

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■商品特性と取引条件

FCP展示会・商談会シート
作成のてびき 項目別補足シート(改訂版)(約24KB)

商品名	金柑マーマレード						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	鹿児島	JANコード (13桁もしくは8桁)	4543581000039				
内容量	180g	希望小売価格	税抜	¥800	税込	¥864	税率
1ケースあたり入数	12個入り4合合わせ	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 480個/日 最小 48個	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	20cm	27cm	12cm
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<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→						

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 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)	50代の女性で美味しさと美容を考える方にお勧めします。 特に、甘さを抑え濃厚な味わいと各種ビタミン類が豊富に入っていますので、美容またダイエットにお勧めです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食の定番、トースト・ヨーグルトのトッピングとして簡単に高級レストランの味が楽しめます。 ちょっとのせるだけで、ワンランク上のお料理をお楽しみいただけます。	
商品特徴	樹上完熟のフルーツ金柑(糖度16度以上)をたっぷり使い、鹿児島県産のキビ砂糖と鹿児島のさつまいもを発行させて出来た発行酸味液で、丁寧に手作りで炊き上げた自慢の逸品です。	

■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□											
		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かに	<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"/> 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"/> 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"/> 鶏肉	<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"/> やまいも	<input type="checkbox"/> りんご	<input type="checkbox"/> ゼラチン	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)清木場果樹園		
年 間 売 上 高	5000万円	従 業 員 数	7人
代 表 者 氏 名	清木場 真一		
メ ツ セ ー ジ	<p>①愛情・安全・安心②自然の恵みに感謝③美味・安心・安全なものをつくる④果樹園ならではの加工品づくりを行う⑤古里を愛し、先祖に敬意を払う 鹿児島県南さつま市加世田津貫で親子三代に受け継がれる技を基に、精一杯の真心と愛情を込め、金柑やキングオレンジなどを減農薬有機肥料で樹上熟成栽培させ手づくりジャムとジュースを全国にお届けする果樹園です。 新鮮で良質な素材ならではの恵みを、みなさまの食卓の小さな幸せとしてお届けできましたら、これ以上の幸せはありません。</p>		
ホ 一 ム ペ ー ジ	seikoba.jp		
会 社 所 在 地	〒 899-3611	鹿児島県南さつま市加世田津貫10660番地	
工 場 所 在 地	〒 899-3611	鹿児島県南さつま市加世田津貫6568番地	
担 当 者	清木場 真一	E - m a i l	seikoba@po5.synapse.ne.jp
T E L	0993-55-3260	F A X	0993-55-3261

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

冷凍金柑を解凍 洗浄	金柑のヘタ取り 下処理 スライスカット	キビ砂糖と発酵 酸味液を混入 鍋で煮込む	充填	殺菌 (95°Cで25分)
写 真				
				

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	ジャム充填時に再チェックで内容確認			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理を常に複数でチェックすることを心がけている。また、少量ずつ生産することで手作りの工程で無理のない品質を保つことを意識している。製造に際しては詳細なカルテを作成し、衛生面の不備が無いことをチェックしながら製造を行っている。			
	従業員の管理	企業倫理を教育しており、コンプライアンスに常に留意することを意識付けている。また、県の講習などには積極的に参加させて、継続教育を行っている。			
	施設設備の管理	機器関係に関しては常にメーカーからのメンテナンスを受けており、誤作動での衛生面への影響が無いようにしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	清木場 真一	連絡先	090-4345-5228
	記録	PL保険に加入。毎回の製造工程を記録簿に取り保存している。			