

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	チェラズオーロ - ロゼワイン			
提供可能時期 (最もおしい時期を1)内に記載)	1月 (10月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限
主原料産地 (産地)	オルトーナ、アブルツォ州	JANコード (13桁)		
内容量	750ml	希望小売価格 (1本あたり)	税抜 ¥2,000	税込 (切替) 税率 ¥2,000
1ケースあたり入数	6	保存温度帯	室温で保管し、直射日光や熱源から遠ざけてください	
発注リードタイム	30~60日 (配送時間により異なります)	販売エリアの制限		
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	幅(寸) × 奥行(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			25.0 18.0 32.0	11.0
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載			

ターゲット	売り先	購入者、卸売業者、レストラン、ワインショップ ()
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすしレシピ等)	フレッシュでフルーティーなワイン、夏にぴったり。チェリーのニュアンスが感じられるしっかりとした味わい。	
商品特徴	魚醤や白身肉、赤身肉と合わせることができ、ピザにもよく合います。	



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

表示を奨励 (任意表示)

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)

※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○をしてお下さい。(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	ブルグス・ヴィーテ農場		
年間売上高	記載不可	従業員数 (社員0名、パート)	2
代表者氏名	アントニーノ・ティベリオ		
メッセージ	アドリア海の潮風に抱かれ、マジェッラ山脈に守られた地。新旧の世代が共に働き、健康的で質の高い食を追求する家族経営の農場から、アブルツォの真の味を発見してください。		
ホームページ	https://www.burgusvitae.com/		
会社所在地	〒 66010	via San Pietro, 8, Tollo (CH), Abruzzo, Italy	
工場所在地	〒		
担当者	アントニーノ・ティベリオ	E-mail	export@burgusvitae.com
TEL	+39 328 7311238	FAX	

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

当ワイナリーは海と山の間に位置し、理想的な微気候がフレッシュさ、ミネラル感、そして香りの複雑さを引き立てます。日照量の多い丘の頂上ではモンテプルチャーノと赤ワイン用ブドウを栽培し、涼しく川に近い丘の下では白ワイン用ブドウを栽培しています。最新の農業技術を用い、当ワイナリーのワインは私たちの土地を最もよく表現しています。



品質管理情報

商品検査の有無	総合的害虫管理農産物品質検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫前後のタンク及び機械類の洗浄、公的検査機関における製品の分析	
	従業員の管理	2	
	施設設備の管理	瓶詰め実験室とオリーブオイル工場	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	連絡先
		アントニーノ・ティベリオ	

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusan/top/index.html>をご覧ください。