

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 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)		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→		
最入・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(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)	<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"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	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、食に関心がある方、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"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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) 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

【植栽本数】
約100本
年間約500kgの収穫し、約250kgのジャムに加工

製造工程

完熟したあんずを
作業で収穫
手

→

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、果肉と砂糖だけで加熱


→

完成加工したジャム殺菌を瓶詰


→

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	○ 無 ● 有→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。