

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	カッティングボード				
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	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県東紀州地域	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼		
発 注 リードタイム		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	最小	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性・ミレニアル世代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	テーブルウェアとしてはもちろん、カッティングボード以外のインテリア・商品の販売装飾等にお使いいただけます。	
商 品 特 徴	「無垢一枚板のまな板・カッティングボード」は反発性がよく、包丁の切れ味を高めてくれます。無垢の木そのままのなめらかで美しい木肌も魅力です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギー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	大紀圏突入株式会社				
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)			
代 表 者 氏 名	奥川 拓			写真	
メ ッ セ ー ジ	「海」も「山」も「川」も。自然豊かな大紀町の特産品の魅力を発信する会社です。				
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒	519-2911	三重県度会郡大紀町錦780-6		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者	山添みゆき		E - m a i l	taikickk@ma.mctv.ne.jp	
T E L	0598-74-2277		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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名		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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
10 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	きのわコンロ				
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	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県東紀州地域	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
発 注 リードタイム		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	最小	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 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)	アウトドアレジャーが好きな30～50代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アウトドア(バーベキュー、キャンプなど)や防災の備蓄品としてもお使いください。	
商 品 特 徴	火をつけそのまま燃やす「スウェーデントーチ」とは、火の魅力を十分に感じることができるダイナミックな焚火のスタイルです。このきのわコンロはスウェーデントーチをベースに小型サイズなので、アウトドアのお供に持ち運びも容易であり、同梱の着火剤に火をつけるだけで簡単に楽しむことができます。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)	

※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	大紀圏突入株式会社				
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)			
代 表 者 氏 名	奥川 拓			写真	
メ ッ セ ー ジ	「海」も「山」も「川」も。自然豊かな大紀町の特産品の魅力を発信する会社です。				
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒	519-2911	三重県度会郡大紀町錦780-6		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者	山添みゆき		E - m a i l	taikickk@ma.mctv.ne.jp	
T E L	0598-74-2277		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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名		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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
10 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	きのわプランク				
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		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県東紀州地域	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼		
発 注 リードタイム		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		最小	ケースサイズ(重量)	
				縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	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)	アウトドア好きな30～50代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①使用前には杉板を2時間以上水に浸します。 ②BBQコンロや焚火台などで焚火をしてその上に板を置きます。 ③板から少し煙が出てくるまで放置し、煙が出はじめたら食材を載せます。 ④食材の上に蓋をします(無ければアルミホイルなどで代用)。食材の大きさにもよりますがおよそ20分くらいで焼きあがります。	
商 品 特 徴	アメリカでポピュラーなバーベキューによる調理法のひとつ、お好きな食材を板(プランク)の上に載せて焼くスタイルがプランクBBQ。プランクが焦げて出る煙で燻され、燻製のような風味が付くのが特徴です。木特有の香り高いBBQが楽しめます。	

商品写真

 アメリカ発祥のBBQの楽しみ方「プランクBBQ」 食材を板(プランク)の上に並べて、そのままBBQグリルや焚き火台に載せて調理する方法です。 直火であぶられた木の香りが食材に広がり、普通のBBQとは一味違った仕上がりを楽しむことができます。 使い方 ①使用前にはプランクを水の入ったバケツに、2時間以上つけておきます。 ②プランクも体の揚げ過ぎを避けるため、 ③お好みの食材をプランクの上に食材を並べて、そのまま焚き火台の上に、 ④背段の BBQ とは一味違う、作り置きアウトドア料理をお楽しみください。 ■注意事項 ・おおよそ10分～15分程度、ご使用ください。・使用後の燃え残りなどは安全に燃やして処分してください。	 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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いちか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)						

※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	大紀圏突入株式会社				
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)			
代 表 者 氏 名	奥川 拓			写真	
メ ッ セ ー ジ	「海」も「山」も「川」も。自然豊かな大紀町の特産品の魅力を発信する会社です。				
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒	519-2911	三重県度会郡大紀町錦780-6		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者	山添みゆき		E - m a i l	taikickk@ma.mctv.ne.jp	
T E L	0598-74-2277		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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名		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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。