

# 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	梅農園あんずジャム						
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)	4580522900805			
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		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	2ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)
					35.0	13.0	29.0
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 checked="" 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～80代の男女を中心に、健康意識が高く、食に关心がある方、原材料や添加物にこだわりのある方
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、アイスクリームやクリームチーズなどにのせて、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に加えて風味を引き立てたり、様々な食のシーンで幅広くお使いいただける一品です。	
商品特徴	樹上でじっくりと完熟させたあんずを使用。太陽の恵みをたっぷり受けて育った果実ならではの、濃厚でコクのある甘酸っぱさが特長です。ひと口ごとに、あんず本来の豊かな香りと深い風味が広がり、自然の美味しさをしっかりと感じられます。	

## ■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"/> 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

【植栽本数】 約100本 年間約500kgの収穫 し、約250kgのジャムに加工	完熟したあんずを 手 作業で収穫	製造工程				
		大きさや状態を見て選別	冷凍熟成	種と皮を手作業で取り除き、果肉と砂糖だけり加熱	完成加工しジャムを瓶詰	出荷
写真						
収穫後冷凍熟成		製造から加熱処理まで		商品パッケージを貼付け完成		

■ 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】			
	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。