

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 11 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	16才の柚子胡椒 3色入り						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	2月～3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)	さいたま市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,667	税込(切捨) 税率 8%	¥1,800
1ケースあたり入数	15(各色5個×3)		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5営業日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
販入・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		
					縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					27.0 × 19.0 × 10.0	2.3	
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 → S-GAP実践農場						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input 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 checked="" 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)	16才から20代男性、30代から40代女性 揚げ物大好きな男子に！その親世代に。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・調味料として使用する ・開発した城北埼玉の男子高生のおすすめは、黄色は、①唐揚げ、②コロッケ、③餃子、④ポテト、⑤焼き鳥につけて食べる！赤はシュウマイやラーメンの味変に、緑はなべ物やもつ煮に。	
商 品 特 徴	・県内でも遊休農地解消のため農業に取り組む「十色とうがらしファーム」と「城北埼玉高校」のコラボ ・黄は、稀少とうがらし「レモンドロップ」と「桂木ゆず」のコラボで、甘い香りと濃い黄色が特徴です。 ・赤は、フルーティな香りのとうがらしを甘い香りの桂木ゆずに合わせた、濃い味と、あざやかな朱色が特徴です。 ・緑は、さわやかな香りと味の青唐辛子を、青い桂木ゆずに合わせた、すっきりとした味としっかりした辛さが特徴です。	

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> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かに、<input type="checkbox"/> くるみ、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> 卵、<input type="checkbox"/> 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/> アーモンド、<input type="checkbox"/> 大豆、<input type="checkbox"/> とうもろこし、<input type="checkbox"/> オレンジ、<input type="checkbox"/> カシューナッツ、<input type="checkbox"/> キウイ、<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"/> パナナ、<input type="checkbox"/> 豚肉、<input type="checkbox"/> まつたけ、<input type="checkbox"/> もも </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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> 卵、 <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"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> とうもろこし、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも	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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> 卵、 <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"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> とうもろこし、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも							
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。)

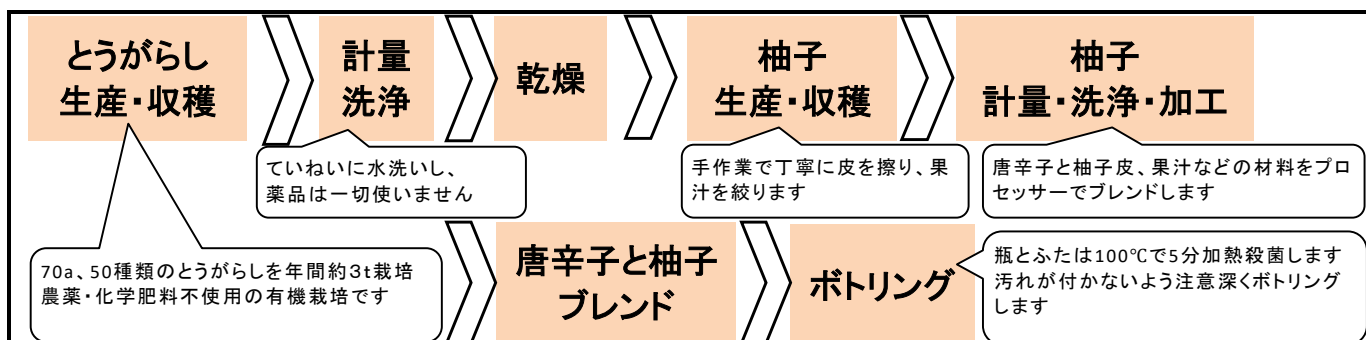
(承諾) 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		十色とうがらしファーム		
年 間 売 上 高		1258万円(令和6度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート2名
代 表 者 氏 名		代表 サカール祥子		
メ ッ セ ー ジ		さいたまを激辛の聖地に！ 2021年に設立したとうがらし専門農園です。見沼田んぼ(さいたま市緑区)の農地を活用し、有機栽培で、世界各国原産のとうがらし50種類を生産しています。S-GAP認定農場。 都市農地だからできる、とうがらしを通じた世界の食文化交流を積極的に行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.toiro-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒	330-0052	さいたま市浦和区本太1-33-5-504	
工 場 等 所 在 地	〒	366-0817	埼玉県深谷市柏合738	
担 当 者		釘宮葵	E - m a i l	kugimiya@toiro-farm.com
T	E	L	080-4131-8196	F A X



■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視による、品質検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産: HACCP、有機JASの規定に基づき管理、記録 (彩の国HACCP取組確認施設、有機JAS加工認証企業) 製造: 製造委託先の衛生基準に準ずる			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに準じた衛生管理の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに準じた衛生管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	釘宮葵	連 絡 先	080-4131-8196
	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	・原材料情報、品質検査記録等は生産するたびに記録し、データを残す ・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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。