

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	有機さつま芋ペースト(皮なし)						
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	720日	消費期限	製造日より720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)	4560480451052				
内 容 量	1,000g	希 望 卸 売 価 格	税 抜	¥1,100	税込(切捨) 税率	8%	¥1,188
1ケースあたり入数	10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)	
				30.0	20.0	30.0	10.0
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 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 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 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)	業務用(機内食、ホテル、ラウンジ等)幅広く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)	さつま芋をそのままペーストにしています。加熱加工してありますので、そのままお召上がり頂けます。ペースト状なので、お菓子作りにそのままお使い頂けます。	
商 品 特 徴	千葉県産JAS有機さつま芋(紅はるか)の素材を活かす為、低温で蒸し(ソフトスチーム技術)で水分や栄養分の流失を最小限に抑えたペーストを製造いたしました。	

商品写真



名称	有機さつま芋ペースト(皮なし)
原材料名	有機さつま芋(千葉県産)
内容量	1kg
賞味期限	2024年12月13日
保存方法	要冷凍-18℃以下で保存して下さい。
製造者	株式会社エルテクノ 埼玉県児玉郡上里町大字嘉美833-6 0120-777-387(平日10:00~17:00)
販売者	ワタミ株式会社 東京都大田区羽田1-1-3
栄養成分表示(1袋1kgあたり)	
熱量	1340kcal
たんぱく質	12.0g
脂質	2.0g
炭水化物	319g
食塩相当量	0.0g
(サンプル品分析による推定値)	
※本品に味はついておりません。 ※開封後はお早めにお召上がり下さい。	
  	
4560480451052	

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"/> 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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	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/agriculture/		
会社所在地	〒 289-1226	千葉県山武市横田191	
工場等所在地	〒 369-0307	株式会社エルテクノ 埼玉県児玉郡上里町大字嘉美833-6	
担当者	岡田 拓也	E-mail	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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

フローダイアグラム：ソフトスチーム加工有機さつま芋ペースト（皮なし）

- 1 原料受入（有機さつま芋、入庫検品）
- 2 ソフトスチーム加工①（皮むき、粗砕、ペースト、充填）
- 3 ソフトスチーム加工②（真空パック包装、金属異物検知、高温高圧滅菌処理）
- 4 一括表示シール貼付、梱包作業
- 5 冷凍保管（-13℃以下）
- 6 出荷（出荷検品）

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	原料異物検査→充填シール検査→金属異物検査→高温殺菌→商品検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	スチーム加工 (CCP) → 金属異物検査 (CCP) → 高温殺菌 (CCP)			
	従業員の管理	身だしなみ→手洗いマニュアル→衛生管理チェック表→教育実施・記録			
	施設設備の管理	HACCPに基づき定期的管理、チェック、記録を実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	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	緊急時、連絡対応、グループ本社内品質保証室、委託製造先との連携 製造・納品ロット毎の管理票、出荷ロットの管理票保管 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			