

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
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(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)
					35.0	13.0	29.0
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 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)
	お客様 (性別・年齢層など)	健康意識が高く、食に关心がある方、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



●名称:梅ジャム ●原材料名:梅(福島県南相馬市産)、砂糖(てんさい糖(国産)) ●内容量:100g ●賞味期限:枠外下部記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください ●製造者:相馬アグリ株式会社/福島県南相馬市小高川房四ツ葉 118-1 ●栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 261kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 65.0g、食塩相当量 0.0g ●開封後は 10℃以下で保存してください

☎ 0244-26-9941 (月~土 8:00~17:00)





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"/> 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"/> 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"/> パサナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> マガダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> 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)
	ウメ

■ 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 (社員〇名、パート〇名など)		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ことで、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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有り具体的に	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>をご覧下さい。