FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年 5 月 20 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ハラペーニョ(小分けパック)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月下旬~11月末 (7月、10月)	賞味期限/消費期限	賞味期限			
主原料産地(漁獲場所等)	さいたま市	JAN コ ー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4935113422882			
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜 税込(切捨) 税率 8%			
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温 ▼ 時期により冷蔵			
発注リードタイム	5営業日	販売エリアの制限	◉無 ○有→			
取入・取小ケース 納	最大 40ケース/日 最小 5ケース/回	ケースサイズ	縦(学) × 横(学) × 高さ(学) 重量(*a) 270.0 185.0 11.0 2.5			
認証等	□ 有機JAS □ ISO ※ □ HACCP ※ ☑ 農業生産工程管理(GAP) ※					
(商品・工場・農場等)	□ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → S-GAP実践農場					

ターゲットー	売 り 先	☑ 外食 □ 中食 ☑ 商社・卸売 □ メーカー ☑ スーパーマーケット ☑ 百貨店 ☑ その他小売 □ ホテル・宴会・レジャー □ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層な ど)	20代~50代女性、30代~50代男性。 辛い物が好きな人、ビール好きな人、メキシコ料理が好きな人。 日本に住む外国人(特にアメリカ)。
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等)	・ピクルスやサルサにし、メキシコ料理はもちろん、ピザ、ハンバーガーなどアメリカンな食事に合わせるのも定番です。 ・家で調理するなら、上記のほか、肉詰めやぬか漬けにしてもおいしいです。 ・チーズを詰めてフライの衣をつけて揚げたハラペーニョポッパーはビールのおつまみに最高です!	
商品特徵	 ・有機栽培で生産したフレッシュなハラペーニョです。 ・一般にも認知されるようになったメキシコ原産唐辛子です。 ※時期によって品種が異なります。 	

■ 商品写真



■出展企業紹介

出展企業名	十色とうがらしファーム			
年間売上高	1,258万円(令和6度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート2名
代 表 者 氏 名	H	代表 サカール祥子		
メッセージ	さいたまを激辛の聖地に! 2021年に設立したとうがらし専門農園です。見沼田んぼ(さいたま市緑区)の農地を活用し、有機栽培で、世界各国原産のとうがらし50種類(2023年度)を生産しています。S-GAP認定農場。 都市農地だからできる、とうがらしを通した世界の食文化交流を積極的に行っています。			
ホームページ	http://www.toiro-farm.com/			
会社所在地	330-0052 さいたま市浦和区本太1-33-5-504			
工場等所在地				
担 当 者	釘宮葵		E – mail	kugimiya@toiro-farm.com
T E L	080-4131-8196		F A X	

■ 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

とうがらし 生産・収穫 40a、50種のとうがらしを年間約2t栽培農薬・化学肥料不使用の有機栽培で	// <mark>検品</mark> // め // as	音詰め
写 真		
写真	写真	写真
とうがらし(ハラペーニョ)の収穫	検品	袋詰め

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ② 有→具体的に	- 目視による、品質検査		
	生 産・製 造工程の管理	S-GAPの規定に基づき管理、記録		
衛生管理への取組	従業員の管理	S-GAPの規定に基づき管理、記録		
	施設設備の管理	S-GAPの規定に基づき管理、記録		
	担当者連絡先	<u>担当者名または</u> 担当部署名		
危機管理体制	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	・生産、収穫、出荷、作業について記録し、データを残す ・PL保険加入済		