

# FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第 3.1 版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	干し柿(一口サイズ)				
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	1年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	柿	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	63g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 10%	¥300
1ケースあたり入数	100 Pack (1 BOXあたり)	保存温度帯	冷凍	-18℃以下	
発注リードタイム	2週間	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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    HALAL, FSSC22000 ※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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつ、サラダのトッピング、ヨーグルトのトッピング、コチュジャンで味付けした漬物	
商品特徴	原料には、種がないことで有名な地域特産の柿「清道(チョンド)盤柿」を使用しています。 外側は乾いていても、中はしっとりして柔らかく、もちもちとした食感をお楽しみいただけます。 添加物・砂糖不使用で、柿が持っているやさしい甘さを生かしました。	

## 商品写真

**Nutrition Facts**

Serving Size 1 bag (63g)  
Servings Per Container 1

Amount Per Serving	Calories from Fat 0	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 0g		0%
Saturated Fat 0g		0%
Trans Fat 0g		0%
<b>Cholesterol</b> 0mg		0%
Sodium 3.15mg		0%
<b>Total Carbohydrate</b> 31mg		10%
Sugars 17g		
<b>Protein</b> 1g		1%
Vitamin A 0.19mg		
Vitamin C 15.78mg		

\*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

**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 checked="" type="checkbox"/> 大び <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> か、 <input checked="" type="checkbox"/> くら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input checked="" 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)

※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	Nature Farm Corp.		
年 間 売 上 高	25年度 12,407百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	45名
代 表 者 氏 名	Jung Soo Ye		
メ ッ セ ー ジ	<p>Nature Farmは農産物の高付加価値化をリードする企業です。乾燥、冷凍、抽出、濃縮、素材化などさまざまな方法で四季折々の農産物を加工しております。</p> <p>Nature Farmは研究専門部署を発展させ、2017年に企業付設研究所の認定を獲得しました。12件の特許と5件の商標デザインを保有しており、技術力強化と新製品開発のために絶えず努力しています。また,FSSC22000のシステムをもとに、厳格に品質を管理します。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://nfdry.com/">https://nfdry.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒	257-18, Haksantopyeong-gil, Hwayang-eup, Cheongdo-gun, Gyeongsangbuk-do, Korea	
工 場 等 所 在 地	〒	257-18, Haksantopyeong-gil, Hwayang-eup, Cheongdo-gun, Gyeongsangbuk-do, Korea	
担 当 者	Park SoongHyun	E - m a i l	ranyori1113@gmail.com
T E L	82-54-373-7561	F A X	82-54-373-7563



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

Nature Farmは年間400トン規模の国内最大級の干し柿・柿加工生産能力を保有しております。

また、FSSC22000、HACCP、HALAL認証を取得した、衛生管理の徹底された製造施設で生産しております。

原料の受入から副資材管理、製品製造に至るまで、全工程において体系的な品質管理を実施しております。



■ 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	基準に基づき、入庫される原料および資材の適合性を確認するとともに、生産工程において規格基準からの逸脱が発生しないよう管理しております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程においては、原料の受入から製造、包装、保管まで各工程ごとに管理基準を設定し、定期的な点検および記録を行っております。			
	従業員の管理	従業員に対しては、作業前の手洗い・消毒の徹底、衛生教育の実施、健康状態の確認を行い、衛生意識の向上に努めております。			
	施設設備の管理	施設・設備については、定期的な清掃・洗浄・点検を実施し、異物混入や汚染防止のための管理を行っております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	クオン・チョンボ	連絡先	+82-54-373-7561
	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	事故や品質クレーム発生時には、担当者を中心とした迅速な情報共有および対応を行います。また、万一の製品事故に備え、生産物賠償責任保険(PL保険)にも加入しており、お客様に対して適切かつ誠実な対応を行う体制を整えております。			

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(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。