

# 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	金柑サーモン（ラウンド）						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	27年4月以降通年		賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	
主原産地 (漁獲場所等)	宮崎県		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	約2.5kg/尾		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数			保存温度帯	チルド ▼			
発注リードタイム			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	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
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 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	魚好きの方、魚にこだわりのある方、珍しい魚を食べたい方等
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身でお召し上がり頂くのがおすすめです。	
商品特徴	宮崎県でも生産が盛んな金柑を弊社が育種しているトラウトサーモンに与えて育てています。 柑橘の抗酸化作用で脂の酸化が抑えられます。 また使用している金柑は摘果した廃棄予定の物を使用しており、持続可能な生産にも取り組んでいます。	

## ■商品写真



※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