

# FCP展示会・商談会シート

記入日

年  
月  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	梅農園ドリンク(ノーマル)						
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)	4580522900256		
内容量	180ml			希望小売価格	税抜 ¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	24			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	
販入・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(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	23.0 35.0 16.0 8.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	20代～60代の男女を中心に、仕事や家事に忙しい日常の中で、すっきりとした味わいで気分をリセットし、健康を意識した水分補給を求める方々
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	仕事や家事の合間のリフレッシュタイムや、健康を意識した日常の水分補給シーンに。すっきりとした酸味で気分をリセットでき、自然の恵みを感じる上質な梅ジュース。	
商品特徴	希少品種「露茜(つゆあかね)」の完熟梅を贅沢に使用した、無着色・自然のままの鮮紅色が美しいジュース。控えめな酸味とやさしい甘み、芳醇な香りが調和し、梅本来の上品な味わいをお楽しみいただけます。ビタミンやクエン酸を豊富に含み、疲労回復や健康維持にも最適。	

## ■商品写真

	<p><b>アレルギー表示 (特定原材料)</b>            ※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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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         </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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         </td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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
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	<a href="https://umenouen.jp/">https://umenouen.jp/</a>		
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-mail	<a href="mailto:yasuo4all@gmail.com">yasuo4all@gmail.com</a>
TEL	0244-26-9941	FAAX	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

栽培面積 【現在】栽培面積80,000m <sup>2</sup> 2年間収穫量8t 【2年後】栽培面積150,000m <sup>2</sup> 2年間収穫量30t 【5年後】栽培面積200,000m <sup>2</sup> 2年間収穫量80t	製造工程					
	果皮の色を見て1個ずつ手摘みで収穫	大きさや状態を見て選別	追熟処理	冷凍熟成	さい糖熟成に漬け込んだ梅を冷凍のエキスを抽出	抽出したエキスを加工し梅ドリンクの完成
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	完成		
						

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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】			
衛生管理への取組	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>をご覧下さい。