

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	梅農園ジャム						
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	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県南相馬市		JANコード (13桁もしくは8桁)	458052290614			
内容量	100g		希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	40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	5ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						35.0 × 13.0 × 29.0	1.2
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 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)	健康意識が高く、食に関心がある方、原材料や添加物にこだわりのある方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	クラッカーやヨーグルト、パンなどにのせて、そのままの味をお楽しみいただけます。さらに、肉料理や魚料理のソースに加えて風味を引き立てたり、様々な食のシーンで幅広くお使いいただける一品です。	
商品特徴	美しい紅色が特徴の希少品種【露茜】を贅沢に使用し、てんさい糖だけで仕上げた自然な色合いの完熟梅ジャムです。添加物を一切使用しておらず、余計な雑味がないため、梅本来の豊かな味わいを存分にお楽しみいただけます。	

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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> パイナップル、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> せうだい
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) ウメ

※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		相馬アグリ株式会社		
年間売上高		R6年度350万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	R7年度9月時点 1人
代表者氏名		代表取締役 大内安男		
メッセージ		弊社は、人口減少が進む福島県南相馬市において、梅【露茜】の生産から加工、販売までを一貫して行く事で、新たな産業を創出することを目指しています。耕作放棄地の再活用や雇用の創出を踏まえて、故郷の活性化を目指しています。		
ホームページ		https://umenouen.stores.jp/		
会社所在地	〒	979-2164	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
工場等所在地	〒	979-21+4	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
担当者		大内 安男	E - m a i l	yasuo4all@gmail.com
T	E	L	0244-26-9941	F A X 0244-26-9947

■ 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

【現在】

栽培
面積80,000m
2年間収穫量8 t

製造工程

果皮の色を見て1個ずつ
手摘みで収穫

大きさや状態を見て選別

追熟処理

冷凍熟成

種と皮を手作業で取り除き、果肉と砂糖だけで加熱

完成加工しジャムを加熱殺菌を瓶詰め

出荷

写真







6月下旬〜7月上旬 収穫

手作業で選別

冷凍庫で追熟熟成

製造から加熱処理まで

商品パッケージ貼付

■ 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	食品細菌検査【一般生菌・大腸菌群・大腸菌】、目視検査【品質チェック、異物混入の有無、パッケージの傷や破損の有無】			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日誌の作成【製造工程管理と記録保管】			
	従業員の管理	入室管理、定期的な従業員教育			
	施設設備の管理	設備清掃・設備の定期点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大内安男	連絡先	0244-26-9941
	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【あんしんフード君】、リスクアセスメント管理			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。