

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月20日



商品特性と取引条件

出展企業名	HAKUSHU FARM / 白州FARM		
年間売上高	16,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名アルバイト5名
代表者氏名	西川 誠一		
メッセージ	2012年4月、異業種より農業に参入しました山梨県白州で、有機栽培を実践しております 栽培品目:有機桜とまと、有機野菜、有機桃、有機ブルーベリーなどを育てています 加工品:ドレッシング、ジュース、ジャム等自社農産物を使い加工しています		
ホームページ	https://hakushufarm.iugem.jp/		
会社所在地	〒 408-0316	山梨県北杜市白州町鳥原383	
工場等所在地	〒 395-1100	小池農産手作り加工所(有) 長野県下伊那郡喬木村13640	
担当者	西川 誠一	E-mail	nishikawa.plan@sage.ocn.ne.jp
TEL	090-1774-7352	FAX	

商品特性と取引条件

商品名	NATURAL PEACH DRESSING(桃ドレッシング)			
提供可能時期 (食品の場合、最もおいしい時期を()内に記載)	シーズン限定(秋~春)	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造日より1年 消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	有機桃(山梨県産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	458214559033	
内容量	200ml	希望小売価格	税抜	¥834 税込(切捨) 8% ¥900
1ボールあたり入数		実売価格	税抜	¥550 税込(切捨) 8% ¥594
1ケースあたり入数	30本(詰め合わせ応相談)	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 →	
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 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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 山梨GAP取得済み			
帳合先 (帳合先名を記載)	国分フレッシュリンク様 デリカフーズ様	物流 (物流業者名、またはテナント事業者様までの配送方法を記載)	佐川急便(個配及びチャーター便)	

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 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)	健康志向な方、大切な家族に味わい深い、料理を提供したいお客様 添加物の少ないドレッシングは、素材の風味を引き出します。
販売実績先 (可能な範囲で具体的な販売先名を記入。「東京都内大手スーパー」等地域、業種での記入も可)	TUTAYA、キリンシティ、ピオ渥美、旅の駅、成城石井、清里テラス、Max Value tokai、他(敬称略)	
利用シーン (利用方法・レシピ等)	手作りのドレッシングは、新鮮な素材を最大限に活かし、サラダだけでなく、お肉料理や魚料理、パスタ等にも、ワンランク上の味に仕上がります。	
商品特徴	有機農産物を原材料に、素材の風味や味を活かすために、天然の調味料だけで、造った桃ドレッシング。食に拘りのある方に、お勧めです。	

商品写真



名称 分離液状ドレッシング(桃)

原材料名 有機もも(山梨県産)、食用植物油、穀物酢、グラニュー糖、食塩、有機ゼリー、酸化防止剤(ビタミンC)

●内容量200ml ●賞味期限25.9.27

保存方法 直射日光を避け常温保存

販売者 株式会社ワザワザ
山梨県北杜市白州町鳥原383
製造所 小池農産手作り加工所(有)
長野県下伊那郡喬木村13640

栄養成分表示100g当たり 推定値
エネルギー196kcal 炭水化物15.5g
タンパク質0.3g 食塩相当量4.06g
脂質14.8g

※卵、乳製品、小麦を使用した設備で製造しています。*よく振ってからご使用ください。

Natural Peach Dressing Uses Organic Peaches French Style

2024 NOUVEAU

HAKUSHU FARM® since 2012

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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"/> さけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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) ※卵、乳製品、小麦を使用した設備で、製造しています。

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

- 自社の有機農産物(有機JAS)を中心に、ドレッシングをアウトソーシング。
- 依頼先の工場とは、10年来的取引実績があり、年間2万本以上の生産加工を依頼している。
- 基本的なレシピは、自社加工場で作成し、工場の管理者(調理人)と打ち合わせ後、天然の調味料だけを使用し、生産している。
- 各工程、すべて手作業で行われており、素材の食味を失わない、加工管理を行っている。
- 量産までに数度の試作品を作り、食味、衛生管理を実施。

写真



説明: 瓶詰中の外観検査

説明: 瓶詰後の全品検査、目視で確認

説明: 最終仕上げの湯煎処理

品質管理情報

商品検査の有無	有→右欄に内容記入	製造前の機器の清掃、瓶の殺菌、製造中の目視検査、瓶詰後の湯煎処理の実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HCCPに基づき、衛生管理を各工程の中で、実施。 ※ 山梨県産業技術センター検査実施(一般生菌数など)		
	従業員の管理	体温、体調の検査記録を実施。		
危機管理体制	施設設備の管理	HCCPに基づき、衛生管理、設計を実施及び定期的な検査を公共機関より受けている(水質検査、排水、換気、衛生処理、従業員の体調管理記録など)		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理 熊谷常務	連絡先 0265-33-3323
	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	工場、販売者において、PL保険加入済み。		

【同意事項】

- ・本商談会シートは、本商談会の参加のご意向を確認するためにご提出いただくものです。本商談会への参加およびバイヤーとの商談を確約するものではありません。
- ・バイヤーとの面談および商取引は貴社の判断で行うものとし、主催者は一切責任を負いません。
- ・本商談のためにバイヤーに送付する食品サンプル等によって生じた衛生管理上の問題については、貴社の自己責任において対応するものとし、主催者は一切責任を負いません。

【申込情報のお取り扱いについて】

・ご記入いただいた貴社の情報は本商談会および弊行が開催する商談会、各種セミナー、サービス、取り扱い商品等のご案内のために使用します。また、本商談会でのマッチングのために静岡銀行、中部発展商事、日本発展商事およびゼンショーHDに提供します。

【お問い合わせ先】

山梨中央銀行地方創生推進部 山梨未来創生室 担当 武井
TEL:070-7373-3413 055-224-1103 / E-mail: chihousei@yamanashibank.co.jp