

FCP展示会・商談会シート

記入日

R7 年
11 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	十勝ラクレット モールウォッシュ各種					
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	冷蔵45日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	十勝産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1ホール約3800g		希 望 小 売 価 格	税 抜	800円～26,800円	税込(切捨) 税率 8% 880円～
1ケースあたり入数	3		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼	
発 注 リードタイム	5営業日以内出荷		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	10	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 120サイズ 13kg
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→) GI認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ 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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	チーズ好きな30代～の男女に人気です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	季節の野菜や、パンはもちろんのこと、ハンバーグやパスタ、ステーキなどいつものお料理にとろ～りかけて香り高いラクレットをお楽しみください。	
商 品 特 徴	十勝管内で搾られた生乳100%使用 専属の熟成士がモール温泉水で磨いて仕上げる特別なラクレットチーズです。 小さなチーズ工房が共通の品質基準をクリアした物だけを共同熟成庫にて仕上げる 2019年ワールドチーズアワード金賞受賞	

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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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)

※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

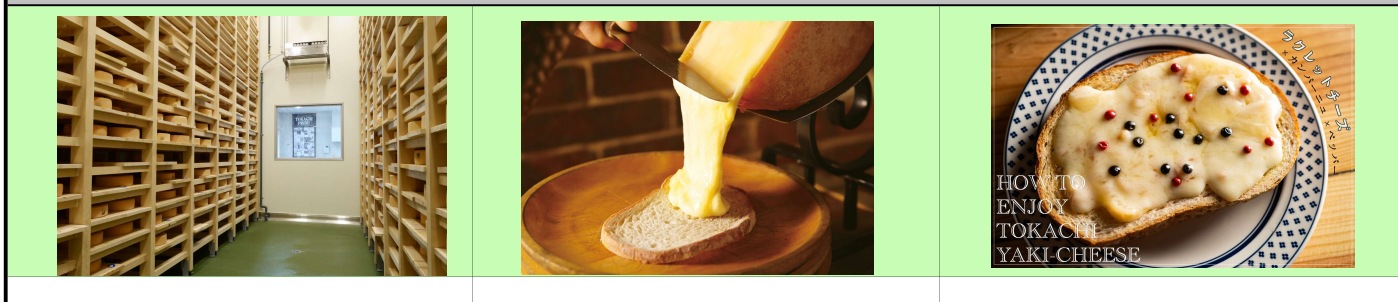
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		十勝品質事業協同組合		
年 間 売 上 高		令和6年度1億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年10月時点12名
代 表 者 氏 名		佐藤 聡		
メ ッ セ ー ジ		私たちの組合は、十勝で生産される農産品に対し、いま一度「品質保証」と「評価基準」の枠組みを自らが策定することでその価値を守り、地域の産業の発展とその基盤となっている人々の健全な暮らしや豊かな自然環境を持続可能な形で保全してゆくことを目的に設立されました。 十勝の地域経済は食を中心にみんな繋がりが循環しています。業種を超え地域全体で十勝の誇れる食を守り、発信してゆこうというのがこの協同組合の理念です。 食の安全性が第一なのは当然として、その先に食べる人が感じる“おいしい”がどこから来てどこに選ってゆくのか、そこにひとつの筋を通す思いで取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://tokachi-pride.com/		
会 社 所 在 地	〒	080-0262	北海道河東郡音更町十勝川温泉北14-4-7	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		三浦 さなえ	E - m a i l	info@tokachi-pride.com
T E L		0155-67-6080	F A X	0155-67-6081

■ 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

私たちのところに運ばれてくる熟成前のチーズ(グリーンチーズ)は、十勝管内10の組合員工房で丹精込めて作られています。レシピは共通ですが、それぞれの工房ごとにチーズづくりのアプローチや使っているスターター(乳酸菌)が異なるので、似ているようで味わいも香りも個性豊かです。納品のサイズは1/2・1/4・小売りサイズがあります、ご相談ください。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	グリーンチーズ受入れ時:全ロットの大腸菌群・大腸菌の生物学的検査、及び水分値・サイズ・外観など基準に合格したもののみ受入れをしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程に基づき一般衛生マニュアルと各種記録表を作成。それに基づき原料受入れから製造(熟成)・出荷(カット包装)の安全性を管理しています。品質保証担当者は定期的にマニュアルと現場作業に齟齬がないか確認・必要なのは正を行っております。			
	従業員の管理	現場での作業従事者には5S基準に基づいたマニュアルを配布。作業従事前に基本的な衛生意識の教育の時間を取っています。日々の入室前の健康状態や衛生状態は記録表により管理しております。特に衛生区に入室前の身だしなみ確認や手洗いの重要性を共有するようにしています。			
	施設設備の管理	作業区域のゾーニングを徹底。清掃は日々のものと定期的なものそれぞれ記録表で管理しています。定期的な(現在3カ月毎)落下金環境検査を実施しています。防虫防鼠は外部に委託していますが毎月の点検時は製造責任者が立ち会うようにしています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造部 須崎末欧	連絡先	0155-67-6080
	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	出荷するすべての製品につき、原料・副原料・製造工程・出荷工程のトレースが可能です。万が一に備え、PL保険に加入しております。			

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(FGP)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。