

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	梅農園ドリンク(塩分プラス)						
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)	45805229000201			
内 容 量	180ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥432	
1 ケースあたり入数	24	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→				
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5ケース/日	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
				23.0	35.0	16.0	8.0
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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～60代の男女を中心に、日常的に運動を行うアスリート・スポーツ愛好者、ならびにサウナ・温浴によるリフレッシュを目的とする方々
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	運動やアウトドア活動後、ならびにサウナ・入浴後における、体にやさしい塩分補給および疲労回復におすすめ。	
商 品 特 徴	希少品種「露茜(つゆあかね)」の完熟梅を原料とした、無着色の鮮紅色ジュース。控えめな酸味と芳醇な香りを特長とし、梅本来の深い味わいを楽しめます。程よい塩分を配合し、発汗後の塩分補給および疲労回復を想定しています。	

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"/> いか、 <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、 <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"/> セラチン、 <input 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) 梅

■ 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-mail	yasuo4all@gmail.com
TEL	0244-26-9941	FAX	0244-26-9947

■ 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

<p>【現在】 栽培面積80,000m² 2年間収穫量8t 【2年後】 栽培面積150,000m² 2年間収穫量30t 【5年後】 栽培面積200,000m² 2年間収穫量80t</p>	製造工程					
	果皮の色を見て1個ずつ手摘みで収穫	別 大きさや状態を見て選	追熟処理	冷凍熟成	冷凍熟成した梅をてんさい糖等に漬け込み梅のエキスを抽出	抽出したエキスを加工し梅ドリンクの完成
写真						
						
6月下旬～7月上旬 収穫	手作業で選別	冷凍庫で追熟熟成	製造から加熱処理まで	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			