

# FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

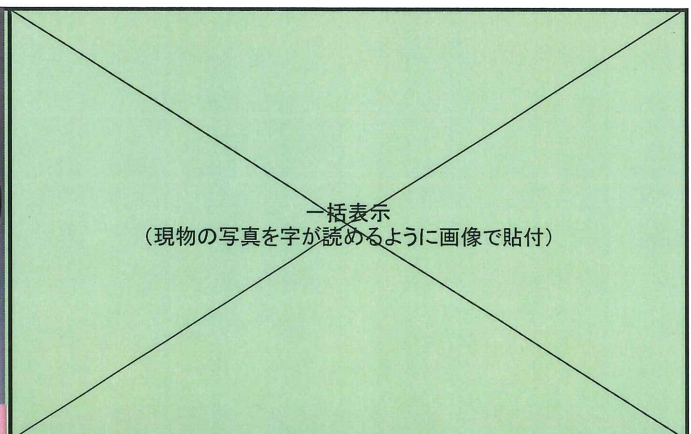
第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	阿波の金時豚 バラ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年	(7月、8月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6日	消費期限	6日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	上板町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,200	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥2,376
1 ケース あたり 入 数	4kg~5kg		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼		
発 注 リー ド タ イ ム	1 週 間 以 内		販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→ 県内配達(3000円以上)			
最 大 ・ 最 小 ケース 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大	相 談 可	最 小	相 談 可	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					60.0	30.0	15.0
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	喜んで食べて頂ける消費者、全年齢が対象です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「しゃぶしゃぶ」や「塩焼き」で食べて頂くと肉の旨みの違いが一段と分かりやすいです。	
商 品 特 徴	脂が甘く・臭みもなく・アクが出にくい	


## 商品写真



アレルギ表示(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 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"/> バナナ、 <input checked="" 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
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)

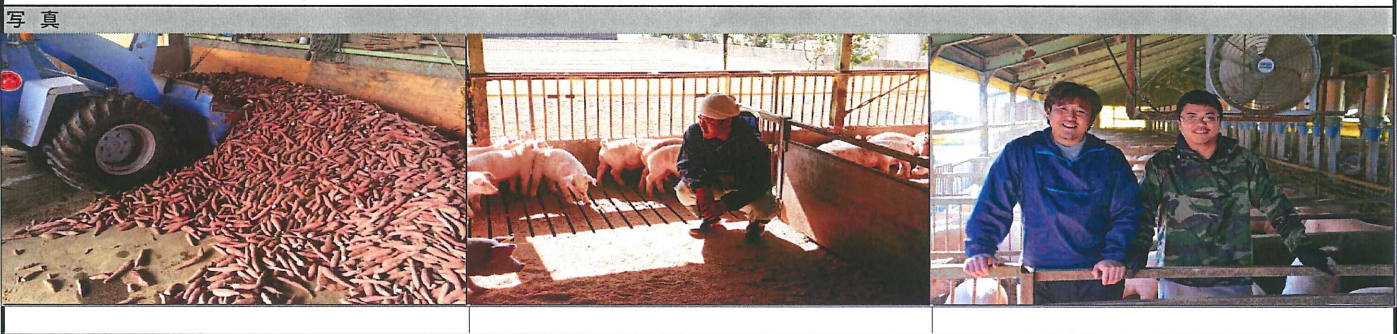
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾**・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 NOUDA		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3
代表者氏名	納田 明豊		
メッセージ	弊社は、もともと先代が縮小し事業を廃止にしようと考えていましたが、養豚の素晴らしい技術を絶やしたくないと立ち上げました。商品は徳島県の随一のブランドサツマイモ「なると金時」を与えて育てた「阿波の金時豚」で赤身が多く脂が甘くて美味しいのが特徴です。飼育から、加工まで弊社で行って、販売するため、肉の状態を管理しやすく、品質の高い商品を作ることができます。		
ホームページ	<a href="http://www.agurigarden.com/">http://www.agurigarden.com/</a>		
会社所在地	〒 7711350	徳島県板野郡上板町瀬部318	
工場等所在地	〒 7711402	徳島県阿波市吉野町西条字西姥御前98-1	
担当者	岩佐憲明	E-mail	<a href="mailto:kintokibuta@agurigarden.com">kintokibuta@agurigarden.com</a>
TEL	088-696-2983	FAX	088-696-2983

■ 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

徳島の豊かな環境の中、ストレスをかけず時間をかけて飼育しています。徳島県の名産なると金時を飼料として与え独自のブランド豚『阿波の金時豚』として飼育から販売まで一貫して行っています。また、今現在豚舎を建築予定で建築が完了すれば年間2500頭の出荷を予定しています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	県の放射能チェック・検食・検診			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	検診・検食			
	従業員の管理	体調チェック			
	施設設備の管理	定期清掃の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩佐憲明	連絡先	088-696-2983
	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保険加入済み			