

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
11月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

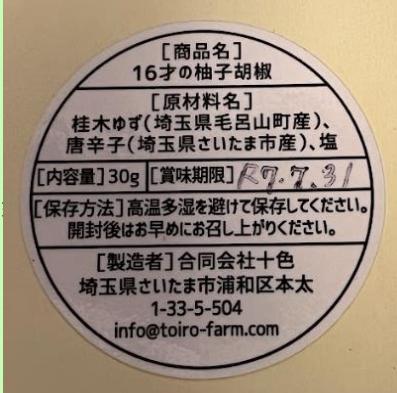
第3.2版

■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	
主原料产地 (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 ○有り		
取扱い最小単位 (◎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(深さ) × 横(幅) × 高さ(高さ) 27.0 19.0 10.0 2.3 重量(重さ)
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 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"/> 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校生のおすすめは、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	•県内でともに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と一緒に合わせた、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、青い桂木ゆずと一緒に合わせた、すっきりとした味としつかりした辛さが特徴です。	

■商品写真

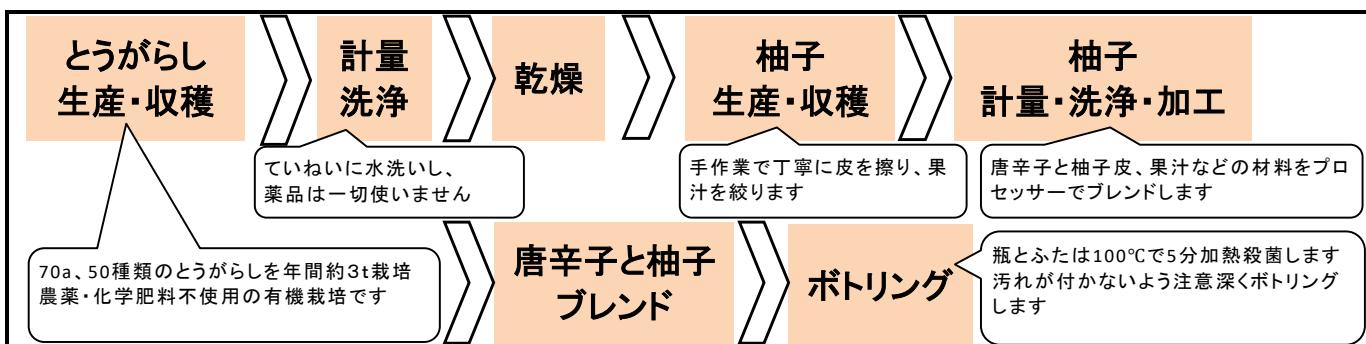
	
	
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に□、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> アーティチョーク、 <input type="checkbox"/> アーモンドオレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> さつまいも、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルギー反応を示している場合は、該当項目を記入)

※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	<p>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ます。</p>		
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-mail	kugimiya@ttoiyo-farm.com
TEL	080-4131-8196	FX	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產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 type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	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	担当者名または 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	<ul style="list-style-type: none"> 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>をご覧下さい。