

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

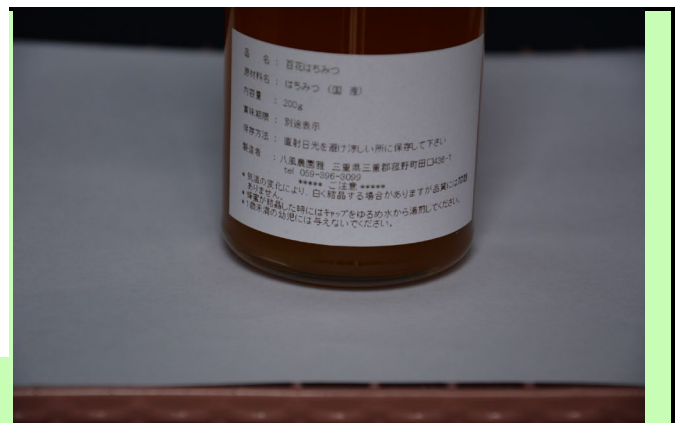
| | | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|---------------|---------------------|--------|
| 商 品 名 | KOMONO蜜200 | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 1年中 () | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 2年 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 菰野町 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4580050070063 | | |
| 内 容 量 | 200g | 希望小売価格 | 税抜 | 税込(切捨) 税率 | ¥1,850 |
| 1ケースあたり入数 | 1~3個 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | |
| 発注リードタイム | 3日 | 販売エリアの制限 | ○無 ●有→ 国内 | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載) | 最大 10個 | 最小 1個 | ケースサイズ(重量) | 縦(※) × 横(※) × 高さ(※) | 重量(※) |
| 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 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 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) | 一般顧客 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 食パン、ヨーグルト等にハチミツをかけてお召し上がりください。 甘酸っぱいはちみつレモンジュースもおススメです。 | |
| 商 品 特 徴 | 澄んだ水と空気に恵まれた自然豊かな場所で養蜂を行っており、採取されたハチミツは当然人間にも優しいものであり、また、採取したハチミツを加工することなく純粋なまま商品にしており、「国産天然ハチミツ」としてお客様に安心安全を提供している。 | |

商品写真



与具
商品の全体がわかる写真を貼付



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 | <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"/> パナナ、 <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 |
| 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 | 八風農園 雅 | | |
| 年 間 売 上 高 | 令和3年度 8百万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 0 |
| 代 表 者 氏 名 | 渡邊 雅洋 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 鈴鹿連峰の自然の恵みを受け、草花、樹木の自然の花から蜜・花粉を集めた蜂たちの贈物を搾った無精製の自然の蜂蜜です。 季節により味が異なります。是非HAPPU蜜を味わってください。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://miyabi.hanamizake.com/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 510-1321 | 三重県三重郡菟野町田口436-1 |
| 担 当 者 | 渡邊 雅洋 | | E - m a i l |
| T E L | 059-396-3099 | | F A X 059-396-3099 |

■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

| | |
|--|---|
| 3~4日に一度蜂箱の内検を行い、病気のチェックや成長段階のチェックを行い、安定供給に努めている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者のPOPを設置 ・試食の実施 ・糖度測定結果の写真を設置 ・数種類の容量の蜂蜜を配置 |
| 写 真 | |
| 写真 | 写真 |
| 写真 | 写真 |

■ 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 | 糖度計にて糖度測定 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 蜜枠を直に搾りビン詰めする |
| | 従業員の管理 | 従業員なし |
| | 施設設備の管理 | 搾り作業後に洗浄する |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 渡邊 雅洋 連絡先 059-396-3099 |
| | 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 | 生産物賠償責任保険加入済み |

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

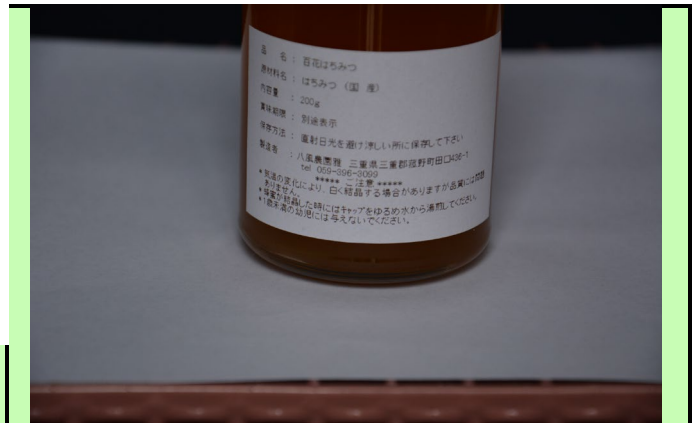
| | | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|---------------|--------------|---------------------------|
| 商 品 名 | KOMONO蜜100 トンガリ | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 1年中 () | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 2年 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 菰野町 | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4580050070087 | | |
| 内 容 量 | 100g | 希望小売価格 | 税抜 | 税込(切捨) 税率 | ¥950 |
| 1ケースあたり入数 | 1~3個 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | |
| 発注リードタイム | 3日 | 販売エリアの制限 | ○無 ●有→ 国内 | | |
| 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 | 1個 | ケースサイズ(重量) | 縦(※) × 横(※) × 高さ(※) 重量(※) |
| 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 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 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) | 一般顧客 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 食パン、ヨーグルト等にハチミツをかけてお召し上がりください。 甘酸っぱいはちみつレモンジュースもおススメです。 | |
| 商 品 特 徴 | 澄んだ水と空気に恵まれた自然豊かな場所で養蜂を行っており、採取されたハチミツは当然人間にも優しいものであり、また、採取したハチミツを加工することなく純粋なまま商品にしており、「国産天然ハチミツ」としてお客様に安心安全を提供している。 | |

商品写真



写真
商品の全体がわかる写真を貼付



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 | <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"/> パナナ、 <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 |
| 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 | 八風農園 雅 | | |
| 年 間 売 上 高 | 令和3年度 8百万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 0 |
| 代 表 者 氏 名 | 渡邊 雅洋 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 鈴鹿連峰の自然の恵みを受け、草花、樹木の自然の花から蜜・花粉を集めた蜂たちの贈物を搾った無精製の自然の蜂蜜です。季節により味が異なります。是非HAPPU蜜を味わってください。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://miyabi.hanamizake.com/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 510-1321 | 三重県三重郡菟野町田口436-1 |
| 担 当 者 | 渡邊 雅洋 | | E - m a i l |
| T E L | 059-396-3099 | | F A X 059-396-3099 |

■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

| | |
|--|---|
| 3~4日に一度蜂箱の内検を行い、病気のチェックや成長段階のチェックを行い、安定供給に努めている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者のPOPを設置 ・試食の実施 ・糖度測定結果の写真を設置 ・数種類の容量の蜂蜜を配置 |
| 写 真 | |
| 写真 | 写真 |
| 写真 | 写真 |

■ 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 | 糖度計にて糖度測定 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 蜜枠を直に搾りビン詰めする | | | |
| | 従業員の管理 | 従業員なし | | | |
| | 施設設備の管理 | 搾り作業後に洗浄する | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 渡邊 雅洋 | 連絡先 | 059-396-3099 |
| | 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 | 生産物賠償責任保険加入済み | | | |

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 16 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|------------------------|---------------|--------------|---------------------------|
| 商 品 名 | Beeワックス | | | | |
| 提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 1年中 () | 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) | 菰野町 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4580050070124 | | |
| 内 容 量 | 10g | 希 望 小 売 価 格 | 税抜 | 税込(切捨) 税率 | ¥972 |
| 1ケースあたり入数 | 1~3個 | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ | | |
| 発注リードタイム | 3日 | 販 売 エ リ ア の 制 限 | ○無 ●有→ 国内 | | |
| 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 | 1個 | ケースサイズ(重量) | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏) |
| 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 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 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) | 一般顧客 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 木製の家具やテーブルに塗って表面のつや出しを行ったり、敷居に塗ってふすまや障子の滑りを良くしたりするのに使います。 | |
| 商 品 特 徴 | オーガニック・ホホバオイル使用の蜜ろうで作ったワックスです。 | |

商品写真

| | | | | | | |
|--|---|-------|--|-----------------|---|-----|
|  <p>写真 商品の全体がわかる写真を貼付</p> | <p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</p> | | | | | |
| | <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table> | 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"/> パナナ、 <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 | 備 考 |
| 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"/> パナナ、 <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 | | | | | |
| 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 | 八風農園 雅 | | |
| 年 間 売 上 高 | 令和3年度 8百万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 0 |
| 代 表 者 氏 名 | 渡邊 雅洋 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 鈴鹿連峰の自然の恵みを受け、草花、樹木の自然の花から蜜・花粉を集めた蜂たちの贈物を搾った無精製の自然の蜂蜜です。 季節により味が異なります。是非HAPPU蜜を味わってください。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://miyabi.hanamizake.com/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 510-1321 | 三重県三重郡菟野町田口436-1 |
| 担 当 者 | 渡邊 雅洋 | | E - m a i l |
| T E L | 059-396-3099 | | F A X 059-396-3099 |

■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

| | |
|--|---|
| 3~4日に一度蜂箱の内検を行い、病気のチェックや成長段階のチェックを行い、安定供給に努めている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者のPOPを設置 ・試食の実施 ・糖度測定結果の写真を設置 ・数種類の容量の蜂蜜を配置 |
| 写 真 | |
| 写真 | 写真 |
| 写真 | 写真 |

■ 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 | 糖度計にて糖度測定 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 蜜枠を直に搾りビン詰めする | | | |
| | 従業員の管理 | 従業員なし | | | |
| | 施設設備の管理 | 搾り作業後に洗浄する | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 渡邊 雅洋 | 連絡先 | 059-396-3099 |
| | 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 | 生産物賠償責任保険加入済み | | | |

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|------------------------|-----------|------------|---------------------------|
| 商 品 名 | 蜜蠟キャンドル | | | | |
| 提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 1年中 () | 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) | 菰野町 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | | | |
| 内 容 量 | 200g | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | 税込(切捨) | 税率 |
| 1ケースあたり入数 | 1~3個 | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ | | |
| 発 注 リードタイム | 10日 | 販 売 エリア の 制 限 | ○無 ●有→ 国内 | | |
| 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 | 1個 | ケースサイズ(重量) | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㍑) |
| 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 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 一般顧客 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 香りも炎の色も素敵で、癒しの効果抜群の本物の蜜蠟キャンドル | |
| 商 品 特 徴 | 八風農園雅の蜜蠟 キャンドル受注生産です 納品まで10日ほど掛かります。 | |

商品写真

| | | | | | | |
|--|---|-------|--|-----------------|---|-----|
|  <p>与具 商品の全体がわかる写真を貼付</p> | <p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</p> | | | | | |
| | <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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ギーを扱っている場合はその旨を記入) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table> | 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"/> パナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入) | 備 考 |
| 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"/> パナナ、 <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ギー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 | 八風農園 雅 | | |
| 年間売上高 | 令和3年度 8百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 0 |
| 代表者氏名 | 渡邊 雅洋 | |  |
| メッセージ | 鈴鹿連峰の自然の恵みを受け、草花、樹木の自然の花から蜜・花粉を集めた蜂たちの贈物を搾った無精製の自然の蜂蜜です。 季節により味が異なります。是非HAPPU蜜を味わってください。 | | |
| ホームページ | http://miyabi.hanamizake.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒 | | |
| 工場等所在地 | 〒 | 510-1321 | 三重県三重郡菟野町田口436-1 |
| 担当者 | 渡邊 雅洋 | | E - m a i l |
| T E L | 059-396-3099 | | F A X 059-396-3099 |

■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

| | |
|--|---|
| 3~4日に一度蜂箱の内検を行い、病気のチェックや成長段階のチェックを行い、安定供給に努めている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者のPOPを設置 ・試食の実施 ・糖度測定結果の写真を設置 ・数種類の容量の蜂蜜を配置 |
| 写真 | |
| 写真 | 写真 |
| 写真 | 写真 |

■ 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 | 糖度計にて糖度測定 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 蜜枠を直に搾りビン詰めする |
| | 従業員の管理 | 従業員なし |
| | 施設設備の管理 | 搾り作業後に洗浄する |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 渡邊 雅洋 連絡先 059-396-3099 |
| | 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 | 生産物賠償責任保険加入済み |

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 16 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

| 商 品 名 | | バラ商品パック180 | | | | | |
|----------------------------------|--|------------|------------------------|---------------|------------|--------------|---------------------------|
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 1年中 () | | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 6ヶ月 | 消費期限 | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 青森県田子町 | | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4580050070025 | | | |
| 内 容 量 | 180g | | 希望小売価格 | 税抜 | | 税込(切捨) 税率 | ¥2,500 |
| 1ケースあたり入数 | 1~3個 | | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発注リードタイム | 3日 | | 販売エリアの制限 | ○無 ●有→ 国内 | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載) | 最大 | 10個 | 最小 | 1個 | ケースサイズ(重量) | | 縦(※) × 横(※) × 高さ(※) 重量(※) |
| 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 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 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) | 一般顧客 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | | |
| 商品特徴 | 原料の青森県田子町産ニンニクは、昨年から価格が高止まりの状態が続いております。ニンニクの栽培の時にH27年~H28年は害虫の被害を受け減産状態となりました。加えて農家の高齢化に伴い廃業する方もおります。その為全体の生産量を減っている状態です。八風農園雅も価格が下がる事を願い、原料確保に努めてまいります。 | |

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ギー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 | 八風農園 雅 | | |
| 年 間 売 上 高 | 令和3年度 8百万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 0 |
| 代 表 者 氏 名 | 渡邊 雅洋 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 鈴鹿連峰の自然の恵みを受け、草花、樹木の自然の花から蜜・花粉を集めた蜂たちの贈物を搾った無精製の自然の蜂蜜です。 季節により味が異なります。是非HAPPU蜜を味わってください。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://miyabi.hanamizake.com/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 510-1321 | 三重県三重郡菟野町田口436-1 |
| 担 当 者 | 渡邊 雅洋 | | E - m a i l |
| T E L | 059-396-3099 | | F A X 059-396-3099 |

■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

| | |
|--|---|
| 3~4日に一度蜂箱の内検を行い、病気のチェックや成長段階のチェックを行い、安定供給に努めている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者のPOPを設置 ・試食の実施 ・糖度測定結果の写真を設置 ・数種類の容量の蜂蜜を配置 |
| 写 真 | |
| 写真 | 写真 |
| 写真 | 写真 |

■ 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 | 糖度計にて糖度測定 |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 蜜枠を直に搾りビン詰めする |
| | 従業員の管理 | 従業員なし |
| | 施設設備の管理 | 搾り作業後に洗浄する |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 渡邊 雅洋 連絡先 059-396-3099 |
| | 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 | 生産物賠償責任保険加入済み |