

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月31日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

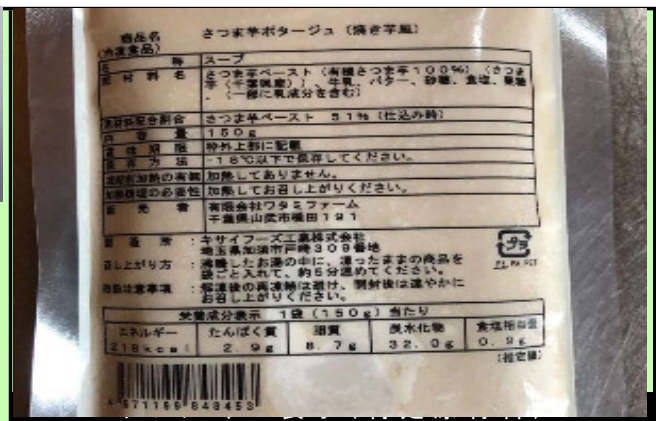
商品特性と取引条件

商品名	さつま芋ポタージュ(焼き芋風)							
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	360日	消費期限	製造日より360日	
主原料産地 (漁獲場所等)	千葉県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571199848453				
内容量	150g	希望卸売価格	税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324		
1ケースあたり入数	30パック入り		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	国内受け渡し受注日より7日間		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	応相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					37.5	27.5	14.5	4.5
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→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

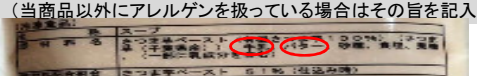
ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	素材感を大事にしております。焼き芋の風味に仕上がっています。ご年配の方からお子様のおやつにもご利用いただけます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食べる食感を味わえるポタージュになります。お子様のおやつにも適しています。素材をベースにしたスープですので、好きなフレーバーや具材を入れたり、アイスにかけたり、ドリンクに混ぜたり簡単にアレンジできます。	
商品特徴	千葉県産JAS有機さつま芋(紅はるか)のペーストを活かして、食べる感触を味わって頂けるポタージュ、砂糖を焙焼し焼き芋みたいな風味に仕上げました。熱湯で約5分湯煎にて、温めてお召し上がり下さい。	

商品写真






※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"/> 小麦、 <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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)
備考	

※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	有限会社ワタミファーム		
年間売上高	21年度 896百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	萩野 卓馬		
メッセージ	有機農作物の生産及び販売 2002年より有機農業に取り組み、現在全国に4農場1牧場を運営 農地管理面積530ha(JAS有機農地面積300ha) 私たちは、これからも環境配慮型の農業を通し、栄養価の高い作物を栽培し、健康に貢献します。		
ホームページ	https://www.watami.co.jp/group/aguriculture/		
会社所在地	〒 289-1226	千葉県山武市横田191	
工場等所在地	〒 347-0108	キサイフーズ工業株式会社 埼玉県加須市戸崎309番地	
担当者	岡田 拓也	E - m a i l	t.okada@watami.net
T E L	0475808085	F A X	0475890111

■ 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

原料 ⇒ 加熱混合 ⇒ 調整 ⇒ マグネット ⇒ 計量・充填 ⇒
⇒ 金属検出機 (Fe : 1.5mmφ, SUS : 3.0mmφ) ⇒ X線検査 (SUS : 0.5φ×2mm) ⇒
⇒ ウェイトチェッカー ⇒ 凍結 ⇒ 包装 ⇒ 製品

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	塩分、一般生菌数、大腸菌群(デソ)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づいた製造管理とマネジメントシステムによる継続的改善			
	従業員の管理	FSSC22000を基にした一般衛生管理体制(前提条件プログラム)の構築			
	施設設備の管理	FSSC22000を基にした施設・設備管理体制の構築			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	岡田拓也	連絡先	08046063647
	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	現在、試作品の為、海外PL保険は未加入、商品本製造・販売見込みに合わせて登録、加入予定			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。