりと厚みがあり、油の含有率が高いことで香り高いハーブとなっています。

		
衛生的な施設で計量袋詰めを行います	各農家さんに栽培指導し、集荷を行っています	このようなメンバーで取り組んでいます

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	加工品のみ微生物検査を「沖縄県環境科学センター」に行ってもらっています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一次産品に関しては、根菜類などは土を落とすための前室があり、梱包室では、全員がエアキャップをかぶり、髪の毛の混入などがないようにしています。加工場はエアシャワーなどを完備し、より衛生的な環境になっています。			
	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	加藤 政弘	連絡先	090-3795-4996
	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	加工食品に関してはPL保険に加入しており、急速冷凍の野菜などは対象に入ります。			

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
10月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ピーマン(ちぐさ)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1月~6月	(2月~5月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	10日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	沖縄県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4521903101428				
内 容 量	150g		希望小売価格	税抜	¥198	税込(切捨) 税率 8%	¥213	
1ケースあたり入数	24袋		保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	5日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50c/s	最小	5c/s	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					47.0	36.0	15.0	4.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特にお子様向けに料理をされる方々 えぐみが少なく、特別栽培で安全を意識しているため。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま切って、サラダとして食べていただくことや、サイズが大きいいため、ピーマンの肉詰めのようにすることで、ボリューム感のある料理になります。	
商 品 特 徴	定期的に海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬・化学肥料を抑え、えぐみが少なく果肉の甘味を感じられる、ピーマンに仕上がりました。 また、瞬間冷凍や、カットでのご提供も可能です。	


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"/> パナナ、 <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
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	株式会社みやぎ農園		
年 間 売 上 高	2018～2019年度、230百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2019年9月時点、22人
代 表 者 氏 名	小田 哲也		
メ ッ セ ー ジ	私たちは「おいしさ」を大切に追及することで地域と連携し、心のつながりを大切にすることで「幸せ」を創造していきます。これらの想いから、沖縄の風土や文化を大切に持続可能な循環型農業を目指し地域と一体となって地域に根ざした事業を行う「美しいむらづくり」構想の実現を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.miyaginouen.com		
会 社 所 在 地	〒 901-1203	沖縄県南城市大里字大城2193番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小田 哲也	E - m a i l	miyaginouen@yahoo.co.jp
T E L	098-946-7646	F A X	098-946-7764

■ 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

みやぎ農園は生産者団体となっており、約80名ほどの生産農家のものを集めて共同出荷を行っています。その上で、基本を特別栽培、さらには有用微生物を培養した活性液を散布する体制としています。年間で約50品目の野菜・果物を栽培しており、それらを季節に応じて出荷することが可能です。

ピーマンに関しては、3名体制で栽培を行っており、年間トータルで40t程の生産となっています。栽培面積としては合計で1haほどです。海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬や化学肥料を減らすだけでなく、ミネラル豊富な土壌になり、えぐみの少ない野菜仕上がっています。

写 真

		
衛生的な施設で計量袋詰めを行います	各農家さんに栽培指導し、集荷を行っています	このようなメンバーで取り組んでいます

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	加工品のみ微生物検査を「沖縄県環境科学センター」に行ってもらっています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一次産品に関しては、根菜類などは土を落とすための前室があり、梱包室では、全員がエアキャップをかぶり、髪の毛の混入などがないようにしています。加工場はエアシャワーなどを完備し、より衛生的な環境になっています。		
	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	加藤 政弘	連絡先 090-3795-4996
	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	加工食品に関してはPL保険に加入しており、急速冷凍の野菜などは対象に入ります。		

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
10月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	塩いんげん							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～5月	(1月～3月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	10日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	沖縄県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4521903101183				
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥198	税込(切捨) 税率 8%	¥213	
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	5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	100c/s	最小	5c/s	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					33.0	23.0	9.0	2.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特にお子様向けに料理をされる方々 えぐみがなく、特別栽培で安全を意識しているため。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	さっと塩ゆでしてサラダのように食べていただくと、いんげん自体の甘味をより感じていただけます。もちろん、炒め物や和え物にもばっちりです。	
商 品 特 徴	定期的に海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬・化学肥料を抑え、えぐみが少なく果肉の甘味を感じられる、さやいんげんに仕上がりました。 また、瞬間冷凍や、カットでのご提供も可能です。	


商品写真

						
	<p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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	<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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	備 考
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ゲン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	株式会社みやぎ農園		
年 間 売 上 高	2018～2019年度、230百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2019年9月時点、22人
代 表 者 氏 名	小田 哲也		
メ ッ セ ー ジ	私たちは「おいしさ」を大切に追及することで地域と連携し、心のつながりを大切にすることで「幸せ」を創造していきます。これらの想いから、沖縄の風土や文化を大切に持続可能な循環型農業を目指し地域と一体となって地域に根ざした事業を行う「美しいむらづくり」構想の実現を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.miyaginouen.com		
会 社 所 在 地	〒 901-1203	沖縄県南城市大里字大城2193番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小田 哲也	E - m a i l	miyaginouen@yahoo.co.jp
T E L	098-946-7646	F A X	098-946-7764

■ 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

みやぎ農園は生産者団体となっており、約80名ほどの生産農家のものを集めて共同出荷を行っています。その上で、基本を特別栽培、さらには有用微生物を培養した活性液を散布する体制としています。年間で約50品目の野菜・果物を栽培しており、それらを季節に応じて出荷することが可能です。

塩いんげんに関しては、6名体制で栽培を行っており、年間トータルで80t程の生産となっています。栽培面積としては合計で3haほどです。海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬や化学肥料を減らすだけでなく、ミネラル豊富な土壌になり、えぐみの少ない野菜仕上がっています。

写 真

		
衛生的な施設で計量袋詰めを行います	各農家さんに栽培指導し、集荷を行っています	このようなメンバーで取り組んでいます

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	加工品のみ微生物検査を「沖縄県環境科学センター」に行ってもらっています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一次製品に関しては、根菜類などは土を落とすための前室があり、梱包室では、全員がエアキャップをかぶり、髪の毛の混入などがないようにしています。加工場はエアシャワーなどを完備し、より衛生的な環境になっています。		
	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	加藤 政弘	連絡先 090-3795-4996
	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	加工食品に関してはPL保険に加入しており、急速冷凍の野菜などは対象に入ります。		

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
10月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	角オクラ&赤オクラ&ネバオクラ(白丸オクラ)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月~11月 (7月~9月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	7日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	沖縄県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4521903101299				
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥198	税込(切捨) 税率 8%	¥213	
1ケースあたり入数	50pc	保 存 温 度 帯	冷蔵				
発 注 リードタイム	5日	販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 40c/s	最小 4c/s	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
				47.0	36.0	15.0	5.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特にお子様向けに料理をされる方々 特別栽培で安全を意識しており、さらには栄養価が豊富なことから。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	さっと塩ゆでして、カットしてサラダに盛り付けるなどしていただければ、より素材の味を楽しめます。もちろん、夏に粘り気の強いとろろや納豆と合わせていただくのも定番としてオススメです。(赤オクラは火を通すと緑色に変色してしまうため、特に刻んで生食をオススメします)	
商 品 特 徴	定期的に海水で培養した微生物活性液を散布することで、農薬・化学肥料を抑えております。また、沖縄の日差しをたっぷり受けたオクラは特に粘り気が強くしっかりとした歯ごたえがあるといわれています。 また、瞬間冷凍や、カットでのご提供も可能です。	

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"/> パナナ、 <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ゲン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	株式会社みやぎ農園		
年 間 売 上 高	2018～2019年度、230百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2019年9月時点、22人
代 表 者 氏 名	小田 哲也		
メ ッ セ ー ジ	私たちは「おいしさ」を大切に追及することで地域と連携し、心のつながりを大切にすることで「幸せ」を創造していきます。これらの想いから、沖縄の風土や文化を大切に持続可能な循環型農業を目指し地域と一体となって地域に根ざした事業を行う「美しいむらづくり」構想の実現を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.miyaginouen.com		
会 社 所 在 地	〒 901-1203	沖縄県南城市大里字大城2193番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小田 哲也	E - m a i l	miyaginouen@yahoo.co.jp
T E L	098-946-7646	F A X	098-946-7764

■ 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

みやぎ農園は生産者団体となっており、約80名ほどの生産農家のものを集めて共同出荷を行っています。その上で、基本を特別栽培、さらには有用微生物を培養した活性液を散布する体制としています。年間で約50品目の野菜・果物を栽培しており、それらを季節に応じて出荷することが可能です。

オクラに関しては、夏場に3t/月程の栽培をしており、通常の角オクラの他に、赤おくら、ネバオクラ、丸オクラなど多様なオクラを栽培しております。沖縄の日差しをたっぷり受けた露地栽培のオクラは粘り気たっぷりとなっています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	加工品のみ微生物検査を「沖縄県環境科学センター」に行ってもらっています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一次産品に関しては、根菜類などは土を落とすための前室があり、梱包室では、全員がエアキャップをかぶり、髪の毛の混入などがないようにしています。加工場はエアシャワーなどを完備し、より衛生的な環境になっています。			
	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	加藤 政弘	連絡先	090-3795-4996
	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	加工食品に関してはPL保険に加入しており、急速冷凍の野菜などは対象に入ります。			

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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨&らっきょうドレッシング(旨塩仕立て)					
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	常 温 12 カ 月	消 費 期 限	常 温 12 カ 月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365170250			
内 容 量	1000ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,280	税 込 税率 8%	¥1,382
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	5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	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	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 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商 品 特 徴	梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉碎し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

商品写真

	●名称:分離液状ドレッシング ●原材料名:梨、食用オリーブ油(EXバージンオリーブオイル)、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天/保存料(ポリリジン)、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、(一部に小麦・乳成分を含む) ●内容量:1000ml ●賞味期限:ラベル右下部に記載 ●保存方法:直射日光を避けて常温で保存(開栓後要冷蔵) ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 http://www.new-food.net/ ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660															
	<table border="1"> <tr> <td colspan="4">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>258kcal</td> <td>炭 水 化 物</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.3g</td> <td>食 塩 相 当 量</td> <td>2.4g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>25.6g</td> <td>(推定値)</td> <td></td> </tr> </table> <p>●※原材料が変更、変更することがありますが、味や品質には影響ありません。</p>	栄養成分表示(100gあたり)				熱 量	258kcal	炭 水 化 物	0.2g	たんぱく質	0.3g	食 塩 相 当 量	2.4g	脂 質	25.6g	(推定値)
栄養成分表示(100gあたり)																
熱 量	258kcal	炭 水 化 物	0.2g													
たんぱく質	0.3g	食 塩 相 当 量	2.4g													
脂 質	25.6g	(推定値)														
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 type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生															
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)															

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

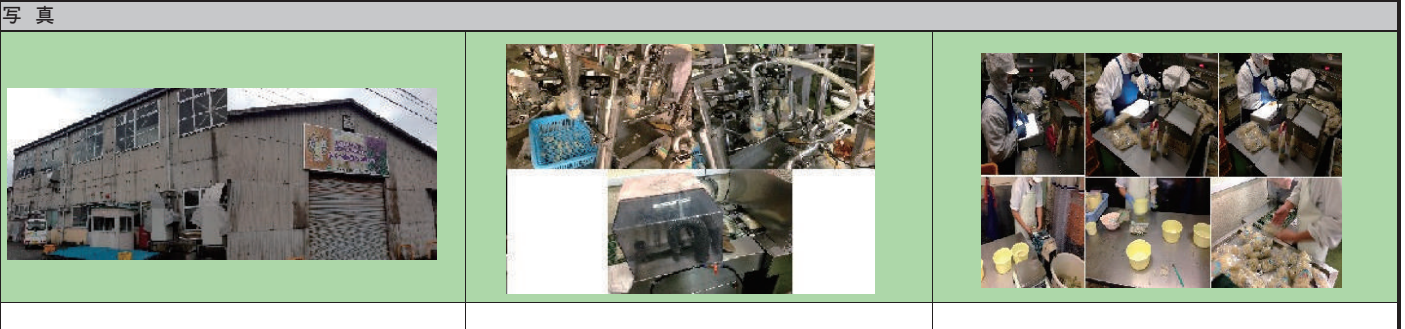
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田畑 耕市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着目した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田畑 耕市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→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	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。		
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。		
	施設設備の管理	委託製造工場での製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑 耕市	連絡先 0857-23-2328
	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	製造物責任法(PL法)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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨&らっきょうドレッシング(醤油仕立て)					
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	常 温 12 カ 月	消 費 期 限	常 温 12 カ 月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365170267			
内 容 量	1000ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,280	税 込 税率 8%	¥1,382
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	5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	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	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 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商 品 特 徴	梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉碎し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わせるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

商品写真

	●名称:分離液状ドレッシング ●原材料名:梨、食用オリーブ油(EXバージンオリーブオイル)、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天/保存料(ポリリジン)、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB ₁ 、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分を含む) ●内容量:150ml ●賞味期限:ラベル右下部に記載 ●保存方法:直射日光を避けて常温で保存(開栓後要冷蔵) ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 http://www.new-food.net/ ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660															
	<table border="1"> <tr> <td colspan="4">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>232kcal</td> <td>炭 水 化 物</td> <td>10.6g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.7g</td> <td>食 塩 相 当 量</td> <td>0.9g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>20.6g</td> <td colspan="2">(推定値)</td> </tr> </table> <p>●原材料が記載、変更することはありませんが、味や品質には影響ありません。</p>	栄養成分表示(100gあたり)				熱 量	232kcal	炭 水 化 物	10.6g	たんぱく質	0.7g	食 塩 相 当 量	0.9g	脂 質	20.6g	(推定値)
栄養成分表示(100gあたり)																
熱 量	232kcal	炭 水 化 物	10.6g													
たんぱく質	0.7g	食 塩 相 当 量	0.9g													
脂 質	20.6g	(推定値)														
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 type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生															
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)															

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田 畑 耕 市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着目した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田 畑 耕 市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

<p>◆梨&らっきょうドレッシング 梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷</p> <p>◆梨フルーツらっきょうディップ 梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷</p>		
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	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	委託製造工場での製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田 畑 耕 市	連絡先	0857-23-2328
	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	製造物責任法(PL法)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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨&らっきょうドレッシング(白味噌仕立て)					
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥取県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580365170274			
内 容 量	1000ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,280	税込 税率 8%	¥1,382
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	5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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商 品 特 徴	梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉碎し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ風味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

商品写真

	<ul style="list-style-type: none"> ●名称:分離液状ドレッシング ●原材料名:梨、食用オリーブ油(EXバージンオリーブオイル)、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天/保存料(ポリリン酸)、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分を含む) ●内容量:150ml ●賞味期限:ラベル右下部に記載 ●保存方法:直射日光を避けて常温で保存(開栓後要冷蔵) ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 http://www.new-food.net/ ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660 									
	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>253kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>22.7g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">※数値が記載されていない項目は、味や品質には影響ありません。</td> </tr> </table>	栄養成分表示(100gあたり)		熱 量	253kcal	たんぱく質	1.3g	脂 質	22.7g	※数値が記載されていない項目は、味や品質には影響ありません。
栄養成分表示(100gあたり)										
熱 量	253kcal									
たんぱく質	1.3g									
脂 質	22.7g									
※数値が記載されていない項目は、味や品質には影響ありません。										
<h3>アレルギー表示(特定原材料)</h3> ※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 type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生									
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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"/> パナナ、 <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									
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)									

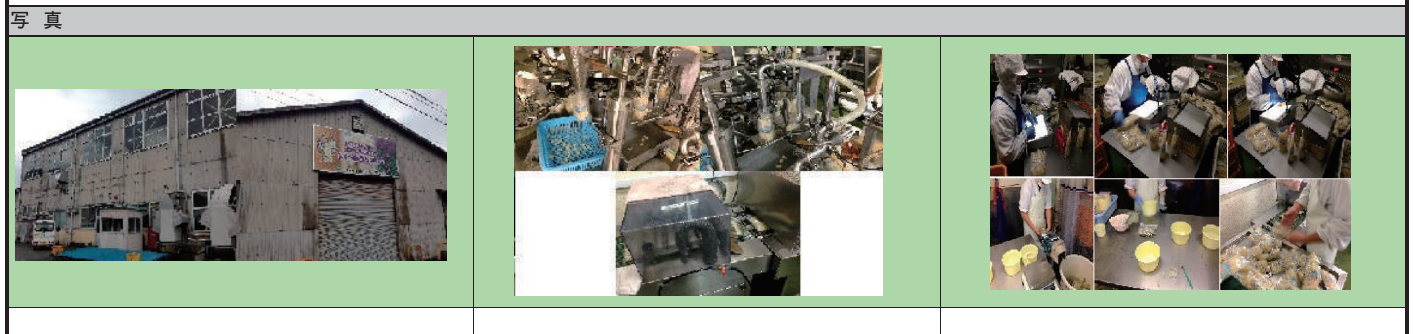
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾**・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田 畑 耕 市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着目した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田 畑 耕 市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

<p>◆梨&らっきょうドレッシング 梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷</p> <p>◆梨フルーツらっきょうディップ 梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷</p>



■ 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	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	委託製造工場での製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑 耕市	連絡先	0857-23-2328
	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	製造物責任法(PL法)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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨フルーツらっきょうディップ(わさび入りタルタルソース)					
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365170281			
内 容 量	600g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,630	税込(切捨) 税率 8%	¥1,760
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	5日	販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト&バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ&カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが広がる。	
商 品 特 徴	鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。	

商品写真

	●品名:ドレッシング加工品 ●原材料名:らっきょう、半固体状ドレッシング(食用植物油脂、卵、醸造酢、その他)、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天/酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、(一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む) ●内容量:110g ●保存方法:直射日光を避けて常温で保存 ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 http://www.new-food.net/ ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660														
	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">栄養成分表示100gあたり</th> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>285kcal</td> <td>炭水化物</td> <td>17.8g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.0g</td> <td>食塩相当量</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>23.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	栄養成分表示100gあたり			熱 量	285kcal	炭水化物	17.8g	たんぱく質	1.0g	食塩相当量	1.4g	脂 質	23.2g	
栄養成分表示100gあたり															
熱 量	285kcal	炭水化物	17.8g												
たんぱく質	1.0g	食塩相当量	1.4g												
脂 質	23.2g														
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 type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生														
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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															

※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)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田 畑 耕 市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着目した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田 畑 耕 市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

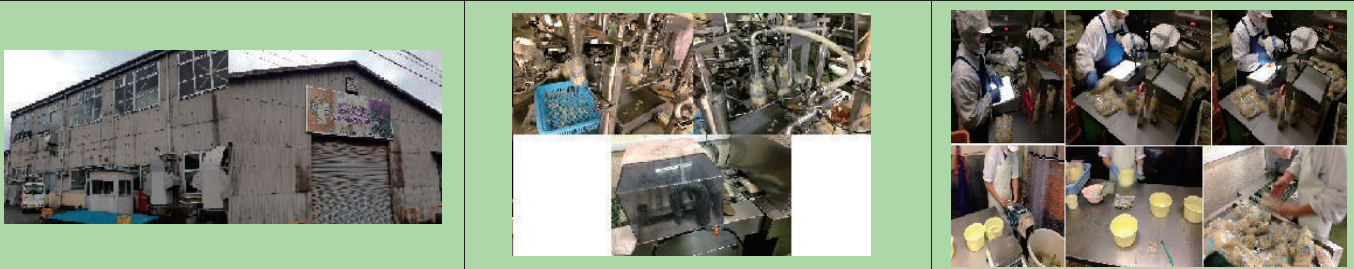
◆梨&らっきょうドレッシング

梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ

梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

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	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。		
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。		
	施設設備の管理	委託製造工場での製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑 耕市	連絡先 0857-22-2328
	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	製造物責任法(PL法)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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨フルーツらっきょうディップ(トマト&バジルソース)					
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	常 温 12 カ 月	消 費 期 限	常 温 12 カ 月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365170298			
内 容 量	600g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,630	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥1,760
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	5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 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト&バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ&カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが広がる。
商 品 特 徴	鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

商品写真

	●品名:ドレッシング加工品 ●原材料名:らっきょう、トマトピューレー、バジルソース(なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他)、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天/酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ黄色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、(一部に小麦・乳成分を含む) ●内容量:115g ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660															
	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">栄養成分表示100gあたり</th> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>154kcal</td> <td>炭 水 化 物</td> <td>14.3g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.0g</td> <td>食 塩 相 当 量</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>10.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	栄養成分表示100gあたり				熱 量	154kcal	炭 水 化 物	14.3g	たんぱく質	1.0g	食 塩 相 当 量	1.5g	脂 質	10.2g	
栄養成分表示100gあたり																
熱 量	154kcal	炭 水 化 物	14.3g													
たんぱく質	1.0g	食 塩 相 当 量	1.5g													
脂 質	10.2g															
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 type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生															
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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ゲン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。) **承認**・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田 畑 耕 市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田 畑 耕 市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

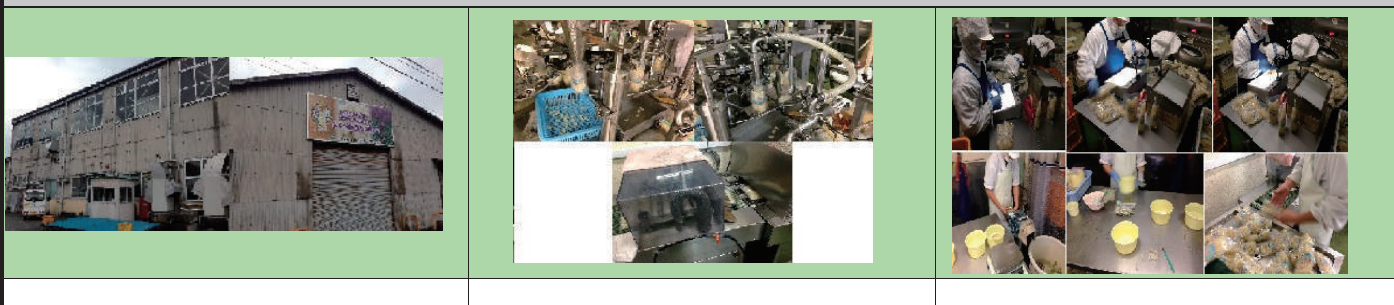
◆梨&らっきょうドレッシング

梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ

梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

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)	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	委託製造工場で製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田 畑 耕 市	連絡先	0857-22-2328
	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	製造物責任法(PL法)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

2018年
5月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梨フルーツらっきょうディップ(ラディッシュ&カレーソース)					
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365170304			
内 容 量	600g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,630	税込(切捨) 税率 8%	¥1,760
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	5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 checked="" 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト&バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ&カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが広がる。
商 品 特 徴	鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

商品写真

	●品名:ドレッシング加工品 ●原材料名:らっきょう(鳥取県産)、カレーソース(野菜(玉ねぎ、にんにく)、小麦粉、ラード、カレー粉、その他)、脱脂大豆、西洋わさびソース(植物油、鶏卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他)、ドライカレー(カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、その他)、梨、醸造酢、乳製品(乳酸菌飲料、寒天/ソルビン酸カリウム、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、ダイズ多糖類、トレハロース、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ●内容量:115g ●保存方法:直射日光を避けて常温で保存 ●販売者:(有)田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328 ●製造者:(有)関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川 6-4-24 TEL06-6760-6660															
	<table border="1"> <tr> <th colspan="4">栄養成分表示100gあたり</th> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>124kcal</td> <td>炭水化物</td> <td>11.1g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>3.5g</td> <td>食塩相当量</td> <td>2.8g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>7.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	栄養成分表示100gあたり				熱 量	124kcal	炭水化物	11.1g	たんぱく質	3.5g	食塩相当量	2.8g	脂 質	7.3g	
栄養成分表示100gあたり																
熱 量	124kcal	炭水化物	11.1g													
たんぱく質	3.5g	食塩相当量	2.8g													
脂 質	7.3g															
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 type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生															
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ゲン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。) **承認**・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)田畑商店		
年 間 売 上 高	360,000,000円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名	田畑 耕市		
メ ッ セ ー ジ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着目した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.new-food.net/		
会 社 所 在 地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工 場 等 所 在 地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区6-4-24	
担 当 者	田畑 耕市	E - m a i l	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
T E L	0857-22-2328	F A X	0857-22-0428

■ 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

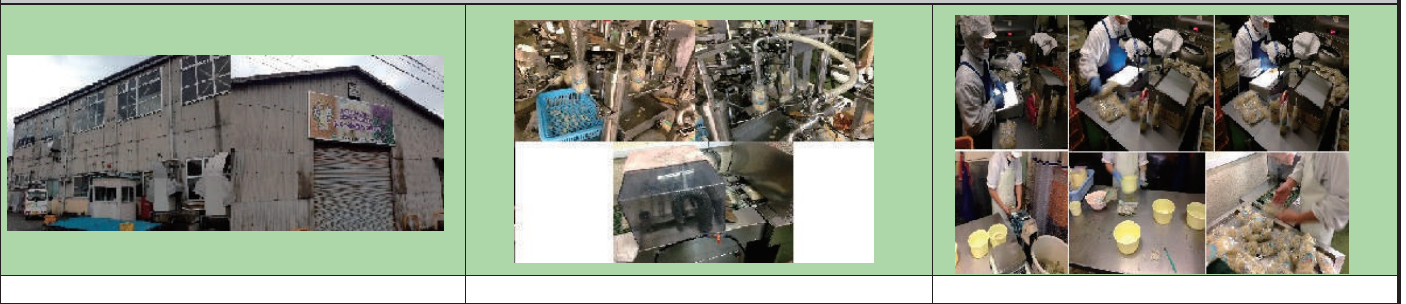
◆梨&らっきょうドレッシング

梨ソース濾過→嚙碎(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ

梨ソース濾過→粉碎(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→攪拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

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	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。		
	従業員の管理	委託製造工場において、厳選された従業員での委託製造。		
	施設設備の管理	委託製造工場での製造の為、十分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑 耕市	連絡先 0857-22-2328
	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	製造物責任法(PL法)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。

別紙

商品名	あじフライ
重量、個数	70g × 50枚入り

「原料配合表」

No.	使用原材料名		加工国 製造国	使用原材料名			原産地・原産国
	1次原料	配合率(%)		2次原料	3次原料	由来原料	
1	アジ	社外秘	日本			アジ	鳥取県(境港)
原 材 率	2	生パン粉	日本				
				小麦粉	小麦	小麦	アメリカ・カナダ・オーストラリア
				でん粉	コーンスターチ	とうもろこし	アメリカ
				ショートニング	食用植物油脂	パーム	マレーシア・インドネシア
				砂糖	さとうきび	さとうきび	タイ・オーストラリア・ブラジル・フィリ ピン・南アフリカ・グアテマラ・日本
					甜菜	甜菜	日本
				イースト	イースト菌	イースト菌	日本
				食塩	海水	海水	日本
				乳化剤製剤	グリセリン脂肪酸エステル	パーム	マレーシア・フィリピン・インドネシア・タイ
						ヤシ	フィリピン・マレーシア・インドネシア
						ヒマワリ	アメリカ・オーストラリア他
					タビオカ	タイ・インドネシア	
					甘藷	日本	
					抽出ビタミンE	大豆	アメリカ・ブラジル・インド他
				菜種		アメリカ・ブラジル・インド他	
				とうもろこし		アメリカ・ブラジル・インド他	
				ヒマワリ		アメリカ・ブラジル・インド他	
					ワタ	アメリカ・ブラジル・インド他	
					パーム	インドネシア・マレーシア・タイ	
				パン用品質改良剤製剤	塩化アンモニウム	化学合成品	ドイツ
			硫酸カルシウム		化学合成品	日本	
			L-アスコルピン酸		タビオカ	インドネシア	
			炭酸カルシウム		石灰石	日本	
			硫酸マグネシウム		化学合成品	日本	
			グルコースオキシダーゼ		微生物	日本、フランス	
			α-アミラーゼ		微生物	日本、フランス	
			食品素材(食塩)		海水	日本	
			食品素材(小麦粉)		小麦	アメリカ・カナダ・オーストラリア・日本	
			食品素材(コーンスターチ)	とうもろこし	アメリカ・ブラジル・アルゼンチン・南アフリカ		
3	バター粉	社外秘	日本				
				小麦粉	小麦	小麦	日本
				でん粉	パレイシヨ	パレイシヨ	日本
				小麦たん白	小麦	小麦	日本
4	食塩	社外秘	日本	海水		海水	日本
5	白コショウ	社外秘	日本			ホワイトペッパー	インドネシア等
6	加水	社外秘					日本
	合計(%)	100					

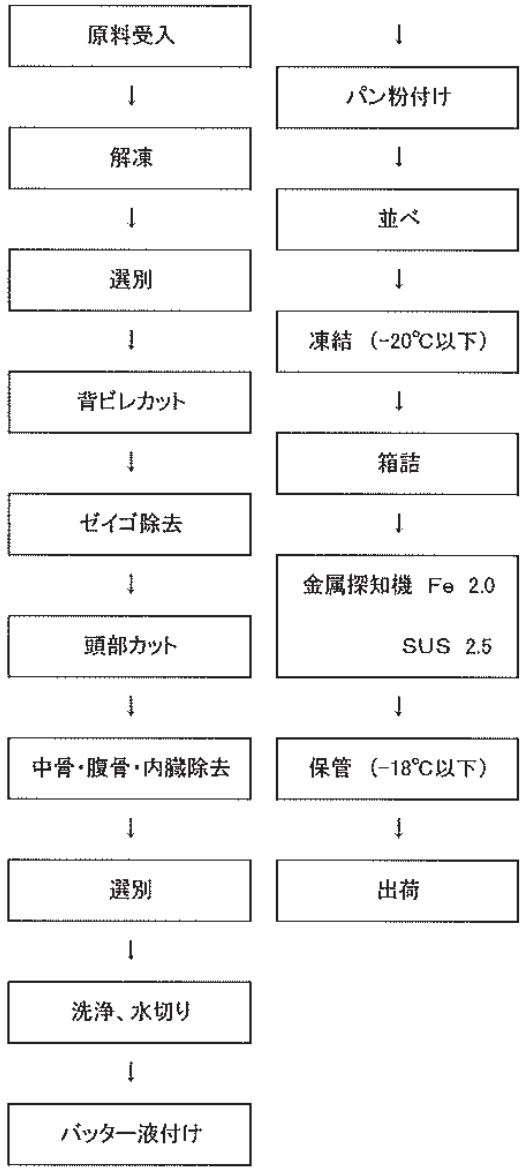
※本規格書情報につきましては状況によって、事前のご連絡なしに変更させていただきます場合がございます

提出年月日	2019年10月4日
会社名	株式会社 角屋食品
製造者住所	鳥取県境港市竹内団地62番地 TEL(0859)45-3283 FAX(0859)45-3284
代表者又は責任者 (製造・品質責任者)	角谷 直樹
担当者	柏木 秀茂

アレルギー物質	遺伝子組み換え	備考	原材料証明書
			有・無
			有・無
小麦			有・無
	不分別		有・無
			有・無
			有・無
	非組換		有・無
			有・無
		乳化剤	有・無
			有・無
			有・無
			有・無
大豆 (蒸留物)	不分別	酸化防止剤(キャリーオーバー)	有・無
	不分別		有・無
	不分別		有・無
			有・無
	不分別		有・無
		イーストフード	有・無
		イーストフード	有・無
		酸化剤(V.C)	有・無
		イーストフード	有・無
		イーストフード	有・無
小麦		酵素(加工助剤)	有・無
小麦		酵素(加工助剤)	有・無
			有・無
小麦			有・無
	不分別		有・無
			有・無
小麦			有・無
	非組換		有・無
小麦			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無

製造工程図(業務用)

製造工程(フローチャートで記入してください)



ます。ご了承ください。 2019/2/21改

①商品名	②規格・容量	③入数・荷姿
あじフライ	70g	70g×50枚入/箱
	規格変更の可否	
	可 ・ <input checked="" type="radio"/> 否	
⑦原材料・添加物	⑧配合率・産地	⑨漁獲・収穫時期
別紙(原材料配合欄)に記載		
⑫賞味・消費期限	⑬栄養成分表示(7訂)	⑭包材の材質
①開封前 180日	油調理前(100g当り)	袋:PE
保存方法	エネルギー 163 kcal	
常温 ・ 冷蔵 ・ <input checked="" type="radio"/> 冷凍	たんぱく質 13.4 g 脂質 3.8 g	
②開封後	炭水化物 18.0 g	⑭製品への表示有無
開封後は速やかにご使用ください	食塩相当量 1.0 g	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無
⑮物流温度帯	⑬製品への表示有無	⑭識別マークの表示有無
常温 ・ 冷蔵 ・ <input checked="" type="radio"/> 冷凍	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無
⑯製造工程および品質管理		
別紙(製造工程欄)に記載		

品カルテ 』

提出年月日 : 2019年10月4日
 会社名 : 株式会社 角屋食品
 代表者又は責任者 : 角谷 直樹
 (製造・品質責任者)
 担当者 : 柏木 秀茂

④販売者名(住所・TEL・FAX)	⑤製造者(住所・TEL・FAX)	
	株式会社 角屋食品 鳥取県境港市竹内団地62番地 TEL(0859)45-3283 FAX(0859)45-3284 製造委託の場合 (委託工場名:)	
⑩商品特徴・訴求点・キャッチコピー	⑪料理例、解凍・調理上の注意	
鳥取県境港産アジを使用。 衣付けも生パン生地を一枚一枚手作業で 仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえる 商品。	<調理方法> ①たっぷりの油を約180℃に加熱してください。②凍ったまま のアジフライを熱した油に1枚ずつ重ならないように静かに 入れます。一度にたくさん入れたり、油の量が少ないと油の 温度が下がり調理不良の恐れがありますので注意してくだ さい。③中火で衣がきつね色になるまで4～5分間揚げてくだ さい。 <注意> 一度解凍したアジフライを再凍結しますと、品質が変わるこ とがありますので、再凍結はしないでください。骨は除去して ありますが残っている場合がございます。お召し上がりの際 はご注意ください。	
⑫商品パッケージ・一括表示内容		

2018.2.13改

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	業務用 国産焼鳥（未加熱品）						
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	1年間	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国内産		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	600g～2500g		希望小売価格	税抜	¥150	税込 税率 8%	¥162
1ケースあたり入数	20本～50本		保存温度帯	冷凍	▼		
発注リードタイム	約2週間		販売エリアの制限	○無 ○有- 関東～九州以外は別見積			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	8ケース	最小	3ケース	ケースサイズ(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 checked="" 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	居酒屋様、焼鳥専門店、またスーパーマーケット惣菜、精肉で販売可能です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	外食、デリカ、精肉向けなど、幅広い商品規格が可能です。	
商 品 特 徴	国産の鶏肉原料、ねぎを使用してます。非加熱チルド、冷凍、加熱済などユーザー様の要望に応じてご提案可能です。重量、串形状、サイズ、トレーパック、バラ詰め、タレ付、タレ無など幅広い規格選択が可能です。	

仕様の一例です

■ 商品写真

もも正肉串40g
 (原材料名)鶏もも肉(国産)
 (内容量)800g(20本)
 (消費期限)2019年10月11日
 (保存方法)2℃以下で保存してください
 (加工者)鶴串惣 鳥取市安長90番地6
 この商品は未加熱ですから、中心部まで充分加熱してお召し上がり下さい。 7

砂肝串40g
 (原材料名)鶏砂肝(国産)
 (内容量)800g(20本)
 (消費期限)2019年10月11日
 (保存方法)2℃以下で保存してください
 (加工者)鶴串惣 鳥取市安長90番地6
 この商品は未加熱ですから、中心部まで充分加熱してお召し上がり下さい。 3

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	<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 checked="" 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 串惣		
年 間 売 上 高	3億9000万円	従 業 員 数	60名(加工員含む)
代 表 者 氏 名	瀧 泰幸		
メ ッ セ ー ジ	魅力ある串食材などの加工品を発信します。鳥取県産の原料を使用した焼鳥、チキンステーキ、加工方法にこだわった焼鳥串素材、味にこだわった市販用焼き鳥など、焼き鳥の枠を飛び越えた串惣の商品群をご覧ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kuisou.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 680-0913	鳥取県鳥取市安長90番地7	
工 場 所 在 地	〒 680-0913	同上	
担 当 者	瀧 泰幸	E - m a i l	y-taki@kuisou.co.jp
T E L	0857-28-3615	F A X	0857-28-6857

■ 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

工程	作業内容	管理項目	保管、記録書類	製品管理	備考
1 原料仕入		期限管理、入荷数量	送り状、伝票等		仕入入力、各仕入先ごと産地と期限を入力管理
2 原料投入、調整		ブランド、期限管理	生産記録表	生産予定確定 固有コード管理	↓ 使用原料の産地、ブランド、原料期限、品温を記録
3 原料カット	手作業	各作業者の加工本数	加工本数管理表	固有コード使用	↓ 原料の加工に携わった加工者の記録
4 串刺し	手作業	各作業者の加工本数	加工本数管理表		↓
5 計量	設定重量±2g	各作業者の加工本数	表示ラベル	加熱品固有コード使用	↓
6 箱詰め		品質表示ラベルチェック	表示ラベル	加熱品固有コード使用	↓ 1本単位の本数管理、表示内容2重チェックによりミスを防止
7 金属検出器	Fe1.5/sus3.0	異物除去工程	テストピース記録	加熱品固有コード使用	↓
8 凍結	-28℃設定 12時間 (凍結庫)	モニタリング		加熱品固有コード使用	↓
9 保管	-18℃以下	在庫管理、モニタリング	在庫管理表	加熱品固有コード使用	↓ 商品マスター特定コードによる在庫管理(国産コード) (産地、指定銘柄、等判別コード使用)
10 出荷	冷凍便	各品目ごとテープ色、識別マーク管理	包材規格の表示、記録	加熱品固有コード使用	↓ 目視確認による誤出荷防止
11 納品			出荷記録表(コード管理)	加熱品固有コード使用	↓ 各出荷先への納品記録(コード管理)

写真



主力の串刺し工程

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一(具体的に)	細菌検査 (一般生菌数、大腸菌群)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPによる管理をしています 鳥取県HACCPの認証施設です			
	従業員の管理	独自のスキルアッププログラムを実践しています			
	施設設備の管理	社内巡回改善、専門業者による定期点検、毎月の外部監査を行っています			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	責任者 瀧 泰幸	連 絡 先	0857-28-3615
	記 録	原材料記録、製造記録、清掃等管理記録他、約30種類の記録書類を13ヶ月保管			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ねばりっこすりおろし					
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	12か月	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥380	税 込 (切捨) 税 率 8%	¥410
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20	保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	5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	10kg	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 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→) (<input 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)	全 年 齢 層 が 対 象
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・とろろ丼ぶり ・ハンバーグ等への練りこみ ・かき揚げ etc	
商 品 特 徴	鳥取県中部特産の「ねばりっこ」をすりおろし加工しました。さまざまな料理にカンタンにお使いいただけます。 *「ねばりっこ」は、長いもと自然薯の中間位の粘度をもっている鳥取県固有の種です。	

商品写真



名 称	ねばりっこすりおろし
原材料名	長芋(ねばりっこ)鳥取県産
内 容 量	500g × 20
製 造 日	2019年10月8日
賞 味 期 限	2020年10月7日
保 存 方 法	-15℃以下にて保存
加 工 者	株式会社 松下食品 鳥取県米子市両三柳207-5 TEL 0859-32-6611(代)
	Lot. No.

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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) その他のアレルギーを含む食品を扱っています


※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しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社 松下食品			
年間売上高		3億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	25人	
代表者氏名		塩谷 隆之			
メッセージ		鳥取県産農産物の加工を中心として事業展開。 たまねぎ・かぼちゃ・サツマイモ・ニンジン等のカットパック・ペースト等の製造・冷凍・パッキングを行います。 また、もやしの生産も行っています。			
ホームページ					
会社所在地	〒	6830853	鳥取県米子市両三柳207-5		
工場等所在地	〒				
担当者		塩谷 隆之	E - m a i l	matushio@kfd.biglobe.ne.jp	
T E L		0859-32-6611	F A X	0859-32-6612	

■ 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

☆鳥取県中部エリアで生産される「ねばりっこ」を原材料として使用。・・・配合率100%	
☆製造工程	洗浄⇒皮むき⇒カット⇒酢水浸漬⇒すりおろし⇒計量・袋詰め⇒冷凍
☆品質保持期限	12か月
☆保存方法	冷凍(マイナス15℃以下)
☆包装形態	容器内包装規格:ナイロン袋入 容器外包装規格:段ボール箱(20袋入り/総重量10kg) ロットの表示方法:貼付シール
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	一般生菌、大腸菌群			
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	山下	連絡先	09033772024
	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(5000万円)			

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



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	田中農場のカレー専用米 (2合 真空パック)					
最もおいしい時期	10月	賞味期限/消費期限	賞味期限	精米日より2ヶ月	消費期限	—
主原料産地 (漁獲場所等)	鳥取県	JANコード (13桁もしくは8桁)	452888418059			
内 容 量	2合(300g)	希望小売価格(税込)	¥540			
1ケースあたり入数	20袋	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 ○有一			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)
			41.5	28.0	16.5	6.7
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) →JGAP 2019年2月認証取得予定 <input type="checkbox"/> その他—					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<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)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	カレー好き、アジア系料理の好きな方。 新しい美味しさのお米に興味のある方、飲食店様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	通常の炊飯方法で炊けるカレーとベストマッチするお米です。 冷めても香り高く粘りもあるので、おにぎりにしても大好評です。 具材と合わせてパエリアやチャーハン、リゾットなどもオススメです。	
商 品 特 徴	インドの最高級な香り米とコシヒカリの遺伝子を受け継ぎ、ポップコーンのような香りが ありながら一粒一粒の弾力があり、万人受けする食感を兼ね備えています。 カレールウとの相性も抜群で、一度食べると必ず印象に残る、新感覚の美味しさのお米です。	

■ 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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	田中農場のカレー専用米 (3合 真空パック)					
最もおいしい時期	10月	賞味期限/消費期限	賞味期限	精米日より2ヶ月	消費期限	—
主原料産地 (漁獲場所等)	鳥取県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4528884018042			
内 容 量	3合 (450g)	希望小売価格(税込)	¥648			
1ケースあたり入数	20袋	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 ○有一			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ)	重量(%)
			41.5	28.0	16.5	9.7
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) →JGAP 2019年2月認証取得予定 <input type="checkbox"/> その他—					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<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)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	カレー好き、アジア系料理の好きな方。 新しい美味しさのお米に興味のある方、飲食店様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすのレシピ等)	通常の炊飯方法で炊けるカレーとベストマッチするお米です。 冷めても香り高く粘りもあるので、おにぎりにしても大好評です。 具材と合わせてパエリアやチャーハン、リゾットなどもオススメです。	
商 品 特 徴	インドの最高級な香り米とコシヒカリの遺伝子を受け継ぎ、ポップコーンのような香りがありながら一粒一粒の弾力があり、万人受けする食感を兼ね備えています。 カレールウとの相性も抜群で、一度食べると必ず印象に残る、新感覚の美味しさのお米です。	

■ 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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

記入年月日：2016年2月18日

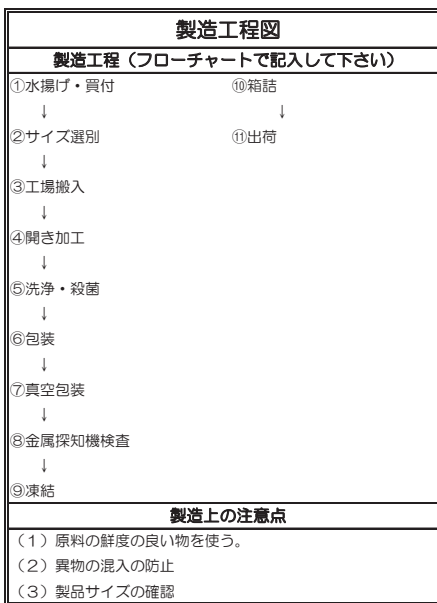
株式会社 島谷水産
(製造・品質責任者)

担当者： 島谷 一憲

「原材料配合・製造工程図」

商品名： あじ開き (凍結)

Table with columns: No, 使用原材料名, 原産地・原産国, 購入先, 配合率(%), アレルゲン記載, 組替・分別・不分別記載, 原材料証明書. It lists 'あじ' as the main ingredient at 100.0%.



【記入上の注意】

- 1. 使用原材料は使用量配合率の多い順にすべて記入して下さい。
2. 「配合率」は、原材料、食品添加物を含めた重量の構成比率です。
3. 商品に複数の食品添加物を使用している場合は、正式物質名ですべて記入して下さい。
4. 加工助剂・キャリアオーバーについても記載して下さい。(その場合は「加工助剂」「キャリアオーバー」であることを付記して下さい)

【記入上の注意】

- 1. 使用原材料、食品添加物の原材料配合表上の番号を記して下さい。
2. 以下の実施箇所・方法がわかるように記載して下さい。
①異物・不良品除去(金属探知器・目視検査)
②量目検査(オートチェッカー等)
3. 工程中の主な管理箇所と管理基準を記して下さい

合計100%

島谷水産商品規格書(冷凍あじ開き)2015.xls

島谷水産商品規格書(冷凍あじ開き)2015.xls

原材料仕様一覧(配合比の高位順)

商品名 あじ開き(凍結)

(株)島谷水産

Table with columns: 原材料No, 原材料一般名, 複合原材料詳細, 元原材料詳細, 部分毎率%, 全体配合率%, メーカー名, 原産国・産地名, 組換え, アレルゲン. Row 1: あじ, あじ, あじ, あじ, 100.00%, 100.00%, (株)島谷水産, 鳥取県(境港・山陰沖), ×, ×.

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

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	不定貫	希 望 小 売 価 格	税抜	¥5,200	税込(切捨) 税率 8%	¥5,616
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(%) × 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 信州産シカ肉認証、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成年男女を対象とし、特に女性に低カロリー肉として推進したい
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。また国産ジビエ認証も取得しています。	


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"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※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

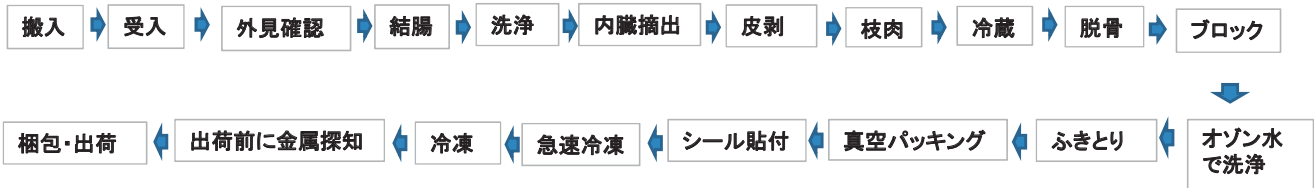
■ 出展企業紹介

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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉の製造工程



■ 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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


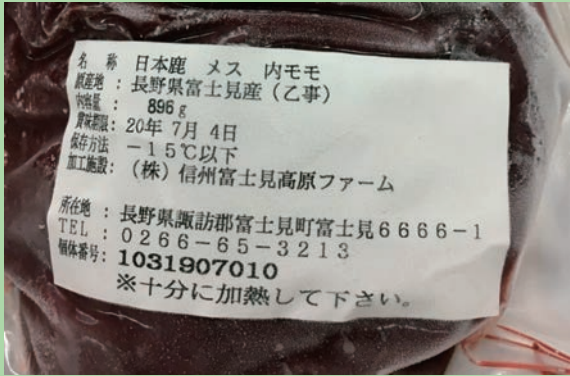
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 内モモ						
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	不定貫		希望小売価格	税抜	¥4,600	税込(切捨) 税率 8%	¥4,968
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(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(号)
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、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成年男女を対象とし、特に女性に低カロリー肉として推進したい
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。また国産ジビエ認証も取得しています。	


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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

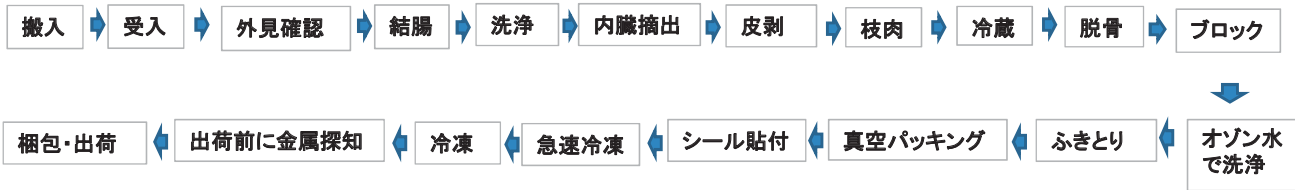
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉の製造工程



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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 外モモ					
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	不定貫	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥4,600	税込(切捨) 税率 8%	¥4,968
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(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ) × 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 信州産シカ肉認証、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成年男女を対象とし、特に女性に低カロリー肉として推進したい
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	信州ハ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。また国産ジビエ認証も取得しています。	


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"/> 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	

※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

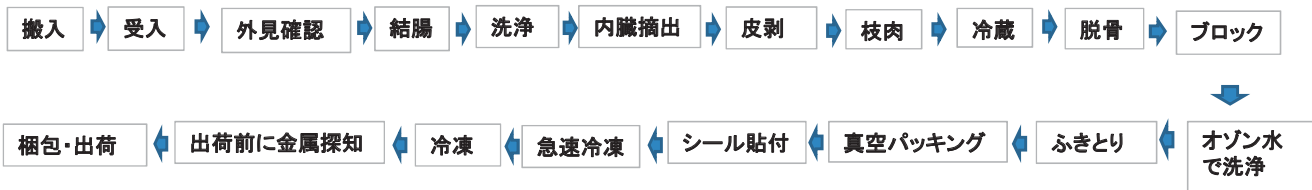
■ 出展企業紹介

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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉の製造工程



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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

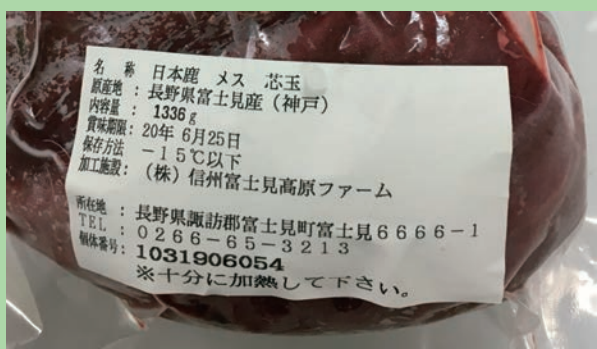
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 芯玉						
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 抜	¥4,000	税込(切捨) 税率	8% ¥4,320
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ)
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、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成年男女を対象とし、特に女性に低カロリー肉として推進したい
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。また国産ジビエ認証も取得しています。	


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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)		

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

承諾 ・ 拒否

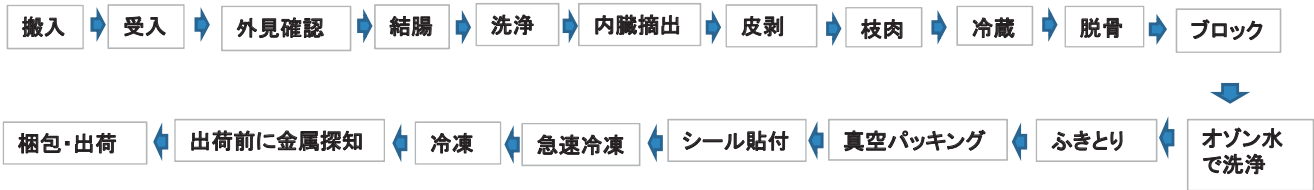
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉の製造工程



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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 ウデ・スネ他挽き肉用材					
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	不定貫	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,700	税込(切捨) 税率 8%	¥1,836
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(号) × 横(号) × 高さ(号)	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 信州産シカ肉認証、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成年男女を対象とし、特に女性に低カロリー肉として推進したい
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。また国産ジビエ認証も取得しています。	

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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

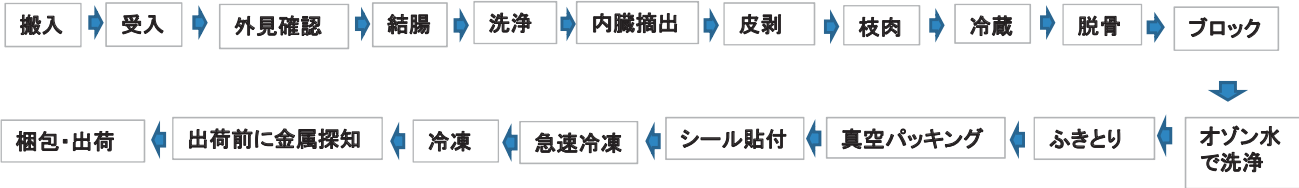
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉の製造工程



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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

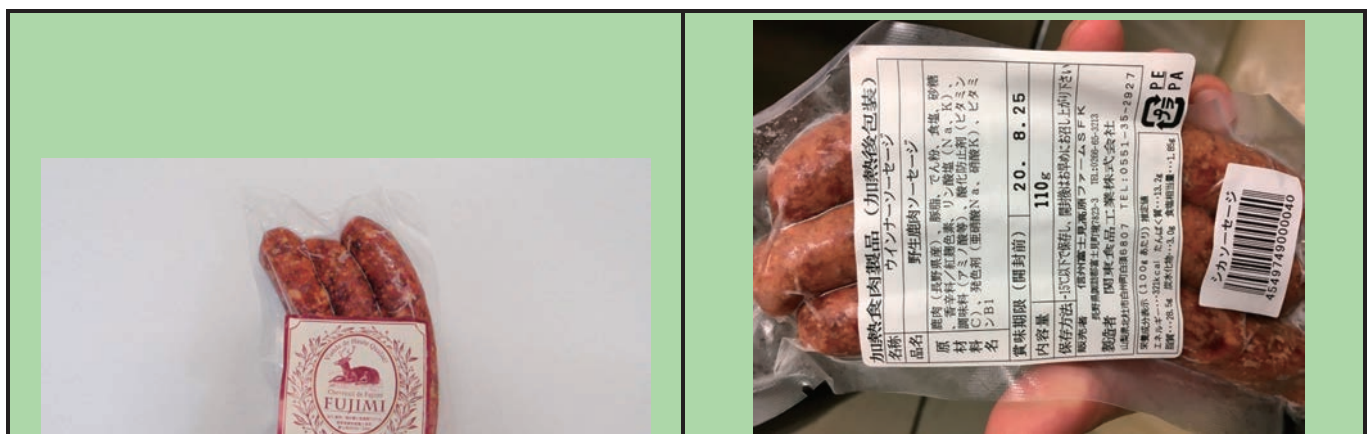
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 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	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)	4549749000040			
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税 込 (切捨) 税率	¥594 8%
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					20.0 × 25.0 × 10.0	1.1	
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、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	シカ肉を初めて食べる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ポイル又は焼いて	
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"/> パナナ、 <input checked="" 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

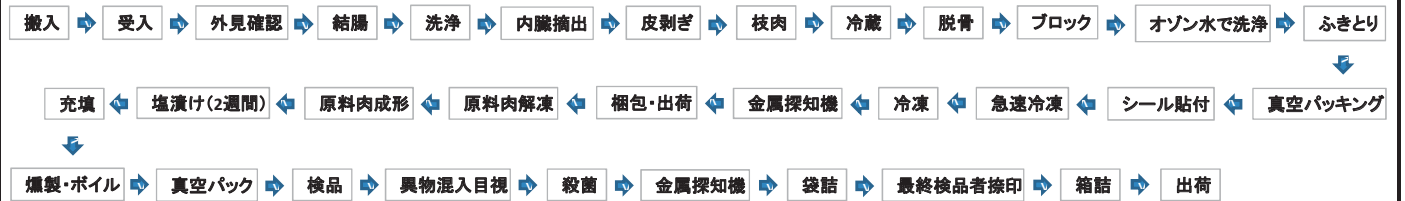
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉・ソーセージの製造工程



■ 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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シカ肉 フランク						
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)	4549749000057			
内 容 量	140g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥700	税込(切捨) 税率	8% ¥756
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(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					20.0	25.0	10.0 1.4
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、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	シカ肉を初めて食べる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ポイル又は焼いて	
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"/> バナナ、 <input checked="" 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

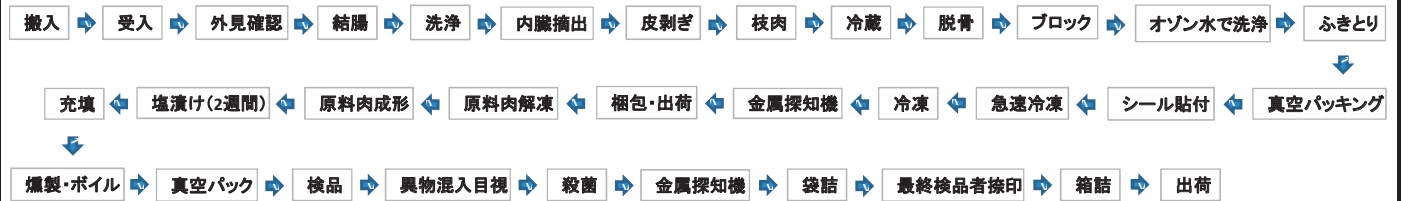
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉・ソーセージの製造工程



■ 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)	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			
	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(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

2019年
10月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

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	¥900	税込(切捨) 税率	¥972 8%
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 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					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、国産ジビエ認証 ※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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	シカ肉を初めて食べる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ポイル又は焼いて	
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"/> パナナ、 <input checked="" 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

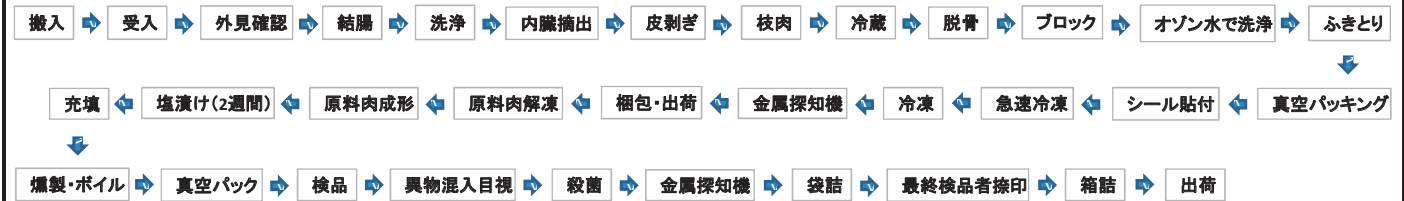
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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需給拡大を目指します。また国産ジビエ認証も取得しています。

■肉・ソーセージの製造工程




■ 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	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			
	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(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。

■ 出展企業紹介

出展企業名	新篠津つちから農場株式会社		
年間売上高	10289万円(平成31年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代表者氏名	代表取締役 中村好伸		
メッセージ	人間の都合だけを野菜に押し付けずに、自然のリズムを重視し、玉葱本来の成長力を重視した農法を採用しています。具体的には、堆肥による土づくり、農薬、化学肥料の半減など。あたりまえに育った玉ねぎはあたりまえに美味しい。本物をお届けします。		
ホームページ	www.tsuchikara.jp/		
会社所在地	〒068-1100	北海道石狩郡新篠津村第37線北24番地	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	中村好伸	E-mail	vnaka@phoenix-c.or.jp
TEL	0126-39-3976	FAX	0126-39-3976

■ 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

- ・2月中旬 播種 →4月中旬～5月 植え付け →5月～7月中耕、除草、防除 →8月～9月 収穫 →9月～2月出荷
- ・栽培面積20ha(有機栽培4ha 特別栽培16ha)
- ・年間収穫量約900t(有機150t 特裁750t)
- ・生産商品にはロットナンバー付与、毎日の選果日報と併せ、トレース可能です。
- ・農薬散布を増やさないう、機械による中耕、手取り除草を行っています。
- ・収穫後に緑肥(燕麦)を栽培して鋤きこみ、また堆肥を散布して有機物の補給に努めています。



■ 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)	残留農薬検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	GGAPにより管理実施		
	従業員の管理	毎朝ミーティングでの体調確認、チェックリストによるチェック		
	施設設備の管理	清掃の徹底、記録、GGAP基準による異物混入の防止		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	中村好伸	連絡先 090-6872-3058
	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	ロットナンバーと電子記録によりトレース可能。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(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
9月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

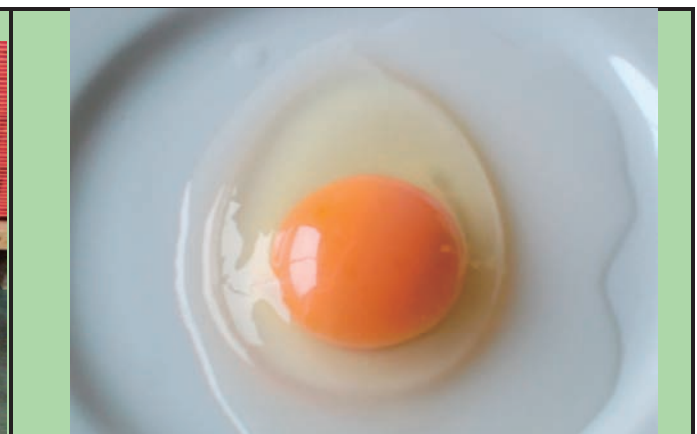
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ひら飼い米寿の卵 赤(業務用)						
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	14日 間	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	富 山 県	JAN コ ー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	正味10kg(業務用箱包装) Mサイズ(約160個)~Lサイズ(約150個)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,250	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥3,510	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	Mサイズの場合、約160個	保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リ ー ド タ イ ム	D+1~2	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 最 小 1 ケ ー ス	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
			45.8	30.0	12.6	5.6	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → SGSジャパンによる農場HACCPシステム認証						

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 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 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	どのような環境・飼料で卵が産まれたか等生産方法に関心のある教養豊かな方、孫に良いものを食べさせたい50歳以上(祖母世代)の女性、卵そのものの味わいを楽しみたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	温泉玉子にして素麺等和風の薄味お料理にトッピング(素材の味を楽しんでいただきたいです)
商 品 特 徴	・鶏舎内で自由にのびのび過ごせる、ストレスが少ない環境で親鳥たちを飼育しています。 ・トウモロコシの代わりに富山県産米を主原料とした飼料を鶏に与えることで、黄身が優しい甘みを帯びています。 ・αリノレン酸(DHAやEPAの元となり、悪玉コレステロールを減少させる効果)が通常の卵の約2倍含まれています。 ・親鳥は(株)後藤藤野卵場の純国産鶏"もみじ"です。

■ 商品写真




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 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"/> パナナ、 <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
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	にこうえん 有限会社仁光園		
年間売上高	平成28年度 308百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	24名(2017年9月現在)
代表者氏名	代表取締役社長 島 哲哉		
メッセージ	「顔の見える身近な生産者として、安全安心おいしい卵をお届けします」 完全栄養食品として一昔前は高級品として扱われていました卵も、機械設備を利用した効率的な飼養生産管理により非常に手ごろで身近なものとなりました。 採卵養鶏業の主流は手ごろな価格での安定供給のため、その方向になっておりますが、弊社は3代前の創業者より続く鶏の顔をしっかりと見る手間暇かけた飼養管理を行うことで業界の多様性の一翼を担い、そのような取り組みを選んでいただけるお客様のために今後もその取り組みを感じて頂ける身近な生産者として従業員一同、力を合わせて「安全安心おいしい卵」をお届けしてまいります。		
ホームページ	http://niko-en.co.jp/		
会社所在地	〒 933-0822	富山県高岡市十二町島134	
工場等所在地	〒 932-0008	富山県小矢部市菅原30	
担当者	島 哲哉	E-mail	tetsuya-s@niko-en.co.jp
T E L	0766-63-8084	F A X	0766-63-0215

■ 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

業界初となる農場HACCP取得

<p>サルモネラフリーの卵の導入</p>  <p>厳選した契約孵化場からの卵の導入と当社独自のチェック体制を実施。ヒヨコの入る育雛舎を当社独自の方法で育雛舎消毒し、サルモネラフリーの確認システムを実施します。</p>	<p>採卵場所であるサルモネラフリー成鶏舎の確保</p>  <p>成鶏舎の清浄度の確認と消毒を行います。当社独自のモニタリング方法を実施しています。</p>	<p>システムを維持するためのプログラムの確立</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPプラン ・一般衛生管理プログラム ・各種マニュアル ・家畜保健衛生所との検討会 ・SGSの6ヶ月ごとの監査 	<p>検証によるシステムの管理</p>  <p>サルモネラフリーを目的とした成鶏群の連続的モニタリングシステムの維持により、光園-HACCP-システムが機能していることを、JHTC(日本HACCPトレーニング・センター)上級コーディネーターの資格を持つ農場長が継続して確認を行います。</p>
--	--	--	---

写真

		
弊社小矢部農場。小矢部市宮島峡の山間に立地	親鳥が暮す成鶏舎。それぞれが独立したロットでオールインオールアウトを実施しています	床は糞が溜まるすのこ部と籾殻を敷いた土間部に分かれています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的)	細菌検査(サルモネラ:製品・農場環境・従業員)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムに沿った衛生管理を徹底しております。		
	従業員の管理	毎月の社内研修と検便の実施。		
	施設設備の管理	水平感染を防ぐためにインライン化せず、鶏舎に入る場合は専用長靴を使用し手指の消毒を励行。また初生雛導入時や成鶏更新時に育雛舎、成鶏舎の洗浄消毒を行い、定期的にモニタリングしています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島 哲哉	連絡先 0766-63-8084(代表) 090-9762-3055(担当携帯)
	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	万が一の場合、管轄家畜保健衛生所等公的機関や取引先への連絡網を整備。製品に対してPL保険に加入。		

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
9月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	なまたまぐーα(業務用)							
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	14日間	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	富 山 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	正味10kg(業務用箱包装) MSサイズ(約180個)~LLサイズ(約140個)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,200	税 込(切捨) 税率 8%	¥3,456	
1ケースあたり入数	Mサイズの場合、約160個		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	D+1~2		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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					45.8	30.0	23.2	10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → SGSジャパンによる農場HACCPシステム認証							

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 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 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	産地はもちろんだのような飼育方法をされて生まれた卵かその生産情報に関心のある30~50代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	卵黄色が濃く味わいも濃厚ですので、ふわとろのオムライスやオムレツがおすすめです。	
商 品 特 徴	・非遺伝子組み換え・収穫後農薬未使用トウモロコシと大豆かすを主原料とした飼料から生まれた安全安心な卵です。 ・若さと美容の栄養素ビタミンEが通常卵の10倍含まれています。 ・自社オリジナルレシピの飼料配合で、色が濃く味わいも濃厚な黄身が特長です。	

商品写真




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 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	

※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	にこうえん 有限会社仁光園		
年 間 売 上 高	平成28年度 308百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	24名(2017年9月現在)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 島 哲哉		
メ ッ セ ー ジ	「顔の見える身近な生産者として、安全安心おいしい卵をお届けします」 完全栄養食品として一昔前は高級品として扱われていました卵も、機械設備を利用した効率的な飼養生産管理により非常に手ごろで身近なものとなりました。 採卵養鶏業の主流は手ごろな価格での安定供給のため、その方向になっておりますが、弊社は3代前の創業者より続く鶏の顔をしっかりと見る手間暇かけた飼養管理を行うことで業界の多様性の一翼を担い、そのような取り組みを選んでいただけるお客様のために今後もその取り組みを感じて頂ける身近な生産者として従業員一同、力を合わせて「安全安心おいしい卵」をお届けしてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://niko-en.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 933-0822	富山県高岡市十二町島134	
工 場 等 所 在 地	〒 932-0008	富山県小矢部市菅原30	
担 当 者	島 哲哉	E - m a i l	tetsuya-s@niko-en.co.jp
T E L	0766-63-8084	F A X	0766-63-0215

■ 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

業界初となる農場HACCP取得

<p>サルモネラフリーの卵の導入</p>  <p>厳選した契約孵化場からの卵の導入と当社独自のチェック体制を実施。ヒヨコの入る育雛舎を当社独自の方法で育雛舎消毒し、サルモネラフリーの確認システムを実施します。</p>	<p>採卵場所であるサルモネラフリー成鶏舎の確保</p>  <p>成鶏舎の清浄度の確認と消毒を行います。当社独自のモニタリング方法を実施しています。</p>	<p>システムを維持するためのプログラムの確立</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPプラン ・一般衛生管理プログラム ・各種マニュアル ・家畜保健衛生所との検討会 ・SGSの6ヶ月ごとの監査 	<p>検証によるシステムの管理</p>  <p>サルモネラフリーを目的とした成鶏群の連続的モニタリングシステムの維持により仁光園-HACCP-システムが機能していることを、JHTC(日本HACCP-トレーニング・センター)上級コーディネーターの資格を持つ農場長が継続して確認を行います。</p>
--	--	--	--

写 真

		
弊社小矢部農場。小矢部市宮島峡の山間に立地	親鳥が暮す成鶏舎。それぞれが独立したロットでオールインオールアウトを実施しています	成鶏舎内部。自然の光と風がよく入る構造です。

■ 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)	細菌検査(サルモネラ:製品・農場環境・従業員)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムに沿った衛生管理を徹底しております。			
	従業員の管理	毎月の社内研修と検便の実施。			
	施設設備の管理	水平感染を防ぐためにインライン化せず、鶏舎に入る場合は専用長靴を使用し手指の消毒を励行。また初生雛導入時や成鶏更新時に育雛舎、成鶏舎の洗浄消毒を行い、定期的にモニタリングしています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	島 哲哉	連絡先	0766-63-8084(代表) 090-9762-3055(担当携帯)
	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	万が一の場合、管轄家畜保健衛生所等公的機関や取引先への連絡網を整備。製品に対してPL保険に加入。			

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(FGP)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4日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	水耕糸みつば							
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)			JAN コード (13桁もしくは8桁)	4545641888885				
内 容 量	2~3株 50~100g		希望小売価格	税抜	¥100	税込(切捨) 税率 8%	¥108	
1ケースあたり入数	10本		保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	翌日(配送により変動)		販売エリアの制限	●無 ○有→ 物流次第				
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ケース/日	最小	10ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					43.0	33.0	6.0	1.0
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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	みつばは、レシピを製作。若者でも気軽に食べられるレシピなどを紹介。レタスは、青臭さと苦みの少ない品種で口当たりも柔らかいのでお子様にもおすすめ。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	通常のスーパードリ、年末需要への対応も可能だが、品物もよくできて収量も増える4~6月の加工向けにいかがでしょうか？ Ex, 10kg単位販売。	
商 品 特 徴	施設栽培は同じですが、夏は養液冷却、細霧冷房を行い、冬は養液加温、ハウス内暖房を行い通年安定供給ができる環境を整えております。	


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 <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ゲン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	農事組合法人ファーム八千代		
年 間 売 上 高	2億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	36人
代 表 者 氏 名	青木勝廣		
メ ッ セ ー ジ	水耕栽培を始めて30年の会社です。水耕栽培による『みつば』と『レタス』、『アスパラ』を栽培しています。みつばは、合計約4,850坪の敷地面積で栽培をしておりますので年間を通して収穫が可能です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://farm-yachiyo.crayonsite.net/		
会 社 所 在 地	〒	300-3565	茨城県結城郡八千代町松本406
工 場 等 所 在 地	〒	300-3565	茨城県結城郡八千代町松本1228
担 当 者	青木健太		E - m a i l g.meiwaku@i.softbank.jp
T E L	090-7277-7567		F A X 0296-49-2391

■ 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

周年栽培・昨年実績年間約45万ケースJA出荷、他、加工用バラ年間約10出荷。面積、ミツバ1.6ha
 ブルーベリー20a
 レタス10a
 アスパラ20a



■ 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)	残留農薬検査 年1回			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	J-GAPにより管理(取組中)			
	従業員の管理	J-GAPにより管理(取組中)			
	施設設備の管理	J-GAPにより管理(取組中)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	青木健太	連絡先	090-7277-7567
	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	栽培履歴によりトレサビリティ可能			

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	湘南ポモロン・レッド&ゴールド						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬~6月末 ()		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)	神奈川県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	L玉100g、M玉80g、S玉60g		希 望 卸 売 価 格 (kg)	税 抜	¥850	税込(切捨) 税率 8%	¥918
1 ケ ー ス あ た り 入 数	4kg箱に約50個/M玉		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リー ド タ イ ム	最短で2日後に納入可		販 売 エ リ ア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	4kg箱	最 小	2kg箱	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(°a)
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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	甘味と旨味のバランスが良く、加熱調理にも向くため、イタリアンのみならず、おでんや中華にも向く。また切らずに生食することを好む個人にも向く。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社ホームページにてレシピを公開しています。	
商 品 特 徴	当社顧問日本大学北教授が神奈川県農業技術センターで開発したイタリア品種と日本品種のハイブリッドトマト。開発テーマは「ルックスイタリアン、テイストジャパニーズ」。甘みと酸味、旨味のバランスが良く、生食もおいしく、加熱調理してソースやペーストに、乾燥させてドライトマトにも向く。店持ちが良い。	


商品写真



※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	株式会社ベジアート		
年 間 売 上 高	4000万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート10名
代 表 者 氏 名	古川慎一		
メ ッ セ ー ジ	平塚市の高台に位置する遠藤原で、最新の水耕栽培施設と徹底した衛生管理と品質管理によって、安心安全な甘みと酸味そして旨味たっぷりのトマトを生産しております。市場流通だけでなく、レストランとの直接取引を通じて消費者の声に耳を傾け、より一層の食味向上に努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vegeart.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋583-7	
工 場 等 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋559-1	
担 当 者	古川慎一	E - m a i l	tomato.vegeart@gmail.com
T E L	090-1550-9738	F A X	0463-72-8027

■ 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

敷地面積6,250㎡、ハウス面積3312㎡、トマトの株数約8000本、栽培品種11品種、年間生産量約100t
 関係者以外の施設への出入りを厳しく制限し、圃場内では毎日洗い立ての作業着に着替え、手洗いと使い捨て手袋着用を徹底、その上で高濃度アルコールで
 手、手袋、収穫ケース、鉢などの道具類の消毒も徹底して行っております。
 またハウス全周を最新の赤色防虫ネットで覆うなど、神奈川農業技術センターの最新研究の実証も行っております。
 生産するトマトはただ単に甘いだけではなく、独自の施肥と灌水技術でグルタミン酸やアスコルビン酸(ビタミンC)を多く含む美味しいトマトです。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	選果機投入前目視検査、箱詰め時目視検査、		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前の服装チェック、使い捨て帽の着用、使い捨て手袋着用、手指、道具類のアルコール消毒の徹底		
	従業員の管理	始業時作業手順確認を実施		
	施設設備の管理	始業前機器点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	古川慎一	連絡先 090-1550-9738
	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	ビジネス総合保険加入済み		

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シシリアンルージュ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬~6月末 ()	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)	神奈川県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	16g~20g/個	希 望 卸 売 価 格 (kg)	税 抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8% ¥1,296
1 ケースあたり入数	2kg箱で100~120個	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	最短で2日後に納入可	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 4kg箱	最小 2kg箱	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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	甘味と旨味のバランスが良く、加熱調理にも向くため、イタリアンのみならず、おでんや中華にも向く。また切らずに生食することを好む個人にも向く。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社ホームページにてレシピを公開しています。	
商 品 特 徴	糖度が高く、旨味成分であるグルタミン酸含有量が抜群に多い。甘みと酸味、旨味のバランスが良く、生食もおいしく、加熱調理してソースやペーストに、乾燥させてドライトマトにも向く。店持ちがとても良い。	

商品写真



※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	株式会社ベジアート		
年 間 売 上 高	4000万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート10名
代 表 者 氏 名	古川 慎一		
メ ッ セ ー ジ	平塚市の高台に位置する遠藤原で、最新の水耕栽培施設と徹底した衛生管理と品質管理によって、安心安全な甘みと酸味そして旨味たっぷりのトマトを生産しております。市場流通だけでなく、レストランとの直接取引を通じて消費者の声に耳を傾け、より一層の食味向上に努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vegeart.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋583-7	
工 場 等 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋559-1	
担 当 者	古川 慎一	E - m a i l	tomato.vegeart@gmail.com
T E L	090-1550-9738	F A X	0463-72-8027

■ 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

敷地面積6,250㎡、ハウス面積3312㎡、トマトの株数約8000本、栽培品種11品種、年間生産量約100t
 関係者以外の施設への出入りを厳しく制限し、圃場内では毎日洗い立ての作業着に着替え、手洗いと使い捨て手袋着用を徹底、その上で高濃度アルコールで手、手袋、収穫ケース、鉢などの道具類の消毒も徹底して行っております。
 またハウス全周を最新の赤色防虫ネットで覆うなど、神奈川農業技術センターの最新研究の実証も行っております。
 生産するトマトはただ単に甘いだけではなく、独自の施肥と灌水技術でグルタミン酸やアスコルビン酸(ビタミンC)を多く含む美味しいトマトです。

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)	選果機投入前目視検査、箱詰め時目視検査、		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前の服装チェック、使い捨て帽子の着用、使い捨て手袋着用、手指、道具類のアルコール消毒の徹底		
	従業員の管理	始業時作業手順確認を実施		
	施設設備の管理	始業前機器点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	古川 慎一	連絡先 090-1550-9738
	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	ビジネス総合保険加入済み		

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	サンマルツァーノリゼルバ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬~6月末 ()	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)	神奈川県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	40g~50g/個	希 望 卸 売 価 格 (kg)	税 抜	¥1,050	税込(切捨) 税率 8% ¥1,134
1 ケースあたり入数	2kg箱で40~50個入り	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	最短で2日後に納入可	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 4kg箱	最小 2kg箱	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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	甘味と旨味のバランスが良く、加熱調理にも向くため、イタリアンのみならず、おでんや中華にも向く。また切らずに生食することを好む個人にも向く。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社ホームページにてレシピを公開しています。	
商 品 特 徴	甘みと旨味がギュッと詰まった生食にも加熱にも向くイタリアントマト。生のままサラダ、半分に切ってローストしオリーブオイルをかけてHotトマトサラダにすれば寒い日の朝食や、ワインやビールのおつまみにピッタリです。旨味が強いので塩は必要ありません。カロリーや塩分を気にする方にお勧めします。まさに万能トマトです。	

商品写真



※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	株式会社ベジアート		
年 間 売 上 高	4000万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート10名
代 表 者 氏 名	古川慎一		
メ ッ セ ー ジ	平塚市の高台に位置する遠藤原で、最新の水耕栽培施設と徹底した衛生管理と品質管理によって、安心安全な甘みと酸味そして旨味たっぷりのトマトを生産しております。市場流通だけでなく、レストランとの直接取引を通じて消費者の声に耳を傾け、より一層の食味向上に努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vegeart.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋583-7	
工 場 等 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋559-1	
担 当 者	古川慎一	E - m a i l	tomato.vegeart@gmail.com
T E L	090-1550-9738	F A X	0463-72-8027

■ 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

敷地面積6,250㎡、ハウス面積3312㎡、トマトの株数約8000本、栽培品種11品種、年間生産量約100t
 関係者以外の施設への出入りを厳しく制限し、圃場内では毎日洗い立ての作業着に着替え、手洗いと使い捨て手袋着用を徹底、その上で高濃度アルコールで
 手、手袋、収穫ケース、鉢などの道具類の消毒も徹底して行っております。
 またハウス全周を最新の赤色防虫ネットで覆うなど、神奈川農業技術センターの最新研究の実証も行っております。
 生産するトマトはただ単に甘いだけではなく、独自の施肥と灌水技術でグルタミン酸やアスコルビン酸(ビタミンC)を多く含む美味しいトマトです。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	選果機投入前目視検査、箱詰め時目視検査、		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前の服装チェック、使い捨て帽の着用、使い捨て手袋着用、手指、道具類のアルコール消毒の徹底		
	従業員の管理	始業時作業手順確認を実施		
	施設設備の管理	始業前機器点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	古川慎一	連絡先 090-1550-9738
	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	ビジネス総合保険加入済み		

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	桃太郎				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬～6月末 ()	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)	神奈川県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	L玉180g M玉140g S玉100g 前後	希 望 卸 売 価 格 (kg)	税 抜	¥550	税込(切捨) 税率 8% ¥594
1ケースあたり入数	L玉20個 M玉24個 S玉28個 4kg箱入数	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	最短で2日後に納入可	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 4kg箱 最小 2kg箱	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ) 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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	旨味が濃い為、個性や特徴ある商品を選好される小売店やレストランに向く
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社ホームページにてレシピを公開しています。	
商 品 特 徴	日本の大玉トマトの代表的品種である桃太郎。ピンク色の果皮、適度な酸味と強い甘み、しっかりとした果肉が特徴です。日本の大玉トマトは生食用とされていますが、ベジアートの大玉トマトは旨味が濃いため、パスタのソースなどにも適しています。さっぱりとした酸味のあるソースは魚介との相性が抜群です。ブルスケッタなどにするとオシャレで朝食やオードブルにピッタリです。	

商品写真



※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	株式会社ベジアート		
年 間 売 上 高	4000万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート10名
代 表 者 氏 名	古川慎一		
メ ッ セ ー ジ	平塚市の高台に位置する遠藤原で、最新の水耕栽培施設と徹底した衛生管理と品質管理によって、安心安全な甘みと酸味そして旨味たっぷりのトマトを生産しております。市場流通だけでなく、レストランとの直接取引を通じて消費者の声に耳を傾け、より一層の食味向上に努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vegeart.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋583-7	
工 場 等 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋559-1	
担 当 者	古川慎一	E - m a i l	tomato.vegeart@gmail.com
T E L	090-1550-9738	F A X	0463-72-8027

■ 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

敷地面積6,250㎡、ハウス面積3312㎡、トマトの株数約8000本、栽培品種11品種、年間生産量約100t
 関係者以外の施設への出入りを厳しく制限し、圃場内では毎日洗い立ての作業着に着替え、手洗いと使い捨て手袋着用を徹底、その上で高濃度アルコールで手、手袋、収穫ケース、鉢などの道具類の消毒も徹底して行っております。
 またハウス全周を最新の赤色防虫ネットで覆うなど、神奈川農業技術センターの最新研究の実証も行っております。
 生産するトマトはただ単に甘いだけではなく、独自の施肥と灌水技術でグルタミン酸やアスコルビン酸(ビタミンC)を多く含む美味しいトマトです。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	選果機投入前目視検査、箱詰め時目視検査、		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前の服装チェック、使い捨て帽の着用、使い捨て手袋着用、手指、道具類のアルコール消毒の徹底		
	従業員の管理	始業時作業手順確認を実施		
	施設設備の管理	始業前機器点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	古川慎一	連絡先 090-1550-9738
	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	ビジネス総合保険加入済み		

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
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	ジュース：湘南ポモロンレッド・ゴールド				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬～6月末 ()	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)	神奈川県	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	500ml/本	希望卸売価格 (kg)	税抜	¥850	税込(切捨) 税率 8% ¥918
1ケースあたり入数	12本	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	最短で2日後に納入可	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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	個性や特徴ある商品を選好される小売店やレストランに向く。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社ホームページにてレシピを公開しています。	
商品特徴	当社のトマトジュースは甘味や酸味はもちろんのこと、抜群の旨味があり、またエグ味が無いため、トマトジュースが苦手な方でも美味しいと言っていただけの逸品です。レストランではこのジュースを使用して様々な料理のソースやデザートに使用していただいております。	

商品写真



※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	株式会社ベジアート		
年 間 売 上 高	4000万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート10名
代 表 者 氏 名	古川 慎一		
メ ッ セ ー ジ	平塚市の高台に位置する遠藤原で、最新の水耕栽培施設と徹底した衛生管理と品質管理によって、安心安全な甘みと酸味そして旨味たっぷりのトマトを生産しております。市場流通だけでなく、レストランとの直接取引を通じて消費者の声に耳を傾け、より一層の食味向上に努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vegeart.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋583-7	
工 場 等 所 在 地	〒 259-1205	神奈川県平塚市土屋559-1	
担 当 者	古川 慎一	E - m a i l	tomato.vegeart@gmail.com
T E L	090-1550-9738	F A X	0463-72-8027

■ 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

敷地面積6,250㎡、ハウス面積3312㎡、トマトの株数約8000本、栽培品種11品種、年間生産量約100t
 関係者以外の施設への出入りを厳しく制限し、圃場内では毎日洗い立ての作業着に着替え、手洗いと使い捨て手袋着用を徹底、その上で高濃度アルコールで手、手袋、収穫ケース、鉢などの道具類の消毒も徹底して行っております。
 またハウス全周を最新の赤色防虫ネットで覆うなど、神奈川農業技術センターの最新研究の実証も行っております。
 生産するトマトはただ単に甘いだけではなく、独自の施肥と灌水技術でグルタミン酸やアスコルビン酸(ビタミンC)を多く含む美味しいトマトです。

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)	選果機投入前目視検査、箱詰め時目視検査、		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業前の服装チェック、使い捨て帽子の着用、使い捨て手袋着用、手指、道具類のアルコール消毒の徹底		
	従業員の管理	始業時作業手順確認を実施		
	施設設備の管理	始業前機器点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	古川 慎一	連絡先 090-1550-9738
	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	ビジネス総合保険加入済み		

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
9月24日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	有機農産物多品目(葉物、根菜、果菜)、およびその加工品				
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)	茨城県つくば市/長野県立科町	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(切捨)	税率
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	チルド		
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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(%)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 ャ 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	鮮度のよい有機野菜をお届けします。彩り豊かな、珍しい野菜もたくさんあります。ぜひ、レストラン様でご利用いただきたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	マイクロリーフ:メイン料理の飾り野菜として、カルパッチョ、ご婚礼のお料理など様々なシーンでご利用いただけます。 ベビーリーフ:季節によって、ミックスする葉の種類を変えています。旬の葉の旨みをサラダで味わってください。	
商 品 特 徴	葉物は全て土耕ですので、皿もちが良く、しっかりした味わいです。紅くるり大根や紫大根を年間を通して出荷しています。その他、彩りの豊かな種々の野菜があります。土づくりにこだわり、無農薬で栽培しています。加工品は、無添加で素材の味を活かして作っています。	

商品写真

  		<p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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	(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)
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	(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	有限会社 盛田アグリカルチャーリサーチセンター		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員25名、パート60名(2019年)
代 表 者 氏 名	大橋 俊介		
メ ッ セ ー ジ	土づくりにこだわり、美味しい野菜の生産に取り組んでいます。長野、茨城の二か所に農場を持ち、年間を通して有機野菜をお届けます。(有機JAS認定圃場)都内に事務所があり、都内レストラン様への配送がスムーズです。また、安心な無添加の加工品も製造しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yukiyasai.com/index.html		
会 社 所 在 地	〒	300-2645	茨城県つくば市上郷1108-2
工 場 等 所 在 地	〒	300-2645	茨城県つくば市上郷1068-7
担 当 者	大須賀 麻美	E - m a i l	osuka@yukiyasai.com
T E L	03-5755-0015	F A X	03-5755-0016

■ 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

モアーク農園は、茨城県つくば市(8ヘクタール)、長野県立科町(3ヘクタール)の二か所に農場があります。ベビーリーフ、マイクロリーフをはじめとして、約40種の野菜を出荷しています。生産品目やその出荷時期につきまして、資料をご用意しておりますので、ブースにお立ち寄りの際にお問い合わせください。

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)	金属探知機の設置、目視でのチェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	有機JASの規定に則り栽培しています。			
	従業員の管理	最終梱包の際には、不要物の混入を防ぐために、帽子・手袋・マスクの着用をしています。			
	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	高橋史彦	連絡先	03-5755-0015
	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



商品特性と取引条件

商 品 名	宮本3兄弟のれんこんちっぷ				
最もおいしい時期	9月～6月 (原材料が確保できる時期)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	茨城県稲敷市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573390870073		
内 容 量	25g	希望小売価格(税込)	¥432		
1ケースあたり入数	20袋	保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	2日～	販 売 エ リ ア の 制 限	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 → 本州(北海道・九州は別途相談)		
最低ケース納品単位	2箱	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
			20.0	63.0	20.0
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向が高く、素材と味に敏感な30歳から50歳くらいの共働き子育て世代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ヘルシースナッキングとしてお子様のおやつやオフィスでの間食に、お酒のおつまみに、ちょっとしたプレゼントに、ぴったりです。また、シンプルな味なのでサラダやカレーなどへのトッピングとしてもご利用頂くと蓮根の特徴的な形や食感が引き立ちます。	
商 品 特 徴	茨城県の代表的な農産物である蓮根を農業者が加工しました。素材の甘みを引き出すために厳選した塩を使い、あえて薄味にしております。新鮮な蓮根そのものの美味しさを味わって頂きたいので添加物は使用していません。揚げ油はコメ油を使用しているので軽い食感が特徴です。	

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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社れんこん三兄弟		
年 間 売 上 高	80百万(平成30年度)	従 業 員 数	20名(令和元年度)
代 表 者 氏 名	代表取締役 宮本貴夫		
メ ッ セ ー ジ	<p>「れんこんで笑顔あふれる社会を次世代につなぐ」を経営理念に掲げ、法人組織として農産物の生産販売を行っている会社です。取引先である飲食店の皆様が収穫体験に来てくださったり、私たちが店舗で食事したりと相互の情報理解を大切にしております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.renkon3kyodai.com/		
会 社 所 在 地	〒 3000641	茨城県稲敷市浮島1447	
工 場 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	宮本貴夫	E - m a i l	m.takao@renkon3kyodai.com
T E L	029-895-6488	F A X	無し

■ 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

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	賞味期限の設定にあたり、分析機関にてPOV値AV値細菌検査を行なっています。			
衛生管理への取組	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	宮本貴夫	連 絡 先	090-4204-0790
	記 録				

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	宮本3兄弟のれんこん			
最もおいしい時期	9月から10月	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限 14日ほど
主原料産地 (漁獲場所等)	茨城県稲敷市	JANコード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	4kg	希望小売価格(税込)	オープン価格	
1ケースあたり入数	5本から7本	保 存 温 度 帯	冷蔵	
発注リードタイム	2日~(※九州・沖縄、北海道は3日~)	販売エリアの制限	●無 ○有→	
最低ケース納品単位	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)
			20.0	63.0
			20.0	1.1
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向が高く、素材と味に敏感な方々
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	蓮根は季節により歯ざわりと甘みに変化していく食材です。 食材の状況に合わせた調理があり、 夏は食感を活かしたサラダや漬物など、秋は甘みと食感のバランスが良いのでピッツアやフリット、冬はホクホクとした食感と粘りが出てくるので粗めにすり下ろして饅頭にしたり、スープなどに入れると特徴が良くできます。	
商 品 特 徴	数ある品種の中でも選ばれた金澄系統を毎年選抜した優良品種です。毎年、土壌診断を行い有機質肥料もバランス良く投入し土の健康状態を整えているため蓮根栽培に適した土壌が出来上がりました。弊社の管理している圃場で栽培した蓮根は繊維質が豊富で、甘く歯ざわりが滑らかなのが特徴です。	


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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社れんこん三兄弟		
年 間 売 上 高	80百万(平成30年度)	従 業 員 数	20名(令和元年度)
代 表 者 氏 名	代表取締役 宮本貴夫		
メ ッ セ ー ジ	<p>「れんこんで笑顔あふれる社会を次世代につなぐ」を経営理念に掲げ、法人組織として農産物の生産販売を行っている会社です。取引先である飲食店の皆様が収穫体験に来てくださったり、私たちも店舗で食事したりと相互の情報理解を大切にしております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.renkon3kyodai.com/		
会 社 所 在 地	〒 3000641	茨城県稲敷市浮島1447	
工 場 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	宮本貴夫	E - m a i l	m.takao@renkon3kyodai.com
T E L	029-895-6488	F A X	無し

■ 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

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	残留農薬検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	GLOBAL G.A.P.に準拠			
	従業員の管理	GLOBAL G.A.P.に準拠			
	施設設備の管理	GLOBAL G.A.P.に準拠			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	宮本貴夫	連 絡 先	090-4204-0790
	記 録	GLOBAL G.A.P.に準拠			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
9月14日



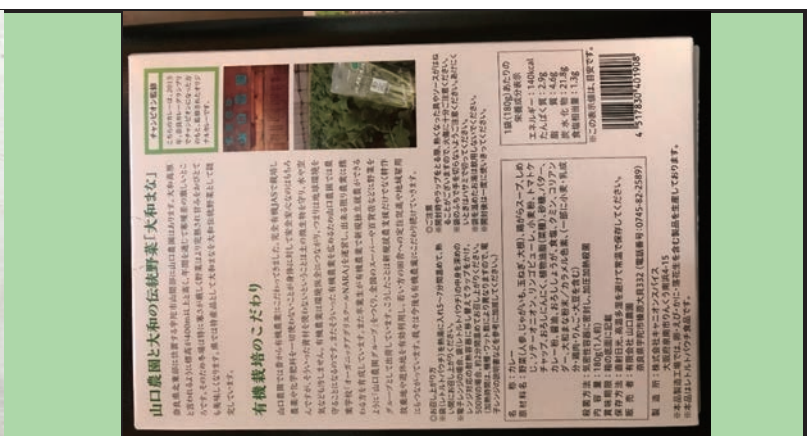
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	農家のたっぷり野菜カレー							
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	2年間	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4517830401908				
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486	
1ケースあたり入数	30入り2ケース合わせ		保 存 温 度 帯	常温				
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	30ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(%)	
					411.0	238.0	210.0	6.5
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 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性、ベジタリアン、オーガニック、健康に興味のある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ダイエットや野菜不足の方、健康志向の強い方。逆に野菜カレーなので好きなお肉をトッピング できます。自分好みでビーフカレー、シーフードカレー、ポークカレーなど冷蔵庫の余ったお肉と トッピングしてください。	
商 品 特 徴	化学調味料、肉エキスは一切使用せず、国産野菜がゴロゴロ入ったヘルシーカレーです。有機 農家山口農園が作る奈良県の伝統野菜「大和マナ」入り。	

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"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※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	有限会社山口農園		
年 間 売 上 高	約200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	54名 平成31年4月現在
代 表 者 氏 名	代表取締役 山口貴義		
メ ッ セ ー ジ	100%有機JASで生産し、自家製堆肥のみで土づくりをしています。また、オーガニックアグリスクールNARAを開校し一次産業が活性化するよう担い手を育成し新規就農者を輩出しています。さらに環境保全のため有機農業者を増やすために山口農園グループを形成し有機JASの新規就農独立支援も行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yamaguchi-nouen.com		
会 社 所 在 地	〒 633-0225	奈良県宇陀市榛原大貝332番地	
工 場 等 所 在 地	〒 590-0500	株式会社キャニオンスパイス 大阪府泉南市りんくう南浜4-15	
担 当 者	山口貴義	E - m a i l	taka-yn-tak110806@yamaguchi-nouen.com
T E L	0745-82-2589	F A X	0745-82-2669

■ 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

栽培面積は10haで、全て有機JASの認証を受けハウス165棟の規模で葉物野菜を中心に周年で生産しています。また環境保全に努めるため、自家製堆肥のみで生産し牛糞など出来る限り地域のものを利用し持続継続可能な自然循環型農業を基本としています。栽培している野菜は、ホウレン草・水菜・春菊・小松菜・わさび菜・チンゲン菜・シロナ・ルッコラ・大和マナ・ベビーリーフ、その他にバジル・チャービル・ローリエ・ミントなどの各種ハーブ、夏には夏限定でツルムラサキ・モロヘイヤ・エンサイ・大葉なども栽培しています。

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	有機JAS法に基づく(野菜)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	有機JAS法に基づく(野菜)			
	従業員の管理	有機JAS法に基づく(野菜)			
	施設設備の管理	有機JAS法に基づく(野菜)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加工部	連絡先	0745-82-2589
	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(FGP)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



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	彩り野菜詰め合わせセット						
最もおいしい時期	11月～3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)	福島県	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	適時対応	希望小売価格(税込)	5,000円(10品目)				
1ケースあたり入数	適時対応	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→				
最低ケース納品単位	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(φ) 28.0	横(φ) × 45.0	高さ(φ) × 22.0	重量(φ) 10.0	
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	売 り 先	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	①美や健康に関心のある20代～40代の女性②普段野菜を食べる機会の少ない50～70代男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	旬の彩りを意識したサラダ、バーニャカウダ、ガロニ、蒸し野菜等の素材として最適です。	
商 品 特 徴	福島県中通り、浜通りで熟練の生産者たちが有機質の土作りにこだわり栽培しております。見た目の美しさはもちろん、食べて旨い、味の濃い野菜をお届けしています。	

■ 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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)グリーンファーム		
年間売上高		従業員数	7名
代表者氏名	代表取締役 高橋 良行		
メッセージ	福島県で生産される伊達鶏を中心に農畜産物を外食店や量販店にお届けしています。循環農法を目指し、鶏ふんを利用した野菜作りにも従事しております。こだわりの生産者と、それを提供するユーザーさまの架け橋になるよう努めております。		
ホームページ	http://greenfarm-f.jp		
会社所在地	〒 960-0707	福島県伊達市梁川町字南町谷川14	
工場所在地	〒		
担当者	大槻	E - m a i l	naoki_otsuki@datetori-club.com
T E L	024-577-7761	F A X	024-577-7762

■ 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

(ロマネスコの例)7月上旬施肥⇒7月下旬播種⇒8月下旬定植⇒12月上旬収穫開始⇒2月上旬収穫終了

写真		
		
ビーツ収穫圃場	紫にんじん圃場	ロマネスコ圃場

■ 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				
衛生管理への取組	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		連絡先	
	記録				

商品企画書



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	業務用カット九条3mmカット					
最もおいしい時期	周年	賞味期限／消費期限	賞味期限	4日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	京都府(九条ねぎ)	JANコード (13桁もしくは8桁)	-			
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)	オープン価格			
1ケースあたり入数	8kg	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発注リードタイム	ご相談	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㍉) ×	横(㍉) ×	高さ(㍉)	重量(㌔)
			59.0	36.0	24.0	1.0
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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	外食チェーン店様・ラーメン店舗様・居酒屋店舗様・焼肉店舗様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ラーメンやうどん・そばなどに最適な切り幅でスープとの絡み具合は抜群です。ねぎをお肉巻いて食べる食べ方もオススメしております。	
商 品 特 徴	自社生産のこだわり「こと九条ねぎ」です。収穫してからカットするまでの時間も短く、ねぎ専用のカットスライサーでカットしている為、歯ざわり・食感が非常に良いカットねぎです。新鮮・鮮度抜群の九条ねぎです。	

■ 商品写真





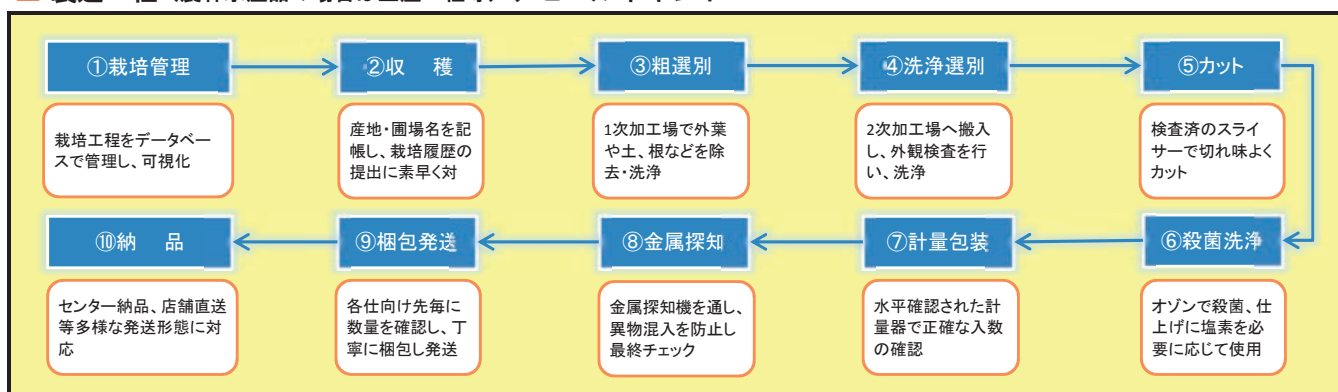
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かにか 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	農業生産法人 こと京都株式会社		
年間売上高	9億3千万円(平成30年12月期)	従業員数	146名
代表者氏名	代表取締役 山田 敏之		
メッセージ	<p>現在の京都産九条ねぎを年間1200t生産・安定品質・安定供給を目指します。 生産から加工、販売までの一貫生産で、こだわりの「こと九条ねぎ」を自信をもって提供します。 「こと九条ねぎ」は産地・栽培方法・品種の3つの基準を満たした九条ねぎです。 美味しさの本質を求め、味・品質にとことんこだわり、生産者として自信を持ってお届け致します</p>		
ホームページ	http://www.kotokiyoto.co.jp		
会社所在地	〒 612-8236	京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地	
工場所在地	〒 612-8236	京都市伏見区向島東定請152 向島工場(1次加工工場) 京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地 横大路工場(2次加工工場)	
担当者	営業課 小川量平	E-mail	ogawa@kotokiyoto.co.jp
TEL	075-601-0668	FAX	075-601-0662

■ 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



写真



自社生産60%・ことねぎ会40%の畑から収穫



向島工場(1次加工工場)にて選別・調整



新鮮なカット葱をそのまま袋詰めしてお客様へ

■ 品質管理情報（製造工場）

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	官能検査、外観検査、菌数検査などの各種検査を実施して、日々検査記録簿に記載し保管しています。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPに準拠した工程管理を行い、製造記録簿・検査記録簿・在庫管理表を整備して人・モノ・機械・情報を管理しています。			
	従業員の管理	毎朝の健康チェックと検便の定期実施、衛生教育などの健康管理を行なっています。			
	施設設備と管理	製造機械の作動確認や水質検査や室温管理の記録を保存するなど安全管理を徹底しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	鳴海工場長	連絡先	075-601-0668
	記録	農作業工程支援ソフト・製造記録簿・検査記録簿・在庫管理表・産地表記原料荷札等の文書・データを記録保管しています。PL保険にも加入し万一の場合に備えます。			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	川口納豆 ふりかけ				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6カ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4969806795007		
内 容 量	35g	希望小売価格(税込)	¥648		
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	4日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→		
最低ケース納品単位	1c/s	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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	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)	御飯 サラダ 焼きそば ピザ	
商 品 特 徴	納豆と水産物がミックスしたふりかけです。	

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☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社川口納豆		
年 間 売 上 高		従 業 員 数	10名
代 表 者 氏 名	門傳英慈		
メ ッ セ ー ジ	日本の一次産業発展の為、国産原料を使用した商品の開発を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kawaguchi-natto.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10
工 場 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10
担 当 者	門傳英慈		E - m a i l kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L	0228-54-2536		F A X 0228-54-2536

■ 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

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)			
衛生管理への取組	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	連 絡 先	
	記 録			

FCP展示会・商談会シート

記入日

29 年
2 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

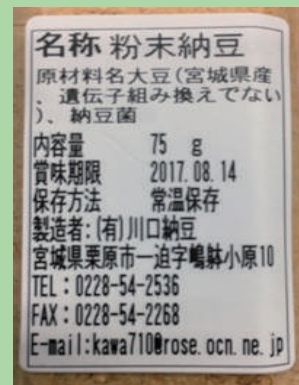
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	粉末納豆							
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	6カ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4969806795670				
内 容 量	75g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥780	税込(切捨) 税率 8%	¥842	
1 ケースあたり入数	24本		保 存 温 度 帯	常温	卸価格 ¥			
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	6c/s	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					27.0	18.0	18.0	3.0
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康に関心がある子育て世代と、中高年
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	オムレツ、パスタ、ピザ、チャーハン、かき揚げ、カレー、サラダ、うどん、そば、ヨーグルトなどのトッピングに
商 品 特 徴	宮城県産大粒大豆を引き割納豆にし、更に、フリーズドライ加工いたしました。ナッツのような食感で、納豆が苦手な方、初めての方でも、無理なくご利用いただけ、離乳食、介護職としても利用できます。

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 checked="" 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
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) 単品サイズ45mm×45mm×177mm

※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 川口納豆		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10人
代 表 者 氏 名	門傳英慈		
メ ッ セ ー ジ	農地を農地として利用できるように、①国産大豆を原料とする納豆と味噌の製造。②化学肥料、農薬を一切使用しない米の生産。③自社生産米、自社製納豆を使用した煎餅の製造を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kawaguchi-natto.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字鳴鉢小原10
工 場 等 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字鳴鉢小原10
担 当 者	門傳英慈		E - m a i l kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L	0228-54-2536		F A X 0228-54-2268

■ 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

原料大豆搬入→冷蔵庫保管→浸漬→蒸煮→納豆菌接種→盛り込み
 →発酵
 →冷却→出荷(信州一東久留米工場)→フリーズドライ加工→出荷(川口納豆へ)
 →ボトル詰め→金属探知機→重量チェック→シール貼付→箱詰め→出荷

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)	一般財団法人 宮城県公衆衛生協会			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属探知機 重量チェッカー			
	従業員の管理	健康診断 検便 聞き取り(毎日)			
	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	門傳 幸子	連絡先	0228-54-2536
	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

記入日 30年
8月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	粉末納豆							
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	6カ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4969806795816				
内 容 量	220g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,050	税込(切捨) 税率 8%	¥2,214	
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温	卸価格 ¥			
発 注 リードタイム	2日		販 売 エリアの 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	6c/s	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					27.0	18.0	18.0	3.0
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 checked="" 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 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 checked="" 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康に関心がある子育て世代と、中高年
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	オムレツ、パスタ、ピザ、チャーハン、かき揚げ、カレー、サラダ、うどん、そば、ヨーグルトなどのトッピングに	
商 品 特 徴	宮城県産大粒大豆を引き割納豆にし、更に、フリーズドライ加工いたしました。ナッツのような食感で、納豆が苦手な方、初めての方でも、無理なくご利用いただけ、離乳食、介護職としても利用できます。	

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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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	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) 単品サイズ45mm×45mm×177mm

※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 川口納豆		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10人
代 表 者 氏 名	門傳英慈		
メ ッ セ ー ジ	農地を農地として利用できるように、①国産大豆を原料とする納豆と味噌の製造。②化学肥料、農薬を一切使用しない米の生産。③自社生産米、自社製納豆を使用した煎餅の製造を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kawaguchi-natto.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10
工 場 等 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10
担 当 者	門傳英慈		E - m a i l kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L	0228-54-2536		F A X 0228-54-2268

■ 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

原料大豆搬入→冷蔵庫保管→浸漬→蒸煮→納豆菌接種→盛り込み
→発酵
→冷却→出荷(信州一東久留米工場)→フリーズドライ加工→出荷(川口納豆へ)
→ボトル詰め→金属探知機→重量チェック→シール貼付→箱詰め→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	一般財団法人 宮城県公衆衛生協会			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属探知機 重量チェッカー			
	従業員の管理	健康診断 検便 聞き取り(毎日)			
	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	門傳 幸子	連絡先	0228-54-2536
	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

記入日

2019年
10月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	有機・特別栽培 たまねぎ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	4月～6月 (5～6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)	長崎県南島原市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	10kg 20kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	2L・L・M・S (パラ)	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	5日～(応相談)	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 応相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(キログラム)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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→) 農林水産省新ガイドラインによる特別栽培農産物 ※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 checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	普段から食材にこだわりを持たれている方を選んで頂いております。 こだわりの栽培で旬の時期のみの商品の為、季節感のあるメニューや、期間限定のドレッシング等に利用されて好評を頂いております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	11月に定植を行い、越冬して春先に収穫される新たまねぎです。 外皮は薄く柔らかく、水分が豊富で甘みが強い為、生のサラダ等の生食に向きます。玉ねぎ本来の美味しさを味わう事が出来ます。	
商 品 特 徴	長崎県は古くから玉ねぎの栽培が盛んであり、平野ではなく山あいの段々畑で作られている事が特徴です。大規模な生産では難しいきめ細やかな管理や、水はけのよい土質から食味の良い玉ねぎが作られています。	

商品写真

<p>商品外観(包装例)</p> 	<p>収穫圃場</p> 						
<p>商品外観(20kg箱)</p> 	<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>※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> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いか、<input type="checkbox"/> いくら、<input type="checkbox"/> オレノコ、<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"/> 鶏肉、<input type="checkbox"/> ごま、<input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、<input type="checkbox"/> 大豆、<input type="checkbox"/> 豚肉、<input type="checkbox"/> パナナ、<input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、<input type="checkbox"/> もも、<input type="checkbox"/> 柿、<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) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>	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"/> オレノコ、 <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"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> 柿、 <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	
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"/> オレノコ、 <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"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> 柿、 <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	農事組合法人 ながさき南部生産組合			
年 間 売 上 高	20億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員12名 常勤パート20名 季節パート60名	
代 表 者 氏 名	近藤 一海			
メ ッ セ ー ジ	1975年、5名の青年農業者が有機農業と産直をめざして発足。県内の企業と協力して有機質成分の配合割合を高めてきました。島原半島一帯に組合員130名を抱える農事組合法人です。長年にわたって続けられてきた近代農業をもう一度見直し、消費者の皆さんに安全・安心な食べ物を供給するために、生態系を重視した農業を実践している組織です			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.tentoumushi.net/			
会 社 所 在 地	〒 859-2305	長崎県南島原市北有馬戊2465-1		
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者	海野 健太		E - m a i l	k-umino@gni.co.jp
T E L	080-6897-2136		F A X	045-330-6330

■ 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

<p>【玉ねぎ栽培計画書 2019年度】</p> <p>○生産者戸数：22名</p> <p>○品種： スーパーアップ・早生浜豊・浜笑 貴錦浜豊・濱の宝・ひろまる スーパー春一番・トップゴールド 七宝・アンサー・ターボ・レクスター</p> <p>○栽培面積：4,100a</p> <p>○反当株数：約30,000株</p> <p>○収穫量：約1800トン/年(特別栽培) 約240トン/年(JAS有機)</p>	年間栽培計画																																																																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>月次</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> <th>11</th> <th>12</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生育段階</td> <td colspan="12">地下部・茎葉伸長期 → 地上部倒伏期(品種により生育速度は異なります)</td> </tr> <tr> <td>作業内容</td> <td>定植 (晩生)</td> <td>収穫 (早生)</td> <td>収穫 (中生)</td> <td>収穫 (晩生)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>育苗 (早生)</td> <td>播種 (中生)</td> <td>播種 (晩生)</td> <td>本圃 耕耘</td> <td>本圃 元肥</td> <td>マルチ 被覆</td> <td>定植 (早生)</td> <td>定植 (中生)</td> <td>定植 (晩生)</td> </tr> <tr> <td>防除 使用薬剤名</td> <td colspan="12">※(慣行)：化成窒素 24~28kg/10a ※長崎県特別栽培・有機栽培に準ずる</td> </tr> <tr> <td>堆肥の内容</td> <td colspan="6"> 土壌改良材・肥料 (組合指定) 有機配合肥料：N7・P4・K2 牛糞・豚糞・鶏糞等の堆肥 有機配合肥料：N8・P8・K5 (180~260kg/10a) 産直有機入り N6・P8・K3 味継人：7-7-7 カキライム：200kg/10a 苦土石灰 </td> <td colspan="3"> 栽培の特徴 良質の素材で完熟させた堆肥、有機石灰、有機配合肥料を元肥に土作りに努めています。 内部・公開監査で栽培内容を確認しています。 </td> <td colspan="3"> 商品特徴・PR 土作りを基本に栽培した玉ねぎは、玉締まりがよく、食味を適した甘みのある美味しい味に仕上がっています。安全性にも心がけた玉ねぎです。より良い熟度を考慮し、季節毎の品種(早生・中生・晩生)によるリレー出荷を目指しています。 </td> </tr> </tbody> </table>												月次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	生育段階	地下部・茎葉伸長期 → 地上部倒伏期(品種により生育速度は異なります)												作業内容	定植 (晩生)	収穫 (早生)	収穫 (中生)	収穫 (晩生)				育苗 (早生)	播種 (中生)	播種 (晩生)	本圃 耕耘	本圃 元肥	マルチ 被覆	定植 (早生)	定植 (中生)	定植 (晩生)	防除 使用薬剤名	※(慣行)：化成窒素 24~28kg/10a ※長崎県特別栽培・有機栽培に準ずる												堆肥の内容	土壌改良材・肥料 (組合指定) 有機配合肥料：N7・P4・K2 牛糞・豚糞・鶏糞等の堆肥 有機配合肥料：N8・P8・K5 (180~260kg/10a) 産直有機入り N6・P8・K3 味継人：7-7-7 カキライム：200kg/10a 苦土石灰						栽培の特徴 良質の素材で完熟させた堆肥、有機石灰、有機配合肥料を元肥に土作りに努めています。 内部・公開監査で栽培内容を確認しています。			商品特徴・PR 土作りを基本に栽培した玉ねぎは、玉締まりがよく、食味を適した甘みのある美味しい味に仕上がっています。安全性にも心がけた玉ねぎです。より良い熟度を考慮し、季節毎の品種(早生・中生・晩生)によるリレー出荷を目指しています。	
月次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																																																																				
生育段階	地下部・茎葉伸長期 → 地上部倒伏期(品種により生育速度は異なります)																																																																															
作業内容	定植 (晩生)	収穫 (早生)	収穫 (中生)	収穫 (晩生)				育苗 (早生)	播種 (中生)	播種 (晩生)	本圃 耕耘	本圃 元肥	マルチ 被覆	定植 (早生)	定植 (中生)	定植 (晩生)																																																																
防除 使用薬剤名	※(慣行)：化成窒素 24~28kg/10a ※長崎県特別栽培・有機栽培に準ずる																																																																															
堆肥の内容	土壌改良材・肥料 (組合指定) 有機配合肥料：N7・P4・K2 牛糞・豚糞・鶏糞等の堆肥 有機配合肥料：N8・P8・K5 (180~260kg/10a) 産直有機入り N6・P8・K3 味継人：7-7-7 カキライム：200kg/10a 苦土石灰						栽培の特徴 良質の素材で完熟させた堆肥、有機石灰、有機配合肥料を元肥に土作りに努めています。 内部・公開監査で栽培内容を確認しています。			商品特徴・PR 土作りを基本に栽培した玉ねぎは、玉締まりがよく、食味を適した甘みのある美味しい味に仕上がっています。安全性にも心がけた玉ねぎです。より良い熟度を考慮し、季節毎の品種(早生・中生・晩生)によるリレー出荷を目指しています。																																																																						



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	内部及び公開監査で栽培内容の確認をしています			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎年生産者部会により、環境に配慮した栽培・使用資材の計画を行い、基準に沿った生産を行っています。			
	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	ながさき南部生産組合 事務局	連絡先	0957-84-3393
	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

2019年
10月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT




第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	大玉トマト(特別栽培農産物)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～6月 (3～5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)	長崎県南島原市		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	4kgDB・コンテナ		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	20玉・24玉・28玉		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	5日～(応相談)		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	応相談	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
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→) 農林水産省新ガイドラインによる特別栽培農産物 ※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 checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	サラダやハンバーガー等のカットにも利用できる、しっかりとした果肉のトマトの為、様々な商品に利用できます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	11月に定植を行い、越冬して春先に収穫される新たまねぎです。外皮は薄く柔らかく、水分が豊富で甘みが強い為、生のサラダ等の生食に向きます。玉ねぎ本来の美味しさを味わう事が出来ます。	
商 品 特 徴	地域の気候に合った品種の栽培を目指し、現在栽培している『瑞紅(ずいこう)』は、一般市場では、ほとんど出回らない希少品種となっています。鮮やかな紅色と肉厚な果肉で、昔ながらの味わいを残しながらもしっかりとした甘みが特徴です。	

商品写真

<p>商品外観(包装例)</p>  <p>商品の全体がわかる写真を貼付</p> <p>商品外観</p> 	<p>商品外観(選別なし)</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> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <input type="checkbox"/>あわび、<input type="checkbox"/>いか、<input type="checkbox"/>いくら、<input type="checkbox"/>オリーブ、<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"/>くまび、<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 (※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) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>	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"/> オリーブ、 <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"/> くまび、 <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 (※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	
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"/> オリーブ、 <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"/> くまび、 <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 (※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	農事組合法人 ながさき南部生産組合		
年 間 売 上 高	20億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員12名 常勤パート20名 季節パート60名
代 表 者 氏 名	近藤 一海		
メ ッ セ ー ジ	1975年、5名の青年農業者が有機農業と産直をめざして発足。県内の企業と協力して有機質成分の配合割合を高めてきました。島原半島一帯に組合員130名を抱える農事組合法人です。 長年にわたって続けられてきた近代農業をもう一度見直し、消費者の皆さんに安全・安心な食べ物を供給するために、生態系を重視した農業を実践している組織です		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.tentoumusi.net/		
会 社 所 在 地	〒 859-2305	長崎県南島原市北有馬戊2465-1	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	海野 健太	E - m a i l	k-umino@gnj.co.jp
T E L	080-6897-2136	F A X	045-330-6330

■ 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

<p>【トマト栽培計画書 2019年度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生産者戸数: 8名 ○品種: 瑞紅(ずいこう)、ごほうび 結夏、麗旬 ○栽培面積: 442a ○反当株数: 約2,600株 ○収穫量: 約470トン/年(特別栽培) 	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th colspan="13">年間栽培計画</th> </tr> <tr> <th>月次</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> <th>11</th> <th>12</th> </tr> <tr> <td>作業内容</td> <td>トマトの定植</td> <td>追肥</td> <td>マルハナバチ利用</td> <td></td> <td></td> <td>収穫終了</td> <td></td> <td>播種</td> <td>元ハエウス・マルハナバチ設置</td> <td>定支柱立て</td> <td>マルハナバチ利用</td> <td>誘引網肥開始</td> </tr> </table> <p>防除等 ※病害虫防除は防虫ネットによる害虫侵入防止と循環期でハウス内の湿度・温度のムラをなくす。 ※化学合成農薬等の使用については、「ながさき南部生産組合・トマトの防除計画」を参照して下さい。</p>												年間栽培計画													月次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	作業内容	トマトの定植	追肥	マルハナバチ利用			収穫終了		播種	元ハエウス・マルハナバチ設置	定支柱立て	マルハナバチ利用	誘引網肥開始
	年間栽培計画																																																		
月次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																																							
作業内容	トマトの定植	追肥	マルハナバチ利用			収穫終了		播種	元ハエウス・マルハナバチ設置	定支柱立て	マルハナバチ利用	誘引網肥開始																																							
	<p>主作り、施肥について</p> <p>アニリッチゴールド(683)・フィッシュバワ-カキライム・ぼかし・アグリハーモニー・コフナ1号・マイルドフミン・海力地1・恵土・富良野(腐植)・土間門・ゼガライト・CADクレーサー・パー胡麻エース・自然の恵・完熟もみから堆肥・菜種粕・白粉・発根力・結力アップ・苗力アップ・ライムショット・MOX・硫酸カリ・トレハロース・ソートコール・ラック-液肥茶-VFコーン-IPCa・SP</p> <p>完熟堆肥有機質肥料を主体に化成の窒素を15kg/10a以内にとります。 長崎県慣行基準促進栽培化成窒素33kg</p>				<p>栽培の特徴</p> <p>化学合成農薬の使用を必要最小限にとどめていきます。除草剤も使用せず、有機質を中心とした肥培管理を行い、よりよい土作り、作物作りを努めています。ホルモン処理のみでの着果促進を見直し、マルハナバチも可能な限り利用しています。</p>				<p>商品特徴・PR</p> <p>農薬の使用を最小限に抑え、外観よりも食味、安全性を大切にしています。瑞紅(紅色で糖度が高く、味わい深い。しんか)しっかりと肉質でありながら、口の中がトロリととろけるような食感と、高糖度でコクがある。</p>																																										



■ 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)	内部及び公開監査で栽培内容の確認をしています			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎年生産者部会により、環境に配慮した栽培・使用資材の計画を行い、基準に沿った生産を行っています。			
	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	ながさき南部生産組合 事務局	連絡先	0957-84-3393
	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(FGP)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
10月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

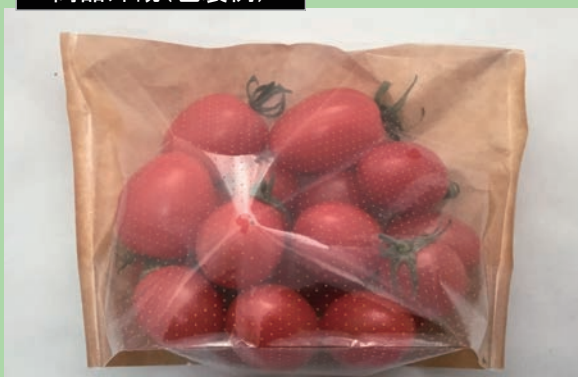
商品特性と取引条件

商 品 名	ミニトマト(特別栽培農産物)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月~7月 (3~6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)	長崎県南島原市	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	3kgDB・コンテナ	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	バラ(規格込)	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発注リードタイム	5日~(応相談)	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 応相談 最小 3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 農林水産省新ガイドラインによる特別栽培農産物 ※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 checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	生食でそのまま手軽食べる事が出来、若い方やお子様にもファンが多い商品です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	甘みが強い為、サラダや前菜等様々なシーンで利用できます。スライスしたものをピザや、パエリアなどにのせて加熱する食べ方もおススメです。	
商 品 特 徴	果肉が緻密でゼリーが少なく、甘みが強い。果皮は薄く果肉がしっかりしているのが特徴 ミニトマトの中でも品質が安定しており、細長いミニトマトの定番の品種です。	

商品写真

商品外観(包装例)



商品外観(選別なし)



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"/> オリーブ、 <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"/> くまび、 <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 (※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	

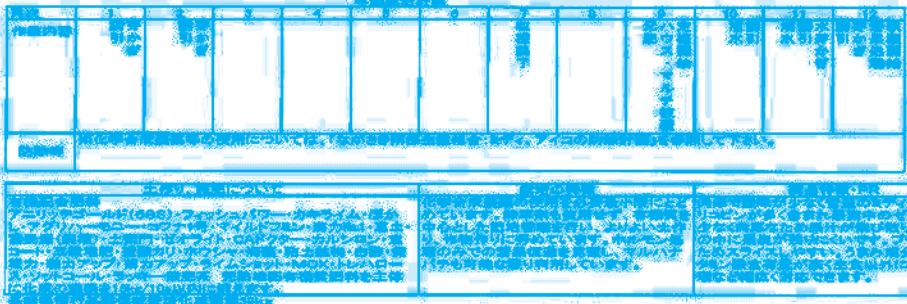
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	農事組合法人 ながさき南部生産組合		
年 間 売 上 高	20億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員12名 常勤パート20名 季節パート60名
代 表 者 氏 名	近藤 一海		
メ ッ セ ー ジ	1975年、5名の青年農業者が有機農業と産直をめざして発足。県内の企業と協力して有機質成分の配合割合を高めてきました。島原半島一帯に組合員130名を抱える農事組合法人です。 長年にわたって続けられてきた近代農業をもう一度見直し、消費者の皆さんに安全・安心な食べ物を供給するために、生態系を重視した農業を実践している組織です		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.tentoumushi.net/		
会 社 所 在 地	〒 859-2305	長崎県南島原市北有馬戊2465-1	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	海野 健太	E - m a i l	k-umino@gni.co.jp
T E L	080-6897-2136	F A X	045-330-6330

■ 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

<p>【ミニトマト栽培計画書 2019年度】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生産者戸数: 11名 ○品種: あいこ ○栽培面積: 243a ○反当株数: 約1,500株 ○収穫量: 約250トン/年(特別栽培) 	
---	---

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)	内部及び公開監査で栽培内容の確認をしています		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎年生産者部会により、環境に配慮した栽培・使用資材の計画を行い、基準に沿った生産を行っています。		
	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	ながさき南部生産組合 事務局	連絡先 0957-84-3393
	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

■ 商品特性と取引条件


商 品 名	伊達の純粋赤豚 骨付き生ハム				
最もおいしい時期		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)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4938703700551		
内 容 量		希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	1本	保 存 温 度 帯	選択してください ▼		
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			30.0	55.0	20.0
			約7kg		
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	売 り 先	<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→)
	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)	パーティ会場、飲食店のカウンターでのご利用	
商 品 特 徴	原料となる豚肉は、宮城県が8年の歳月をかけて造り上げた、「しもふりレッド」を純粋交配して生産された「伊達の純粋赤豚」です。赤豚は肉質に優れていて、やわらかくジューシーで、直営農場や宮城県内の指定農場の皆さんが大切に育てています。 質・安全・安心を兼ねそなえた、リーズナブルでボリューム感をだせる商品です。	

■ 商品写真

	商品名 赤豚骨付き生ハム 品名 ラックスハム(ブロック) 原 材 豚骨付きモモ肉、食塩、ブドウ糖、乳糖(乳由来)、水あめ、発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)、酸化防止剤(ビタミンC) 名 原産国(日本) 内容量(g) 水分活性 賞味期限 0.95未満 17.2.9 保存方法 10℃以下で保存して下さい。 製造者 ㈱伊豆沼農産 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7 TEL 0220-28-2986  000209 4 938703 700551 ゴミは市町村の区分に従って出して下さい。
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ <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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)伊豆沼農産		
年間売上高	469百万	従業員数	20名
代表者氏名	代表取締役 伊藤秀雄		
メッセージ	昭和63年に「農業を食業にかえる」基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べて頂くレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農工商」の一貫体制を構築出来ました。今後は更に、地域の人、もの、環境を有機的に組合せ新しい「農村産業」を構築してまいります。		
ホームページ	http://www.izunuma.co.jp		
会社所在地	〒989-4601	宮城県登米市迫町新田字前沼149-7	
工場所在地	〒同上	同上	
担当者		E-mail	info@izunuma.co.jp
T E L	0220-28-2986	F A X	0220-28-2987

■ 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

宮城県食肉流通公社枝肉カット・整形 ⇒ カット肉入荷 ⇒ 塩漬け ⇒ 洗い ⇒ 乾燥 ⇒ ラードコーティング ⇒ 1次熟成(180日) ⇒ 2次熟成(180日以上) ⇒ 仕上げ ⇒ 真空パック ⇒ 出荷

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)	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラの分析検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社管理マニュアルによる製造工程		
	従業員の管理	自社管理マニュアルによる朝、昼、夕方の点呼確認		
	施設設備の管理	自社管理マニュアルによる時間、日、週、月、6ヶ月、年の担当者毎の確認		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	佐藤光秀	連絡先 090-1065-1116
	記録	外部品質検査、PL保険加入		

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件


商 品 名	伊達の純粋赤豚 発酵生サラミ原木				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4938703701589		
内 容 量	約350g/本	希望小売価格(税込)	円/kg		
1ケースあたり入数	5	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼	
発注リードタイム	3	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→		
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ) 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成人女性のワインやビール好きの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	スライスしたチーズやミニトマトの上に薄切りにした生サラミを載せて召し上がる	
商 品 特 徴	伊豆沼近郊の「ススキ」から採取した植物由来の乳酸菌「伊豆沼めぐみ乳酸菌」と、伊達の純粋赤豚を使用した発酵生サラミが出来上がりました。	

商品写真

	<p>非加熱食肉製品 商品名 赤豚生サラミブロック</p> <p>品名 ソフトサラミソーセージ(ブロック)</p> <p>原 材 料 豚肉、食塩、香辛料、ラム酒、乳酸菌、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)(原材料の一部に乳、小麦を含む)</p> <table border="1"> <tr> <td>内容量(g)</td> <td>水分活性</td> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>300</td> <td>0.95未満</td> <td>18.3.18</td> </tr> </table> <p>保存方法 10℃以下で保存して下さい。</p> <p>製造者 ㈱伊豆沼農産 宮城県登米市追町新田字前沼149-7 TEL 0220-28-2986</p> <p>4 938703 701589 001249</p> <p>ゴミは市町村の区分に従って出して下さい。</p>	内容量(g)	水分活性	賞味期限	300	0.95未満	18.3.18
	内容量(g)	水分活性	賞味期限				
300	0.95未満	18.3.18					
<p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑</p> <p> <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かき <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生 </p>							

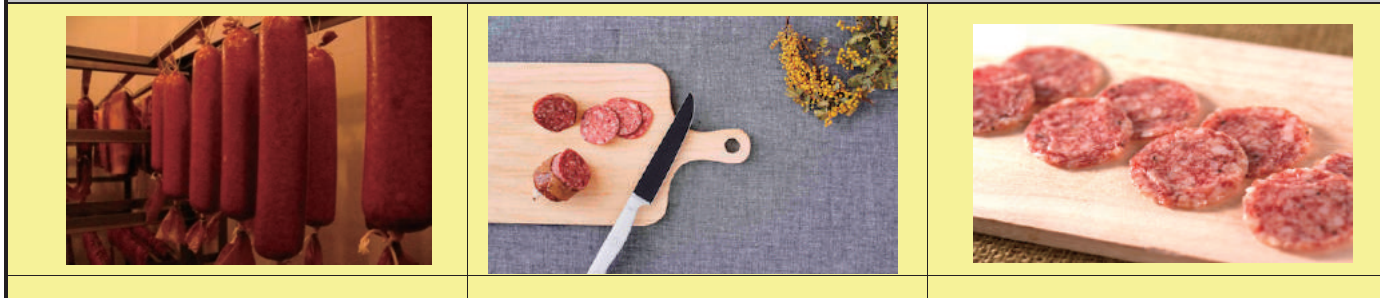
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)伊豆沼農産		
年 間 売 上 高	467百万	従 業 員 数	20名
代 表 者 氏 名	代表取締役 伊藤秀雄		
メ ッ セ ー ジ	昭和63年に「農業を食業にかえる」基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べて頂くレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農工商」の一貫体制を構築出来ました。今後は更に、地域の人、もの、環境を有機的に組合せ新しい「農村産業」を構築してまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.izunuma.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 989-4601	宮城県登米市迫町新田字前沼149-7	
工 場 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	佐藤耕城	E - m a i l	info@izunuma.co.jp
T E L	0220-28-2986	F A X	0220-28-2987

■ 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

原料肉整形 ⇒ 小割 ⇒ チョッピング ⇒ カutting ⇒ ケーシング充填 ⇒ 一次熟成 ⇒ スモーク二次熟成 ⇒ 水分活性確認 ⇒ 真空包装 ⇒ 重量確認・真空包装 ⇒ 金属探知機 ・ X線検査機 ⇒ 一括表示

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有一具体的に	リステリア試験			
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社の作業マニュアルを基に、衛生管理責任者が管理			
	従業員の管理	毎朝の朝礼時に、健康状態、爪の長さ等、衛生状態をチェック			
	施設設備の管理	衛生管理責任者が設備の定期チェックを行う			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤耕城	連 絡 先	0220-28-2986
	記 録	発酵状態などを、工程ごとに記帳チェック ・ PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	小松菜					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (3-4月/11-1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)	茨城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	200g(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切 捨)	税 率	
1 ケースあたり入数	25~30P(応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	2日(納品日前々日正午前)	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 50cs/日	最小 1cs/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)
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 → JGAP/ASIA GAP					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社アクト農場		
年間売上高	460,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代表者氏名	関 治男		
メッセージ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホームページ	http://www.act-farm.com/		
会社所在地	〒 311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420	
工場等所在地	〒		
担当者	関 崇宏	E - m a i l	takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652	F A X	029-293-7611

■ 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

<p>①土壌診断</p> <p>土壌診断で土の状態をチェック。作物の生育に必要な肥料の適正値をしっかりと把握</p>	<p>②施肥</p> <p>使用する肥料は有機肥料が主体。作物に美味しく吸収してもらえる様に、丁寧に施します。</p>	<p>③播種</p> <p>季節に応じて厳選した品種の種を、丁寧に播種（はしゅ：種をまくこと）します。</p>	<p>④生育管理</p> <p>自然が蓄えた地下水を使用して土壌の水分を多すぎず、少なすぎぬ様、管理します。</p>	<p>⑤収穫・調整</p> <p>適正サイズに育ったものを収穫し、不可食部を除去します。野菜を傷めない</p>	<p>⑥出荷</p> <p>一晩予冷をして、中までしっかり冷やしたものを保冷車で出荷します。</p>
① ↑					
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)	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	水 菜						
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)	茨 城 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	200g(応相談)		希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切 捨)	税 率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	25P(応相談)		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リー ド タ イ ム	2日(納品日前々日正午)		販 売 エ リ ア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	50cs/日	最 小	1cs/日	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 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 → JGAP/ASIA GAP						

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
	備 考	

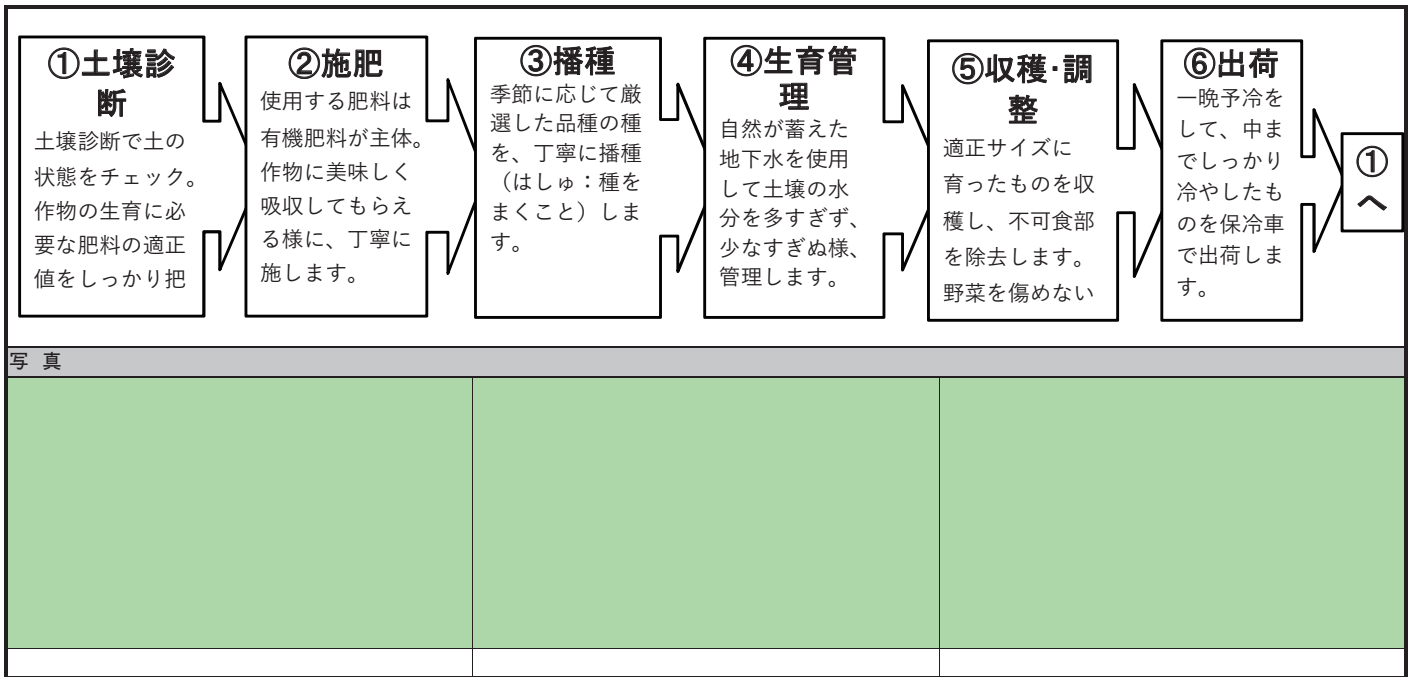
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社アクト農場		
年 間 売 上 高	460,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代 表 者 氏 名	関 治 男		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.act-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	関 崇 宏		E - m a i l takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652		F A X 029-293-7611

■ 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="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇 宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ターサイ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月~2月末	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)	茨城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	2kg/バラ詰め	希 望 小 売 価 格	税 抜		税 込 (切捨)	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	約2kg	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2日(納品日前々日正午)	販 売 エ リ ア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 50cs	最小 1cs	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 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 → JGAP/ASIA GAP					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
	備 考	

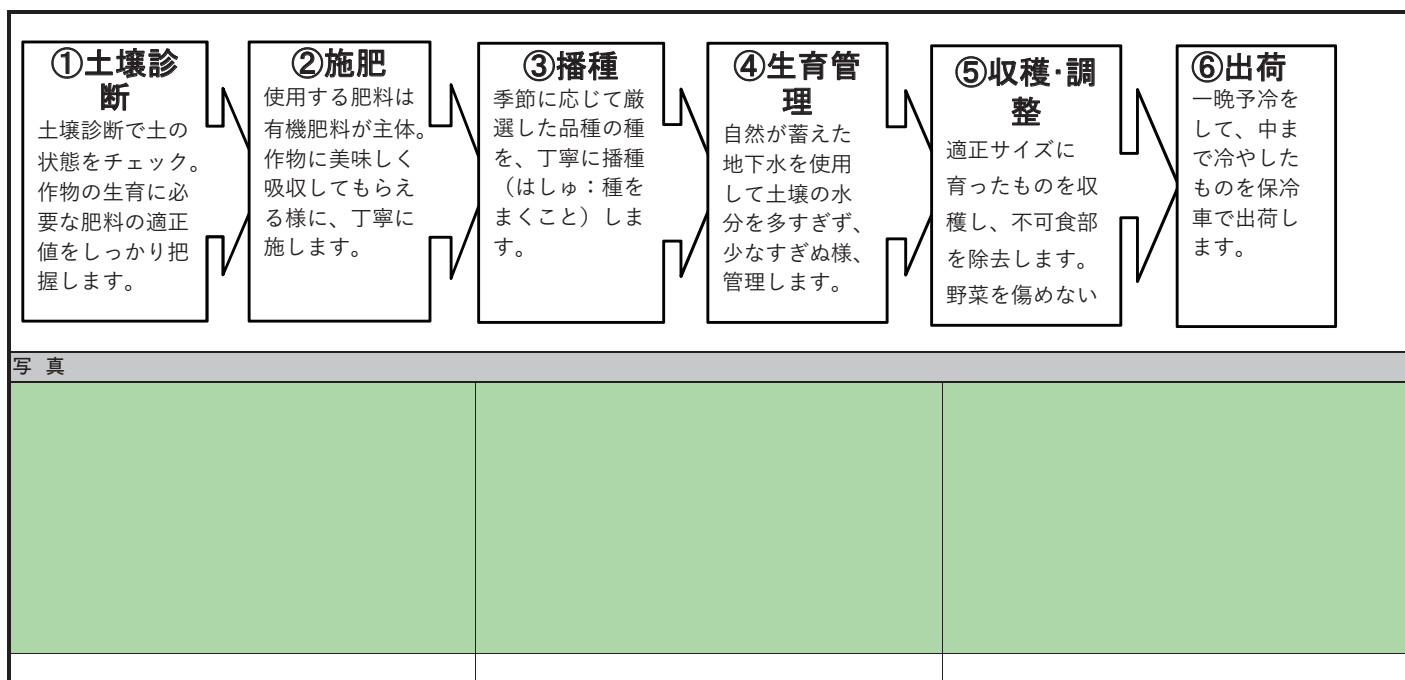
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社アクト農場		
年間売上高	460,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代表者氏名	関 治男		
メッセージ	<p>経営理念</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる <p>私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。</p>		
ホームページ	http://www.act-farm.com/		
会社所在地	〒 311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420	
工場等所在地	〒		
担当者	関 崇宏	E - m a i l	takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652	F A X	029-293-7611

■ 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="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的)	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	小ねぎ					
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)	茨城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	100g(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切 捨)	税 率	
1 ケースあたり入数	30P(応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	2日(納品日前々日正午)	販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大 50cs	最小 1cs	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 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 → JGAP/ASIA GAP					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
	備 考	

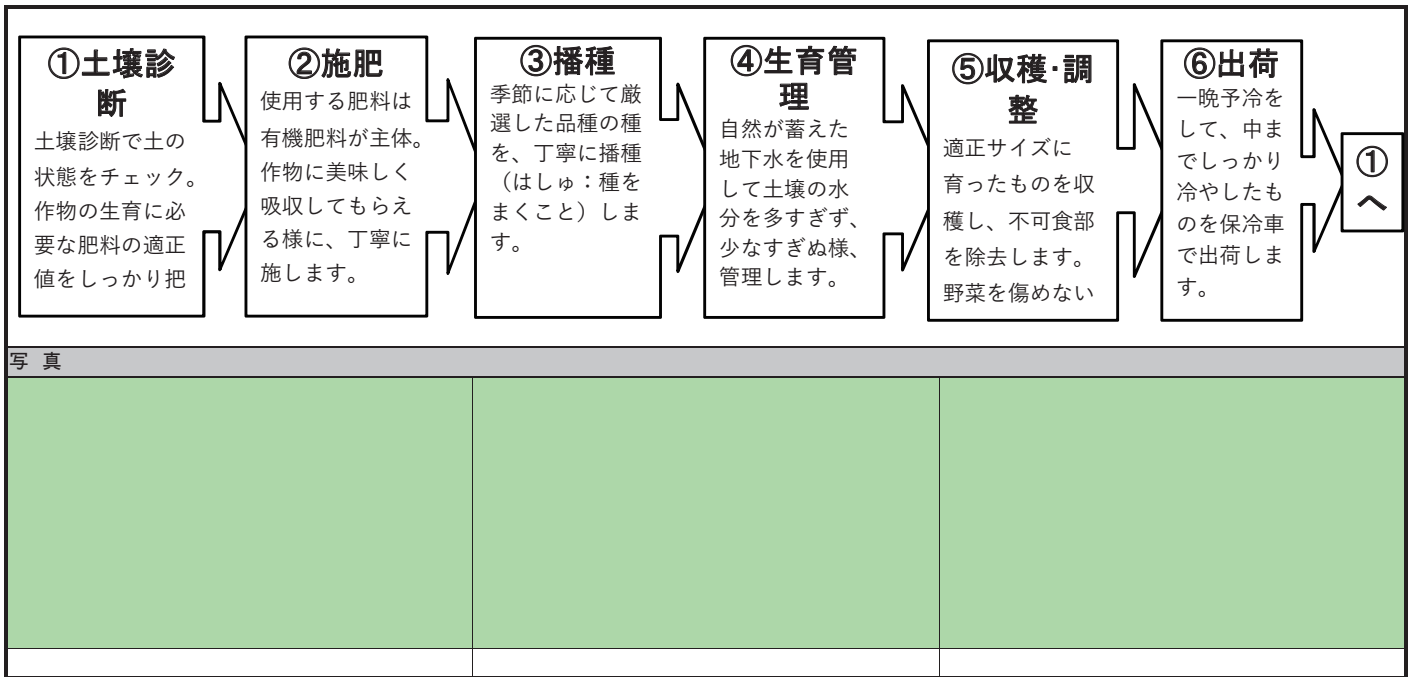
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社アクト農場		
年 間 売 上 高	460,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代 表 者 氏 名	関 治 男		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.act-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	関 崇 宏		E - m a i l takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652		F A X 029-293-7611

■ 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"/> 有→具体的に	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇 宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ルッコラ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (3-4月/11-1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)	茨城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	50g(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切 捨)	税 率	
1 ケースあたり入数	50P(応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	2日(納品日前々日正午)	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(φ)	横(φ)	高さ(φ)
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 → JGAP/ASIA GAP					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)
	備 考	

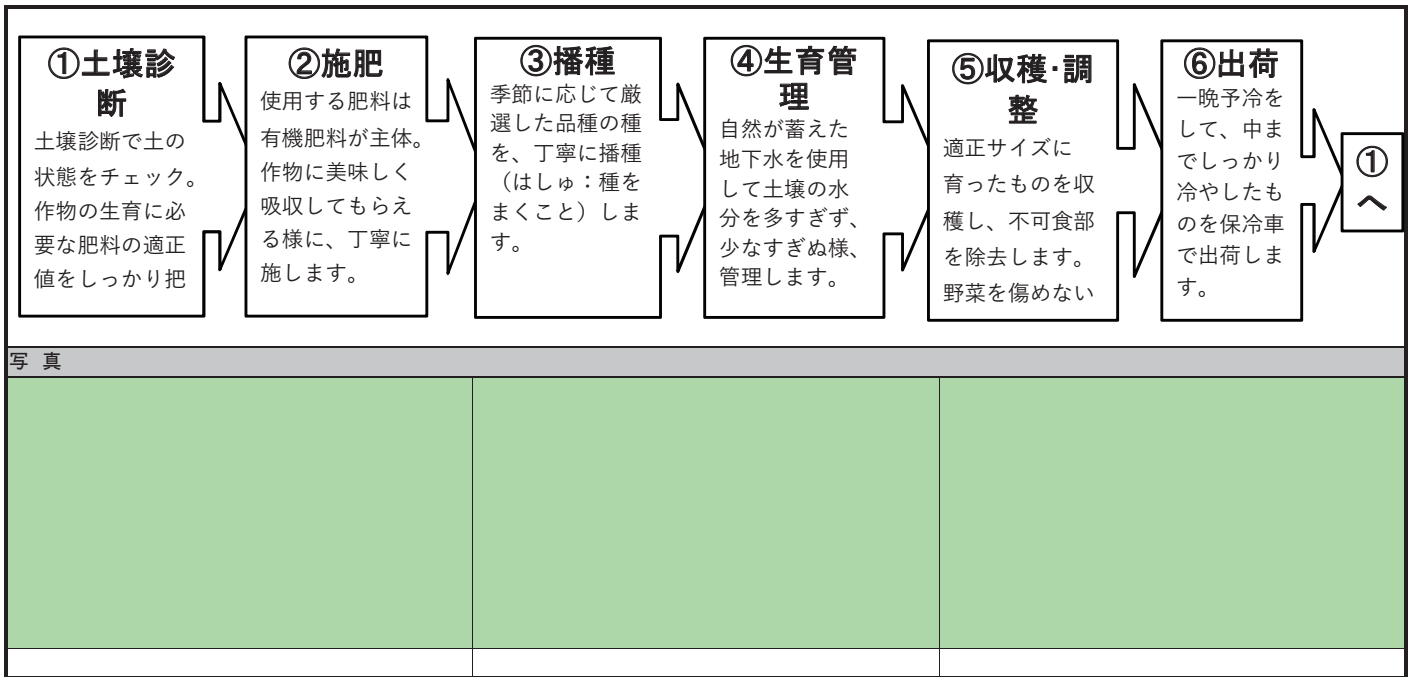
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社アクト農場		
年 間 売 上 高	460,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代 表 者 氏 名	関 治 男		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.act-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城内之内420
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	関 崇 宏		E - m a i l takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652		F A X 029-293-7611

■ 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"/> 有→具体的に	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇 宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	スウィートバジル					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (7-9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)	茨城県/沖縄県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	20g(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)		税率
1ケースあたり入数	40P(応相談)	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	2日(納品日前々日正午)	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(%) × 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 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 → JGAP/ASIA GAP					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食あるいは加工調理	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

商品写真

	<p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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	<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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	備 考	
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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)						
備 考							

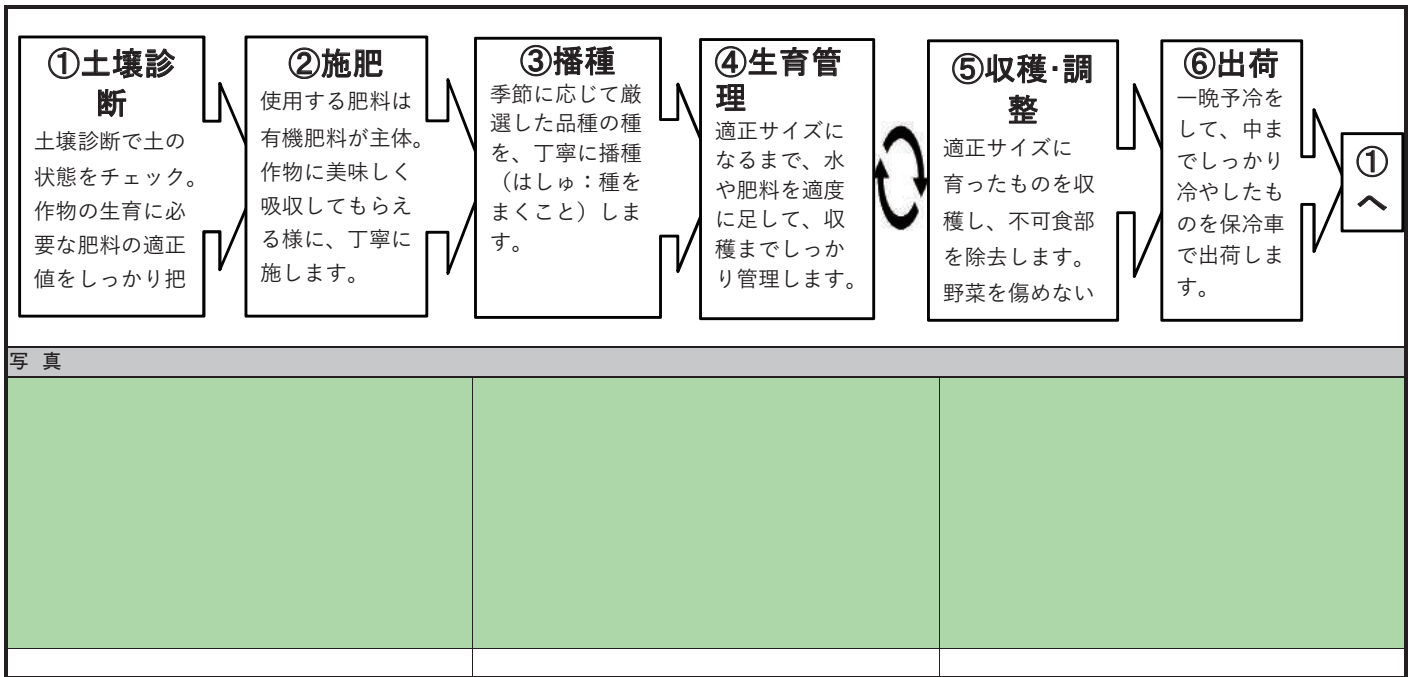
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社アクト農場		
年 間 売 上 高	460,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代 表 者 氏 名	関 治 男		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.act-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	関 崇 宏		E - m a i l takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652		F A X 029-293-7611

■ 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"/> 有→具体的に	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇 宏	連絡先	029-293-8652
	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
9月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	スペアミント					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	(4-5月/10-12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)	茨城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	20g(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切 捨)	税 率	
1 ケースあたり入数	40P(応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	2日(納品日前々日正午)	販 売 エリア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(φ)	横(φ)	高さ(φ)
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→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JGAP/ASIA GAP</small>					

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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	デザートやドレッシングのアクセント。	
商 品 特 徴	安定生産・安定供給に向けてお取組みさせていただきます。	

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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)</small>
	備 考	

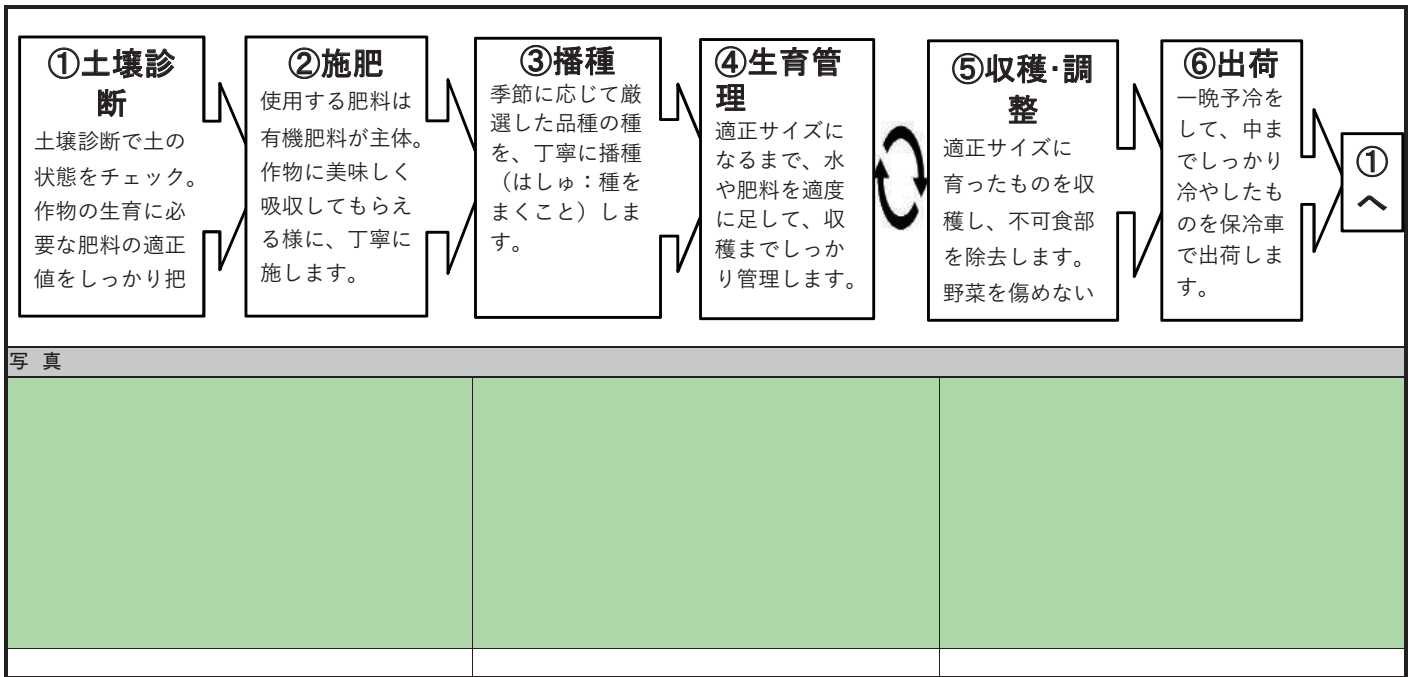
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社アクト農場		
年 間 売 上 高	460,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	53名(社員14名、パート20名、実習生18名)
代 表 者 氏 名	関 治 男		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 ・地域貢献こそ社会貢献 ・人に生かされ、人として生きる 私どもは、野菜の生産・販売を通して、人を元気にし、地域を元気にし、社会へ貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.act-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	311-3122	茨城県東茨城郡茨城町城之内420
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	関 崇 宏	E - m a i l	takahiro_seki@act-farm.com
T E L	029-293-8652	F A X	029-293-7611

■ 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"/> 有→具体的に	①収穫前の全体確認②収穫時の選別③調整・包装時の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ASIAGAP取得(2018年6月)			
	従業員の管理	1日2回のミーティングにて注意喚起。			
	施設設備の管理	定期的な施設内清掃。業者による定期点検。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	関 崇 宏	連絡先	029-293-8652
	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。



外食産業と農業との
マッチング商談会

2019

一般社団法人 日本フードサービス協会

〒105-0013

東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F