

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	梅農園ジャム						
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	180	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県南相馬市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		458052290614		
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8% ¥1,080
1ケースあたり入数	40個		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→		
最入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)
							35.0 13.0 29.0 1.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～60代の男女を中心に、健康志向で食への関心が高く、無添加や原材料にこだわった食品を積極的に選ぶ方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	クラッカーやヨーグルト、パンなどにのせて、そのままの味をお楽しみいただけます。さらに、肉料理や魚料理のソースとして加えることで、風味に奥行きを与え、さまざまな食のシーンで幅広くお使いいただけます。	
商 品 特 徴	美しい紅色が特徴の希少品種【露茜】を贅沢に使用し、てんさい糖のみで仕上げた、自然な色合いの完熟梅ジャムです。添加物を一切使用せず、雑味のないすっきりとした味わいで、梅本来の豊かな風味を存分にお楽しみいただけます。	

商品写真

	●名称:梅ジャム●原材料名:梅(福島県南相馬市産)、砂糖(てんさい糖(国産))●内容量:100g●賞味期限:枠外下部記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください●製造者:相馬アグリ株式会社/福島県南相馬市小高川房四ツ栗118-1●栄養成分表示(100g当たり)エネルギー 261kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 65.0g、食塩相当量 0.0g●開封後は10℃以下で保存してください ☎0244-26-9941 (月～土 8:00～17:00) 料理人が教える 梅ジャムを楽しむ アレンジレシピ HPにて公開中	
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 梅	

※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。)

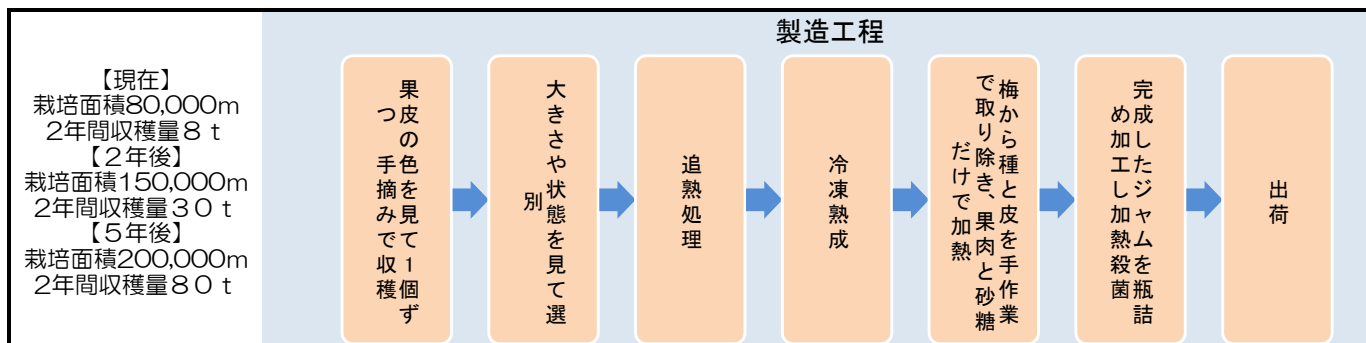
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		相馬アグリ株式会社		
年 間 売 上 高		R6年度350万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	R7年度11月時点 1人
代 表 者 氏 名		大内 安男		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、人口減少が進む福島県南相馬市において、梅【露茜】の生産から加工、販売までを一貫して行く事で、新たな産業を創出することを目指しています。耕作放棄地の再活用や雇用の創出を踏まえて、故郷の活性化を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://umenouen.jp/		
会 社 所 在 地	〒	979-2164	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
工 場 等 所 在 地	〒	979-2164	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
担 当 者		大内 安男	E - m a i l	yasuo4all@gmail.com
T E L		0244-26-9941	F A X	0244-26-9947



■ 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



写 真



6月下旬～7月上旬 収穫

手作業で選別

冷凍庫で追熟熟成

製造から加熱処理まで

商品パッケージ貼付

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	食品細菌検査【一般生菌他】、目視検査【品質チェック、異物混入の有無、パッケージの傷や破損の有無】			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造日誌の作成【製造工程管理と記録保管】			
	従 業 員 の 管 理	入室管理、定期的な従業員教育			
	施 設 設 備 の 管 理	設備清掃・設備の定期点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	大内 安男	連 絡 先	0244-26-9941
	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	PL保険加入【あんしんフード君】、リスクアセスメント管理			

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。