

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年

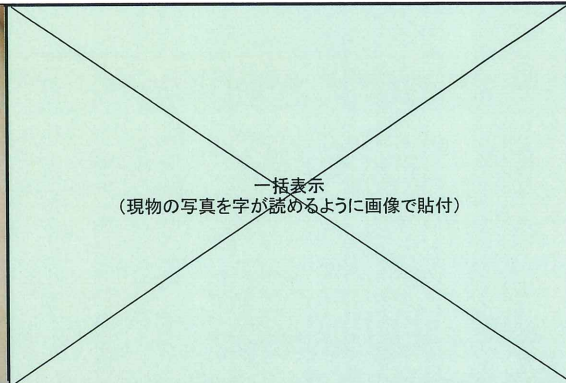
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		青ネギ					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (11月~2月)		賞味期限/消費期限	賞味期限	3日	消費期限	5日
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県阿波市		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	10kg/箱		希望小売価格	税抜	要相談	税込(切捨) 税率	要相談
1ケースあたり入数			保存温度帯	冷蔵	5℃以内		
発注リードタイム	5日 前週木曜日までに今週分(月~日)を発注		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	要相談	最小	2ケース		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
				23.0	25.0	73.0	5.0
				35.0	29.0	73.0	10.0
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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"/> その他(右に記入) (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) 食品加工業者
	お 客 様 (性別・年齢層など)	サラリーマンや働く女性向けにカット野菜や中食・外食品を生産する食品加工業の方や卸売業の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	うどんやラーメンの薬味、お好み焼きや餃子の具材に最適です。	
商品特徴	安定供給を心掛けており、加工場など通年で使用される先にも安心してご利用いただけます。 また、ネギには硫化アリルのひとつアリシンが含まれ、消化液の分泌を促進。消化、吸収を促し、血行を促進する働きもあります。刺激成分の一つ硫化アリルには殺菌作用があり、昔から民間療法として疲労回復・解熱・咳や痰を鎮める等に多く用いられています。	


■ 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"/> かに、 <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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くろみ、 <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"/> バナナ、 <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"/> ゼラチン (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)
備 考	

※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	有限会社柴生農園		
年間売上高	9000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6人 パート4人
代表者氏名	小川博司		
メッセージ	当社では、「体によい作物を栽培すること」を第一に、青ネギの他に、キャベツ、サニーレタス、玉ねぎ、スイートコーンを輪作栽培し、減化成肥料・減農薬に取り組んでいます。また、「良い作物を作るには良い土作り」をモットーに有機質肥料を取り入れ、良質な土壌作りに励んでいます。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒771-1703	徳島県阿波市阿波町西柴生41番地	
工場等所在地	〒同上	同上	
担当者	小川元宏	E-mail	sibounouen@gmail.com
TEL	0883-38-9099	FAX	0883-35-3239

■ 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

当社では青ネギを通年出荷するため、年間約6haの圃場を確保し栽培しています。各圃場では有機質肥料を活用し、反転耕等を行い、土作りをしっかりと行っています。また、青ネギは全てマルチ栽培で、雑草の抑止や病害虫を予防し、減農薬に努めています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	出荷時の目視検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	農薬・製品について記録付けを行っている。		
	従業員の管理	従業員の衛生管理(清掃)		
	施設設備の管理	毎日清掃、洗浄		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小川元宏	連絡先
	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	販売先で異物混入等があった場合に原因の究明が可能		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。