

# 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

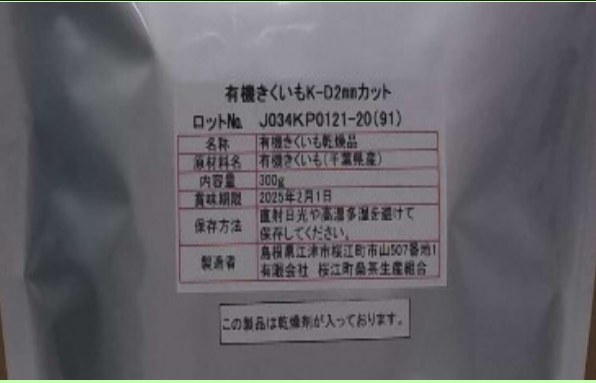
商 品 名	菊芋乾燥スライス(業務用)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( )		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	12ヶ月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	千 葉 県		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	300g		希 望 卸 売 価 格	税 抜	¥5,000	税 込 (切捨)		
1ケースあたり入数	3.6kg(300g×12袋)		保 存 温 度 帯			税 率	8%	
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	応相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					45.5	35.0	35.0	3.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用サイズのため、BtoBの位置づけとなります。こちらの原料を元に様々な商品開発いただけます。	
商 品 特 徴	菊芋をスライス乾燥させたものになります。加熱調理が必須の商品です。	

## 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☑、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"/> K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306ha) 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	<a href="https://www.watami.co.jp/group/aguriculture/">https://www.watami.co.jp/group/aguriculture/</a>		
会 社 所 在 地	〒 289-1226	千葉県山武市横田191	
工 場 等 所 在 地	〒 699-4221	しまね有機ファーム株式会社 島根県江津市桜江町市山507-1	
担 当 者	岡田 拓也	E - m a i l	<a href="mailto:t.okada@watami.net">t.okada@watami.net</a>
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

原料 ⇒ 洗浄（異物除去（目視）） ⇒ ブランチング ⇒ 冷却 ⇒ スライス（2mm）  ⇒ 熱風乾燥（バッチ式） ⇒ 金属検出機（Fe：1.2φ Sus：1.2φ） ⇒ 計量  ⇒ 梱包（外観確認（目視）（窒素ガス充填真空アルミ包装） ⇒ 保管 ⇒ 小分け ⇒ 計量（300～302g） ⇒ 乾燥剤封入 ⇒ シール ⇒ 梱包（ラベル貼付、有機格付け表示） ⇒ 製品		
写真	写真	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	原料異物検査→金属異物検査→商品検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ブランチング→熱風乾燥→金属異物検査→梱包（窒素ガス充填真空アルミ包装）		
	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		

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/fcp/index.html>をご覧ください。