

# FCP展示会・商談会シート

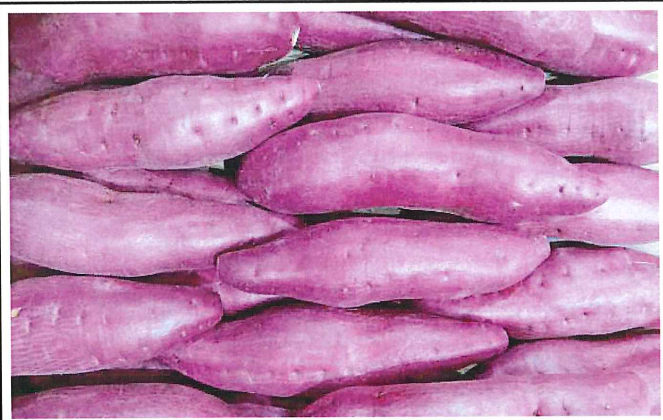


## 商品特性と取引条件

商 品 名	<b>さつまいも（甘藷） 品種名：なると金時</b>			
最もおいしい時期	11月～翌年3月(熟成金時)	賞味期限/消費期限	賞味期限	30日
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	500g規格:4562462490127 300g規格:4562462490134	
内 容 量	500g/300g/バラ (各規格に対応致します)	希望小売価格(税別)	500g398円/300g258円	
1 ケースあたり入数	500g10p/300g15p バラ(L)約18本、バラ(M)約27本	保 存 温 度 帯	13℃から15℃	
発注リードタイム	4日(東京午前着を想定)	販売エリアの制限	●無 ○有→	
最低ケース納品単位	5kg×2ケース	ケースサイズ(重量) 縦×横×高さ(mm)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			45.3	23.1
			12.5	5Kg
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 →			

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input 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)	▼0歳からの離乳食。 ▼一般家庭料理を行う主婦層 ▼定年退職後の健康維持を考えておられる年配層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	▼昨今の甘いさつまいもに比べるとなると金時は、甘さは微々あるものの <b>カロリーは10%減</b> 。 ▼ヘルシーでおかつ <b>準完全栄養食品</b> だから <b>一般家庭料理が最適</b> です。 ▼7月～9月の新芋の時期は、 <b>さっぱりとした味</b> なので <b>さつまいもポテトサラダ</b> や日々の朝食のお味噌汁の具材に最適です。 ▼10月～4月では、 <b>熟成期間を終えたさつまいも</b> なので <b>甘味が増</b> てきます。また、徐々に寒くなってきだす時期なので <b>ほっこりとグラタンやカレー、縦切り芋天、芋飯</b> など。サイコロ状にかっとして蒸かしたものをヨーグルトやアイスクリーム、パンの具材など料理への利用シーンの幅が広い食材になると金時の特徴です。 ★最後に <b>一度加熱した状態のものを冷凍保存しておく</b> と <b>長期保管が可能</b> です。	
商 品 特 徴	最近、流行りのサツマイモより甘くないさつまいも。それが、なると金時です。甘さが控えめなことからカロリーは10%減でおかつ準完全栄養食品だから一般家庭料理に最適です。また、弊社オリジナル肥料を使用することで化学肥料80%減・使用農薬30%減による栽培を行っています。	

## 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☑

えび    かに    小麦    そば    卵    乳    落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 農家ソムリエーズ		
年間売上高	H26年9月設立 4千万円	従業員数	役員6名・パート2名(平成27年)
代表者氏名	代表取締役 藤原 俊茂		
メッセージ	徳島県の農業プロフェッショナル集団。それが株式会社 農家ソムリエーズです。ソムリエ～ずだからこそ、質の高い野菜・野菜の情報・手に取っていただきやすい環境を提供することができます。すべては、食べて下さる方々のために。		
ホームページ	www.facebook.com/nouka.sommeliers		
会社所在地	〒 771-0137	徳島県徳島市川内町平石若宮 268 番地の 3	
パッキングセンター	〒 771-0138	徳島県徳島市川内町平石若松 204-6 番地	
担当者	藤原 俊茂	E-mail	nouka.somurieezu@gmail.com
TEL	088-679-8661	FAX	088-678-6814

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

<p><b>育苗①</b></p> <p>①自社育苗ハウスにてなると金時の苗作り</p> 	<p><b>マルチング②</b></p> <p>②さつまいもの畝作り</p> 	<p><b>定植③</b></p> <p>③さつまいもの苗定植</p> 	<p><b>管理作業</b></p> <p>④オリジナル肥料による追肥</p> 	<p><b>収穫⑤</b></p> <p>⑤さつまいもの収穫作業</p> 
	<p><b>貯蔵庫搬入⑥</b></p> <p>⑥糖度を上げる為に貯蔵庫内で約45日寝かせる</p>	<p><b>出荷調整作業⑦</b></p> <p>⑦サイズ選別・洗浄・等級選別</p> 	<p><b>出荷</b></p> 	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	目視検査：商品品質・異物混入・梱包不良			
衛生管理への取組	製造工程の管理	作業責任者による生産工程・栽培履歴・出荷工程を記録しファイリングによる保管管理を行う。 品質に問題が生じた場合、作業責任者を総括としたトレーサビリティを迅速に行い原因究明を迅速に行うように努めている。			
	従業員の管理	各作業部門に教育担当者を設置し従業員の作業内容を記録・管理を行う。			
	施設設備と管理	各日機器チェックを行い定期的にメンテナンスを行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	藤原 俊茂	連絡先	090-3989-1141
	記録	商品に関する生産工程・栽培履歴・原材料情報の一括ファイリングによる管理・PL 保険加入済			

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	<b>なると金時チップス おさっち。プレーン味</b>						
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限	240日	
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4562462490059				
内 容 量	50g	希望小売価格(税込)	¥290				
1 ケースあたり入数	1×30p・1×10p	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	4日(東京午前着を想定)	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
最低ケース納品単位	2×30p・10×10p/1ロット	ケースサイズ(重量) 縦×横×高さ(mm)	295 410.0	374 270.0	640 400.0	10×10p 2×30p	7.1(*p) 3.9(*p)
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 卸社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <input checked="" type="checkbox"/> SA(サービスエリア)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすぬレシビ等)	▼20~30後半のOL ▼1歳以上のお子さんを持つ主婦 ▼外国・日本人観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすぬレシビ等)	▼OLのハンドバックに入るサイズで休憩中などに食べられるお菓子。 ▼映画や舞台などの鑑賞中の軽食・観光客のバス移動内の軽食または、配りもののお土産。 ▼子供のおやつに一工夫(グランノラなど料理の材料・カナッペやチョコフォンデュにアイスやヨーグルトなどデザートのにッピングに大活躍します。)
商 品 特 徴	<b>農家ソムリエずが栽培したなると金時を100%使用し国産原材料100%(砂糖:種子島産粗糖・植物油脂:国内産米油)でなおかつ化学合成由来の添加物を一切使用せずに仕上げた商品です。安心安全は元より生産者の顔が見える加工品であることから満足感を感じて頂ける商品でもあります。ただ単に食べるだけではなく料理の材料やデザートのにッピングなど「食」を楽しめる食べ方無限大のお菓子です。</b>

## 商品写真



さつまいもなると金時チップス  
おさっち。プレーン

名 称	油菓子
原材料名	さつまいも(徳島県産なると金時) 砂糖(種子島産粗糖) 植物油脂(国内産米油)
内 容 量	50g
賞味期限	表面右上記載
保存方法	直射日光・高温多湿の所での保存は避けてください。
製 造 者	株式会社 農家ソムリエず 〒771-0137 徳島市川内町平石若宮288-3 TEL.088-676-6814

栄養成分表示 1袋(50g当たり)

エネルギー	221kcal	カリウム	1250mg
たんぱく質	0.7g	飽和脂肪酸	0.64g
脂質	6.25g	トランス脂肪酸	0g
炭水化物	40.5g	コレステロール	0g
ナトリウム	28mg		

【本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しています】  
 ●おさっち、の色合いが鮮やかなのは、選種製法で製造している為です。品質には問題ありません。  
 ●おさっちは、かたにも特徴があるお菓子です。お口のなかを傷めたり、のどに詰まらせたり、よくかんで美味しくお召し上がり下さい。  
 ●特に、小さなお子さんやお年寄りの方はご注意ください。  
 ●油菓子を製造・加工するにあたり必要とされる食品添加物(合成甘味料・着色料・香料・酸化防止剤・化学調味料・乳化剤・膨張剤・増粘剤)は使用せずに100%国産原材料だけで製造しております。  
 ※開封後はなるべく早めにお召し上がり下さい。  
 ♻️ PP コミを出す時は市町村の区分に従って下さい。










アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 農家ソムリエーズ		
年間売上高	H26年9月設立 4千万円	従業員数	役員6名・パート2名(平成27年)
代表者氏名	代表取締役 藤原 俊茂		
メッセージ	徳島県の農業プロフェッショナル集団。それが株式会社 農家ソムリエーズです。ソムリエ～ずだからこそ、質の高い野菜・野菜の情報・手に取っていただきやすい環境を提供することができます。すべては、食べて下さる方々のために。		
ホームページ	https://www.facebook.com/nouka.Sommeliers		
会社所在地 製造所在地	〒 771-0137	徳島県徳島市川内町平石若宮 268 番地の 3	
工場所在地	〒 651-2121	兵庫県神戸市西区水谷3-8-11	
担当者	藤原 俊茂	E-mail	nouka.somurieezu@gmail.com
TEL	088-679-8661	FAX	088-678-6814

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

<p>徳島→兵庫へ 原料発送①</p> <p>①小刀にて 1個体ずつ確認</p> 	<p>原料選別</p> <p>②1mmスライス後自然乾燥し ③国産米油で(160℃ 9分)釜揚げ</p> 	<p>スライス②</p> <p>④種子島産粗糖による 味付け</p> 	<p>味付け④</p> <p>選別・箱詰め⑤</p> <p>⑤目視による揚げ過ぎ除去・ 計量機による過不足調整</p> 	<p>兵庫→徳島 バルク発送</p>
<p>兵庫→徳島 バルク到着</p> <p>⑥自動計量機による パッキング</p> 	<p>自動計量機に</p> <p>⑦金属探知機・ウェイト チェッカーによる厳密検査</p> 	<p>金属探知機⑦</p> <p>⑧ウェイト チェッカー⑧</p> 	<p>賞味期限印字・ 箱詰</p> <p>⑨出荷ケース (JANあり)</p> 	<p>出荷⑨</p> <p>自動計量機 分解・洗浄清掃⑩</p> <p>⑩自動計量機</p> 

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	目視検査：内容物の品質・シーラー状態・印字状態 検査機：金属検査 Fe(1mm)SUS(1.5mm) ウェイト検査・梱包不良		
衛生管理への取組	製造工程の管理	食品衛生責任者による、製造日・製造時間・製造担当者・製造工程・品質を記録ファイリングし保管管理を行う。品質に問題が生じた場合、食品衛生責任者を総括とした各製造部門担当との管理ファイルを軸としたトレーサビリティを行い迅速な原因究明に努める。		
	従業員の管理	各担当作業に教育者を設置し作業マニュアルを元に作業熟練度の向上を図る。作業者がいつ・どこで・誰が・どのような作業を行ったかの記録をとる。		
	施設設備と管理	金属探知機・ウェイトチェッカーは、翌日・休憩後などのパッキング開始前に機器が正常に動作するかの確認を行う。自動計量機は、洗浄・乾燥を使用後必ず行う。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	藤原 俊茂	連絡先 090-3989-1141
	記録	商品に関する製造工程・品質検査・原材料情報の一括ファイリングによる管理・PL 保険加入済		

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	<b>なると金時チップス おさっち。塩味</b>						
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限	240日	
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4562462490066				
内 容 量	50g	希望小売価格(税込)	¥290				
1 ケースあたり入数	1×30p・1×10p	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	4日(東京午前着を想定)	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最低ケース納品単位	2×30p・10×10p/1ロット	ケースサイズ(重量) 縦×横×高さ(mm)	295 410.0	374 270.0	640 400.0	10×10p 2×30p	7.1(※) 3.9(※)
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <input checked="" type="checkbox"/> SA(サービスエリア)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	▼20~30後半のOL ▼お酒が好きな方のおつまみ ▼外国・日本人観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	▼OLのハンドバックに入るサイズで休憩中などに食べられるお菓子。 ▼映画や舞台などの鑑賞中の軽食・観光客のバス移動内の軽食または、配りもののお土産。 ▼食後の晩酌(ビール・日本酒・ワインなど)のテイストにもマッチします。	
商 品 特 徴	<b>農家ソムリエずが栽培したなると金時を100%使用し国産原材料100%(砂糖:種子島産粗糖・植物油脂:国内産米油)でなおかつ化学合成由来の添加物を一切使用せずに仕上げた商品です。安心安全は元より生産者の顔が見える加工品であることから満足感を感じて頂ける商品でもあります。ただ単に食べるだけではなく料理の材料やデザートへのトッピングなど「食」を楽しめる食べ方無限大のお菓子です。</b>	

## 商品写真

**さつまいもなると金時チップス おさっち。しお**

名 称	油菓子
原 料 料 名	さつまいも(徳島県産なると金時) 砂糖(種子島産粗糖) 植物油脂(国内産米油) 食塩(徳島産の塩)
内 容 量	50g
賞 味 期 限	表面右上記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿の所での保存は避けてください。
製 造 者	株式会社 農家ソムリエーズ 〒771-0137 徳島市川内町平石石宮268-3 TEL.089-678-6814

**栄養成分表示 1袋(50g当たり)**

エネルギー	218.5kcal	カリウム	1350mg
たんぱく質	0.65g	飽和脂肪酸	0.64g
脂質	5.9g	トランス脂肪酸	0g
炭水化物	40.75g	コレステロール	0g
ナトリウム	130mg		

【本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しています】  
 ●おさっちの色合いが鮮やかなのは、星牌製法で製造している為です。品質には問題ありません。  
 ●塩味のおさっちには、よく食べてからお直し上げ下さい。  
 ●おさっちには、かたしにも特徴があるお菓子です。口の中を噛めたり、のどに貼らせないよう、よくかんで美味しくお直し上げ下さい。特に、小中のお子さんやお年寄りの方にはご注意ください。  
 ●油菓子や油揚げ・加工品に必ず必要な食塩(食塩相当量)は、合成着色料・着色料・香料・酸化防止剤・化学調味料・乳化剤・膨張剤・増粘剤は使用せずに100%国産原材料だけで製造しております。  
 ※開封後はなるべくお早めにお召し上がり下さい。  
 ♻️ PP ごみを出す時は市町村の区分に従ってください。

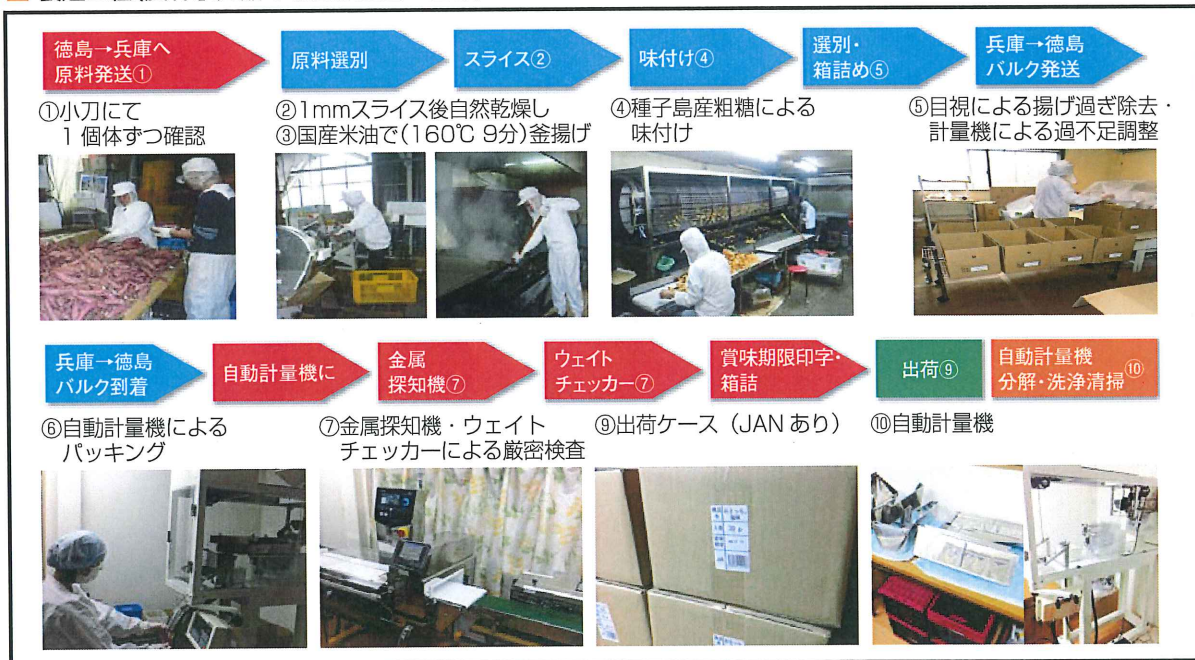
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび    かに    小麦    そば    卵    乳    落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 農家ソムリエーズ		
年間売上高	H26年9月設立 4千万円	従業員数	役員6名・パート2名(平成27年)
代表者氏名	代表取締役 藤原 俊茂		
メッセージ	徳島県の農業プロフェッショナル集団。それが株式会社 農家ソムリエーズです。ソムリエ～ずだからこそ、質の高い野菜・野菜の情報・手に取っていただきやすい環境を提供することができます。すべては、食べて下さる方々のために。		
ホームページ	https://www.facebook.com/nouka.Sommeliers		
会社所在地 製造所在地	〒 771-0137	徳島県徳島市川内町平石若宮 268 番地の 3	
工場所在地	〒 651-2121	兵庫県神戸市西区水谷3-8-11	
担当者	藤原 俊茂	E-mail	nouka.somurieezu@gmail.com
T E L	088-679-8661	F A X	088-678-6814

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	目視検査：内容物の品質・シーラー状態・印字状態 検査機：金属検査 Fe(1mm)SUS(1.5mm) ウェイト検査・梱包不良			
衛生管理への取組	製造工程の管理	食品衛生責任者による、製造日・製造時間・製造担当者・製造工程・品質を記録ファイリングし保管管理を行う。品質に問題が生じた場合、食品衛生責任者を総括とした各製造部門担当との管理ファイルを軸としたトレーサビリティを行い迅速な原因究明に努める。			
	従業員の管理	各担当作業に教育者を設置し作業マニュアルを元に作業熟練度の向上を図る。作業者がいつ・どこで・誰が・どのような作業を行ったかの記録をとる。			
	施設設備と管理	金属探知機・ウェイトチェッカーは、翌日・休憩後などのパッキング開始前に機器が正常に動作するかの確認を行う。自動計量機は、洗浄・乾燥を使用後必ず行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	藤原 俊茂	連絡先	090-3989-1141
	記録	商品に関する製造工程・品質検査・原材料情報の一括ファイリングによる管理・PL 保険加入済			