

7月11日(火) 16:30~

商品紹介 参加企業・出席者

<野菜>

・JA全農長野

岡村達雄	生産販売部	副部長
小林博	中信事業所	生産販売課 課長代理
若月公一	生産販売部	営業課 考査役

・JA信州諏訪p 2

菊池孝明	営農部	生産販売課	課長
三浦一英	営農部	営農企画課	主任

<ジビエ>p 6

・信州富士見高原ファーム

戸井口裕貴 代表

・奥三河高原 ジビエの森

・(株)サンショク

<ワイン>p10

・サントリーワインインターナショナル(株)

木村靖彦 国産ブランド部長

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	セルリー、小束パセリ、キャベツ、ブロッコリー、レタス、大根、トマト、キュウリ、エンダイブ、ハーブ類他				
最もおいしい時期	6月～10月	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	茅野市、原村、富士見町、諏訪市、下諏訪町、岡谷市	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	品目により異なる	希望小売価格(税込)	要相談		
1ケースあたり入数	品目により異なる	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発注リードタイム	全農を介しての販売取引	販売エリアの制限	○無 ●有→		
最低ケース納品単位	要相談	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 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 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)		
商 品 特 徴		

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
<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

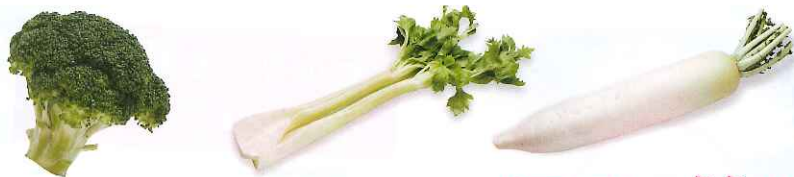
出 展 企 業 名	JA信州諏訪		
年 間 売 上 高	43億円	従 業 員 数	
代 表 者 氏 名	代表理事組合長 小松八郎		写真
メ ッ セ ー ジ	JA信州諏訪は、昼夜の寒暖の差がありセルリー・パセリの生育に適していることから、夏場日本一の出荷量を誇り、大根、キャベツ、ブロッコリー、レタス、キュウリ、トマト、ハーブ類等70品目を超える野菜が栽培されている、全国有数の「総合供給産地」です。肥沃な大地に、高原の風・清涼な水・まばゆい陽の光をたくさん浴び育っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.ja-suwa.ijjan.or.jp/		
会 社 所 在 地	〒 391-8522	JA信州諏訪 営農部	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者		E - m a i l	
T E L	0266-71-2700	F A X	0266-72-0103

■ 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>●野菜の里 JA信州諏訪は本州のほぼ中央に位置し、八ヶ岳西麓から諏訪湖一帯の3市2町1村を管内としています。標高700mの諏訪湖周辺から標高1200mの八ヶ岳の裾野までの冷涼な気候のもとで多品目にわたる農産物を生産しています。</p> <p>●安全安心への取り組み 安全安心確保対策本部を設置し、生産者とJAが一体となり安全安心への取り組みを行っています。農薬適正使用の徹底、栽培日誌の記帳、減化学肥料と減農薬栽培への取り組み、定期的な残留農薬検査と自主残留農薬検査による分析、放射性物質検査、トレーサビリティの実施により、安全で安心な生産を目標としています。</p> <p>●品質向上に向けて 栽培された野菜は、統一した規格と選別、検査する事で品質確保に努めています。また生産者とJAが一体となり生産品目の作付指導会、圃場巡回、出荷目揃え会等により、生産技術、出荷技術の向上を図り、消費者の皆様へ高品質で新鮮な野菜をお届けします。</p>		
写 真		
写真	写真	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	現物検査、農工研残留農薬検査、JA自主残留農薬検査、放射性物質検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	生産工程管理 三浦 一英			
	従業員の管理	集出荷工程管理 小林 聡			
	施設設備の管理	情報管理 湯田坂和臣			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	三浦一英	連 絡 先	0266-71-2700
	記 録				



We Love Shinsyu-suwa vegetables

信州諏訪の野菜



JA信州諏訪は、葉野菜・果菜・根菜・ハーブ類など50品目を超える野菜が生産されている全国有数の“総合供給産地”です。肥沃な大地に、高原の風・清涼な水・まばゆい陽の光をいっぱい浴びて育っています。



〒391-8522 長野県茅野市仲町24-4
【営農部】 TEL 0266-71-2700
FAX 0266-72-0103

さらによく詳しい情報はこちらへ。

JA信州諏訪

検索



<http://www.ja-suwa.iijan.or.jp/>



当JAを代表する野菜で、夏場の全国シェアの約90%を担っています。管内では、長年の品種選別によって生まれたオリジナル品種「諏訪3号」が栽培されています。標高が高い当産地は、冷涼な気候を好むセルリーの生育に最適。最も生産が盛んな原村では夏場になると、セルリー特有の香りがあたり帯に広がります。

※生産地ではセルリーと呼びますが、一般的にはセロリと呼ばれています。日本に入ってきた当初「celery」の英語表記をそのまま読みセルリーと呼ぶようになったと言われていました。和名ではオランダミツバ。又、加藤清正が朝鮮出兵の際日本に持ち帰った事から「清正人參」とも呼ばれました。

セルリー



キャベツ



冷涼な気候に恵まれた当産地で栽培されるキャベツは「高原キャベツ」とも呼ばれ、葉がやわらかく甘味が強いのが特徴です。

だいこん



県内第1位の生産量を誇ります。「たてしな大根」というブランド名で好評です。

パセリ



当JAでは昭和30年代頃からパセリの生産が始まりました。和名はオランダセリとも呼ばれています。夏場の冷涼な気候によりグリーンが濃い、縮みの細かいパセリを生産しています。パセリは野菜の中でも栄養価がトップクラス。ビタミン類(カロテン、B1、B2、C、Kなど)と、ミネラル類(鉄分、カルシウム、カリウムなど)が大変豊富です。料理の飾りとして使われる事が多いパセリですが、食べないともったいないです。

パセリの保存はビニール袋に入れ冷凍します。必要なときは凍ったまま握り潰して、パラパラとふりかけて使います。市販のカップスープなどもひと手間かけてより一層おいしくなります。

ほうれん草



夏場の冷涼な気候を生かして生産されるほうれん草は、生産量・品質ともに県内トップクラス。秋からは、甘味が強い「寒じめほうれん草」が人気です。

ブロッコリー



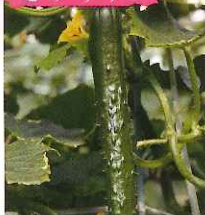
冷涼な気候を好むブロッコリーは、当産地の気候に適し、新鮮なまま消費者に届くように、発砲スチロール容器に氷を詰めて出荷します。

エンダイブ



出荷の数日前から葉を巾着状にしぼり、光合成を抑え株の内部に白い葉をつくります。この白さと苦みがアクセントになるため、ホテルなどでサラダ食材として使用されています。

きゅうり



諏訪湖周辺で栽培が盛んです。諏訪湖周辺の爽やかな環境、風土に培われたきゅうりは「つややかで見た目が良く、歯ごたえの良い食感と甘みのバランスが良い」と評判です。

トマト



ズッキーニ



コーン



カリフラワー



レタス類



野菜の里、信州諏訪

長野県JA信州諏訪は、本州のほぼ中央に位置し、八ヶ岳西麓から諏訪湖一帯の3市2町1村(岡谷市・諏訪市・茅野市・下諏訪町・富士見町・原村)を管内としています。標高800mの諏訪湖周辺から標高1,200メートルの八ヶ岳の裾野までの冷涼な気候のもとで、野菜・花きをはじめ果樹、畜産、酪農、きのこなど多品目にわたる農産物を生産しています。

安全安心への取組の徹底

JA信州諏訪では、生産者とJAが一体となり安全安心への取組を行っています。農業の適正使用の徹底、栽培日誌の記帳、安全安心指導会の開催、減化学肥料・減化学合成農薬栽培への取組を行い、定期的に自主残留農薬分析、放射性物質検査を行い消費者の皆様への信頼確保を進めています。環境にやさしく、安全で安心な、おいしい農産物生産を目指して取組を行っています。

新鮮なまま届けます

長野県諏訪地方は本州の中央に位置し、東京、名古屋、大阪の三大都市圏に比較的近い立地条件で、高速道路を利用することにより新鮮なまま短時間で消費地に野菜を届けることができます。収穫は朝早く太陽が昇る前の暗いうちから始まり、収穫した野菜は鮮度保持袋(ブロッコリーは発砲スチロールボックスへ氷を詰めて出荷)を利用し、出荷規格に選別・荷造りされた野菜はJAの集荷施設に持ち込まれます。JAでは荷受けした野菜は、検査後すぐに真空予冷を行い、予冷庫に保管して鮮度保持に努めています。市場への輸送には全車冷凍機を搭載した温度管理ができるトラックを使用する事で、更なる鮮度保持に努めています。

歴史

諏訪地域では長野県の中で最も古くから野菜産地が形成されました。特に洋菜類の生産は古く、セルリー、レタス、カリフラワーは大正11年に茅野市玉川で栽培され始め、その後近隣市町村でも栽培が始まりました。現在ではJA信州諏訪管内で栽培される野菜は50品目前後と多種多様な野菜が栽培されています。

中でも、冷涼な気候を好むセルリーは古くからの産地独自による品種改良と栽培技術の確立により、現在では夏場の全国流通量の90%が信州諏訪で栽培されているセルリー生産量日本一の産地です。

品質向上に向けて

丹念に栽培された野菜は、統一した規格により選別、検査する事で品質の確保に努めています。また、生産者とJAが一体となり生産品目の作付け指導会、ほ場巡回、出荷目揃い会等により生産技術、出荷技術の向上を図り、消費者の皆様へ高品質な野菜をお届けします。



生で
シャキ
シャキ

簡単・お手軽に 味噌マヨネーズ

- 材料**
- 味噌 ……………大さじ2
 - マヨネーズ ……大さじ4
 - 砂糖 ……………大さじ1/2

調味料を混ぜるだけ
簡単味噌マヨディップ

好みで一味・七味唐辛子を入
れて



炒めて
さっぱり

セルリーと豚肉の 塩コショウ炒め

- 材料**
- セルリー ……………2本
 - 豚肉 ……………100g
 - 塩コショウ ……適量
 - サラダ油 ……………少々

①セルリーは斜め切りします。
②フライパンで豚肉を炒め火が
通ったらセルリーを入れます。
③セルリーにはさっと火が通っ
たら塩コショウで味付けします。
豚肉をイカに変えてもおいしい
です。



漬けて
カリ
カリッ

セルリーの浅漬け

- 材料**
- セルリー ……………2本
 - 浅漬けの素 ……適量

①セルリーは斜め切りします。
②ビニール袋へセルリーと浅漬
けの素を入れて軽く揉む。
③お皿へ移して出来上がり。

きゅうりやキャベツなど
色々な野菜を入れてもOK



煮ても
おいしい

セルリーと ベーコンのスープ

- 材料**
- セルリー ……………2本
 - ベーコン ……適量
 - キャベツ ……1/8玉
 - ズッキーニ ……1/2本
 - タマネギ ……1/2玉
 - ニンジン ……1/2本
 - パセリ ……………少々
 - コンソメキューブ…2個
 - 塩・コショウ ……適量
 - 水 ……………1リットル

①セルリーは斜め切りにする。
②野菜は一口大に切ります。
③水を入れた鍋に、野菜・ベー
コン・コンソメキューブを入
れて煮込みます。
④具材が柔らかくなったら、塩
コショウで味付けし、最後
にパセリのみじん切りをの
せて完成。



セルリーの佃煮

- 材料**
- セルリーの葉 ……5本分位
 - 醤油 ……………大さじ2
 - 砂糖 ……………大さじ2
 - みりん ……………大さじ2
 - 鷹の爪 ……………少々

①セルリーから葉を取りま
す。
②お湯で葉をさっと茹でた
りから冷水にとり、ぎゅ
っと水気を搾ります。
③細かく切り調味料を入
れた鍋で甘辛く煮つけま
す。

好みによりごま油や胡麻、
ジャコを入れてもいいで
しょう。



パセリのしらす和え

- 材料**
- パセリ ……50g
 - しらす ……適量
 - 塩 ……少々

①パセリは茎から葉を取
り塩を入れた熱湯でさ
っと茹でる。
②冷水にさらし、水を絞
る。
③しらすと和える。

好みにより、醤油やドレ
ッシングをかけて



パセリの胡麻和え

- 材料**
- パセリ ……50g
 - 砂糖 ……少々
 - すりごま ……適量
 - 醤油 ……少々

①パセリは茎から葉を取
り塩を入れた熱湯でさ
っと茹でる。
②冷水にさらし、水を絞
る。

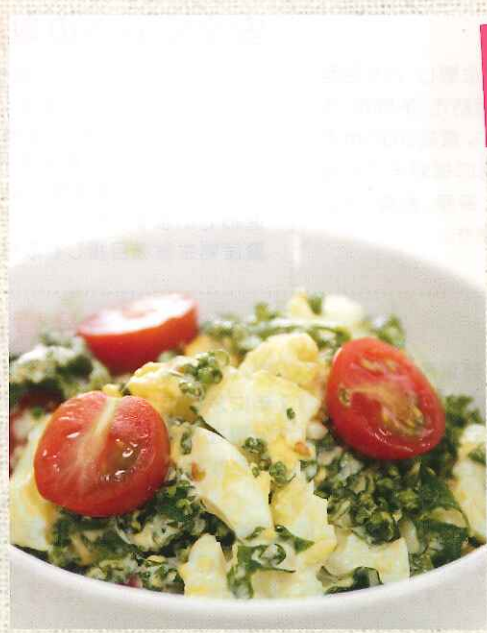
③すりごまに調味料を混
ぜ、茹でたパセリに和
える。



パセリの卵焼き

- 材料**
- パセリ ……………20g
 - 卵 ……………3個
 - 塩コショウ ……少々
 - 砂糖 ……………少々(好み
で)
 - サラダ油 ……少々

①パセリは葉を細かくみ
じん切りする。
②卵とパセリを混ぜて調
味料で味付けする。
③厚焼き卵の要領で卵焼
きにする。



パセリの ゆで卵和え

- 材料**
- パセリ ……………50g
 - ゆで卵 ……………2個
 - ミニトマト ……6個
 - マヨネーズ ……適量
 - 塩コショウ ……適量
 - レモン汁 ……少々

①パセリは茎から葉を取
りみじん切りに細かく
切る。
②ゆで卵を粗みじん切
りする。
③パセリ、ゆで卵をマ
ヨネーズで和えて調味
料で味を調える。
④ミニトマトを添える。

FCP展示会・商談会シート




商品特性と取引条件

商 品 名	鹿肉ロース ブロック				
最もおいしい時期	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)	三重県産	JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)	なし		
内 容 量	約500g前後	希 望 小 売 価 格 (税 込)	7,344円/kg		
1 ケースあたり入数	相談に応じます	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)	
			17.0	25.0	31.0 約10kg
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)	年代は問わず女性をターゲットに。外食産業全般、小売り問屋諸々。
利 用 シ ーン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ビ 等)	外食店舗でお召し上がりいただく他、ハンバーグやステーキ等簡単に調理して頂けます。
商 品 特 徴	鹿肉は高タンパクで低脂肪、さらに鉄分やミネラルを豊富に含んでおり女性に最適な食材と言えます。その栄養価の高さや味そのものから近年注目度もアップしています。

商品写真



【冷凍品】
 名 称 : しか(個体No. A1117061501)
 原 産 地 : 国産 捕獲場所: 三重県伊賀市
 部 位 : 内モモ・外モモ・背ゼース・内ロース
 スネ・アキレス・バラ・ネック脛ロース
 バック日: 29. 6. 20 4歳
 賞味期限: パック日から1年
 内 容 量 : (0.60 kg)
 販 売 価 格 : 円 (単 価 円 100g)
 保 存 方 法 : 冷 凍 庫 に て 保 存 し て く だ さ い


加工者 いがまち山里の幸利用組合
 〒519-1421 三重県伊賀市山原
 TEL・FAX: 0595-45-8671 E-mail: info@ishimori.com

※加熱用食品です。生食はせず、十分に加熱してお召しください。
 加熱前の肉を調理したまな板等の器具は必ず消毒してください。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社サンショク 伊賀上野直売所		
年間売上高	2016年度 22億円	従業員数	30名
代表者氏名	店長 犬飼芳宏		
メッセージ	三重県が実施する「みえジビエ登録制度」に登録された事業者が扱う県内で捕獲された野生の鹿肉および猪肉のこと。より安全に美味しくお召し上がりいただくために品質・衛生管理マニュアルを策定した高品質なお肉です。		
ホームページ	http://www.sanshoku.co.jp		
会社所在地	〒 518-0809	三重県伊賀市西明寺2870番地	
工場所在地	〒 518-0822	伊賀上野直売所 三重県伊賀市問屋町59番地	
担当者	中野 和彦	E-mail	kazuhiko-nakano@sanshoku.co.jp
TEL	0595-21-2229	FAX	0595-21-3964

■ 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

捕獲 ⇒ 放血 ⇒ 運搬 ⇒ 搬入 ⇒ と体の受入 ⇒ 解体前処理 ⇒ 内臓摘出・はく皮 ⇒ 解体 ⇒ 保存 ⇒ 出荷
 捕獲者より連絡を受け、生存が確認できたもののみ受入しています。保冷車で放血後夏場60分、冬場は90分以内に解体処理施設に運搬し、内臓を摘出します。三重県の定めるマニュアルに沿って解体処理し、新鮮で衛生的な鹿肉・猪肉を提供いたします。また、みえジビエ推進協議会のサイトでトレーサビリティ情報を公開しておりますので、どなたでもご覧いただけます。



■ 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	目視検査・包装不良、異物混入、商品品質・定期的な一般性菌、大腸菌群検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	原材料受け入れ、保管、冷凍まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。		
	従業員の管理	定期的に検便を実施、手洗励行やマニュアル化した清掃スケジュールにて衛生管理を実施		
	施設設備の管理	機械設備の衛生状態の確認と洗浄殺菌の毎日の実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	犬飼芳宏	連絡先 0595-21-0816
	記録	担当者が実施。		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社サンショク 伊賀上野直売所		
年 間 売 上 高	2016年度 22億円	従 業 員 数	30名
代 表 者 氏 名	店長 犬飼芳宏		
メ ッ セ ー ジ	三重県が実施する「みえジビエ登録制度」に登録された事業者が扱う県内で捕獲された野生の鹿肉および猪肉のこと。 より安全に美味しくお召し上がりいただくために品質・衛生管理マニュアルを策定した高品質なお肉です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sanshoku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 518-0809	三重県伊賀市西明寺2870番地	
工 場 所 在 地	〒 518-0822	伊賀上野直売所 三重県伊賀市問屋町59番地	
担 当 者	中野 和彦	E - m a i l	kazuhiko-nakano@sanshoku.co.jp
T E L	0595-21-2229	F A X	0595-21-3964

■ 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

捕獲 ⇒ 放血 ⇒ 運搬 ⇒ 搬入 ⇒ と体の受入 ⇒ 解体前処理 ⇒ 内臓摘出・はく皮 ⇒ 解体 ⇒ 保存 ⇒ 出荷
 捕獲者より連絡を受け、生存が確認できたもののみ受入しています。保冷車で放血後夏場60分、冬場は90分以内に解体処理施設に運搬し、内臓を摘出します。三重県の定めるマニュアルに沿って解体処理し、新鮮で衛生的な鹿肉・猪肉を提供いたします。また、みえジビエ推進協議会のサイトでトレーサビリティ情報を公開しておりますので、どなたでもご覧いただけます。

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・包装不良、異物混入、商品品質・定期的な一般性菌、大腸菌群検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	原材料受け入れ、保管、冷凍まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。			
	従業員の管理	定期的に検便を実施、手洗励行やマニュアル化した清掃スケジュールにて衛生管理を実施			
	施設設備の管理	機械設備の衛生状態の確認と洗浄殺菌の毎日の実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	犬飼芳宏	連 絡 先	0595-21-0816
	記 録	担当者が実施。			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	サントリー ジャパンプレミアム 甲州 2L バッグインボックス					
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	設定無	消費期限	設定無
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ぶどう産地(山梨県)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901777285118			
内 容 量	2L	希望小売価格(税込)	¥4,104(税抜き¥3,800)			
1ケースあたり入数	6	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	通常は翌日出荷	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	通常はケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			43.5	21.1	24.2	13.0
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 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→					

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→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) ①流行に敏感で、単なる安さではなく価値あるものにはお金を払う30代～40代の主に有職女性(およびその連れの男性) ②お酒を量ではなく質を重視して選ぶ50代～60代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お店のお奨め料理と合わせて、グラスワインで手軽にオーダーできます
商 品 特 徴	日本ワインの白で最もポピュラーな甲州、 ジャパンプレミアム甲州は国内で最も権威がある「日本ワインコンクール」で5年連続受賞(継続中)

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように映像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かい 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	サントリーワインインターナショナル(株)		
年 間 売 上 高	2016年:789億円	従 業 員 数	ワイン事業:約250名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 山崎雄嗣		写 真
メ ッ セ ー ジ	日本を代表するワイン専門会社として、お客様の「ワインのある豊かな生活」にグローバルな視点をもって貢献し続ける。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.suntory.co.jp/wine/brand/#jp		
会 社 所 在 地	〒 135-8631	東京都港区台場2-3-3	
工 場 所 在 地	〒 400-0103	山梨県甲斐市大塚(おおぬた)2786	
担 当 者	国産ブランド部長 木村靖彦	E - m a i l	Yasuhiko.Kimura@suntory.co.jp
T E L	03-5579-1575	F A X	03-5579-1770

■ 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		
写 真	写 真	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




商品特性と取引条件

商 品 名	サントリー ジャパンプレミアム マスカット・ベリーA 2L バッグインボックス					
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	設定無	消費期限	設定無
主原料産地 (漁獲場所等)	ぶどう産地(山梨県・長野県)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901777285323			
内 容 量	2L	希望小売価格(税込)	¥4,104(税抜き¥3,800)			
1ケースあたり入数	6	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	通常は翌日出荷	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	通常はケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			43.5	21.1	24.2	13.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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→					

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→)
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) ①流行に敏感で、単なる安さではなく価値あるものにはお金を払う30代~40代の主に有職女性(およびその連れの男性) ②お酒を量ではなく質を重視して選ぶ50代~60代の男女
商品特徴	①流行に敏感で、単なる安さではなく価値あるものにはお金を払う30代~40代の主に有職女性(およびその連れの男性) ②お酒を量ではなく質を重視して選ぶ50代~60代の男女 お店のお奨め料理と合わせて、グラスワインで手軽にオーダーできます 日本ワインの赤で最もポピュラーなマスカット・ベリーA、 ジャパンプレミアムマスカット・ベリーAは国内で最も権威がある「日本ワインコンクール」で3年連続受賞(継続中)

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように映像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	サントリーワインインターナショナル(株)		
年 間 売 上 高	2016年:789億円	従 業 員 数	ワイン事業:約250名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 山崎雄嗣		写 真
メ ッ セ ー ジ	日本を代表するワイン専門会社として、お客様の「ワインのある豊かな生活」にグローバルな視点をもって貢献し続ける。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.suntory.co.jp/wine/brand/#jp		
会 社 所 在 地	〒 135-8631	東京都港区台場2-3-3	
工 場 所 在 地	〒 400-0103	山梨県甲斐市大壜(おおぬた)2786	
担 当 者	国産ブランド部長 木村靖彦	E - m a i l	Yasuhiko.Kimura@suntory.co.jp
T E L	03-5579-1575	F A X	03-5579-1770

■ 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		
写真	写真	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



商品特性と取引条件

商 品 名	サントリー 塩尻ワイナリー 塩尻メルロ ロゼ 2016年					
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	設定無	消費期限	設定無
主原料産地 (漁獲場所等)	ぶどう産地(長野県塩尻市)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901777304741			
内 容 量	750ml	希望小売価格(税込)	¥2,160(税抜き¥2,000)			
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	通常は翌日出荷	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	通常はケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			33.0	25.0	32.0	16.2
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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→					

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→)
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) ①流行に敏感で、単なる安さではなく価値あるものにはお金を払う30代~40代の主に有職女性(およびその連れの男性) ②お酒を量ではなく質を重視して選ぶ50代~60代の男女
商品特徴	辛口で複雑な風味があるロゼワインなので、前菜から魚・お肉、また、洋食・和食・中華と非常に守備範囲が広い万能型のワインです。 赤ワインの醸造過程で、タンク内で果皮を果汁に漬けて色や味を抽出しますが途中で果汁の一部を抜くことでロゼ色になった果汁が得られます。このロゼワインは塩尻メルロ(赤)と同じ原料ぶどうからこの製法(セニエ製法)で作った味わい深い辛口のロゼワインです。

商品写真

 <p>商品の全写真を貼付</p>	<p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)</p>
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"/> かい <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	サントリーワインインターナショナル(株)		
年 間 売 上 高	2016年:789億円	従 業 員 数	ワイン事業:約250名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 山崎雄嗣		写 真
メ ッ セ ー ジ	日本を代表するワイン専門会社として、お客様の「ワインのある豊かな生活」にグローバルな視点をもって貢献し続ける。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.suntory.co.jp/wine/brand/#jp		
会 社 所 在 地	〒 135-8631	東京都港区台場2-3-3	
工 場 所 在 地	〒 400-0103	山梨県甲斐市大塚(おおぬた)2786	
担 当 者	国産ブランド部長 木村靖彦	E - m a i l	Yasuhiko.Kimura@suntory.co.jp
T E L	03-5579-1575	F A X	03-5579-1770

■ 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		
写 真	写 真	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




商品特性と取引条件

商 品 名	サントリー 塩尻ワイナリー 塩尻メルロ 2013年					
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	設定無	消費期限	設定無
主原料産地 (漁獲場所等)	ぶどう産地(長野県塩尻市)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901777287990			
内 容 量	750ml	希望小売価格(税込)	¥3,888(税抜き¥3,600)			
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	通常は翌日出荷	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	通常はケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			33.0	25.0	32.0	16.2
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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→					

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→)
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) ①流行に敏感で、単なる安さではなく価値あるものにはお金を払う30代~40代の主に有職女性(およびその連れの男性) ②お酒を量ではなく質を重視して選ぶ50代~60代の男女
商品特徴	旨みたっぷりのジビエ料理にはぴったりの相性です。塩尻では地元名物の馬テキや鶏の山賊焼きと愉しまれています。また高級・低価格を問わず、牛肉料理全般とも良く合います。 塩尻産のメルロは、日本では珍しく凝縮感があり力強い赤ワインに仕上がります。2013年はグレートヴィンテージで、この年の特長をしっかり引き出したスパイシーで飲み応えがある、けれども滑らかな印象も併せ持ったワインです。

商品写真



商品の写真を貼付

次の2014ヴィンテージから
ロゼと同じ新パッケージに変わります

一括表示
(現物の写真を字が読めるように映像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび か 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	サントリーワインインターナショナル(株)		
年 間 売 上 高	2016年:789億円	従 業 員 数	ワイン事業:約250名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 山崎雄嗣		写 真
メ ッ セ ー ジ	日本を代表するワイン専門会社として、お客様の「ワインのある豊かな生活」にグローバルな視点をもって貢献し続ける。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.suntory.co.jp/wine/brand/#jp		
会 社 所 在 地	〒 135-8631	東京都港区台場2-3-3	
工 場 所 在 地	〒 400-0103	山梨県甲斐市大壜(おおぬた)2786	
担 当 者	国産ブランド部長 木村靖彦	E - m a i l	Yasuhiko.Kimura@suntory.co.jp
T E L	03-5579-1575	F A X	03-5579-1770

■ 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		
写 真	写 真	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			