

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	コシヒカリ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(9月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	菰野町竹成		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	30kg(その他2kg,5kg,10kg,有)		希望小売価格	税抜	¥8,334	税込(切捨) 税率 8%	¥9,000
1ケースあたり入数			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→			
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(*g)
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 ャ 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	30代以上主婦など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	白米でお召し上がりが一番おいしいです。塩おにぎりもお米の味が引き立ちます。	
商 品 特 徴	鈴鹿山脈からの伏流水が麓の田畑を潤し、それに含まれる天然のミネラル成分によってお米は美味しく育ちます。 低温でじっくり精米するので、米本来の味と香りをよりお楽しみいただけます。	

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	<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"/> いちま、 <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、 <input type="checkbox"/> 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	ベジファームこもの		
年間売上高	令和3年度 23,530千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代表者氏名	服部 慎司		
メッセージ	三重県の北西部、鈴鹿山脈の東、山麓に位置する町「菰野町」。私たちはこの土地で100年以上続く農家です。寒暖差が大きい気候を生かし、お米を始めトマトや枝豆、ぶどう、柑橘類など様々な野菜を作っています。美味しく安全な農作物をたくさんの方にお届けできるように、日々、挑戦し続けます。		
ホームページ	http://vegefarm-komono.jp/		
会社所在地	〒 510-1312	三重県三重郡菰野町竹成1909	
工場等所在地	〒		
担当者	服部 慎司	E-mail	vegefarmkomono@gmail.com
TEL	059-396-1864	FAX	059-396-1864

■ 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

お米の主な品種はコシヒカリ。

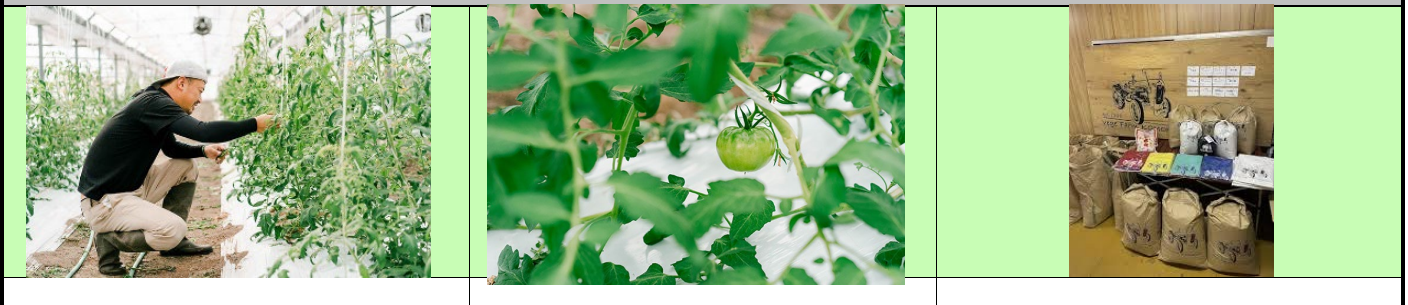
稲刈り後に出る藁を飼料にし、それを食べた牛の糞を堆肥として再び田んぼに入れて栽培することで、強く丈夫な稲に育ちます。

収穫したお米は、低温でじっくり精米するので、米本来の味と香りをよりお楽しみいただけます。

野菜は独自の栽培方法によって、種(しゅ)の持つ力を最大限に引き出します。特にトマトは、酸味と甘みのバランスのとれた濃厚な味にこだわり、天候、気温、湿度に応じて、水分や、温度の調整を行なっています。

生産体制：ハウス7棟、米の生産量年間約63t

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	穀物検査、米等級検査			
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	冷蔵庫保管(米)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	服部慎司	連絡先	090-6615-9223
	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

2022 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	内緒のトマト					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1~6月 (2~3月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1週間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	菰野町竹成	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1.3kg (臨機応変に対応可能)	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	7~8個	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	1週間	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)			1.3kg
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 type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" 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)	30代以上の主婦層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダなど生でのお召し上がりが美味しいです。普段使いに最適です。	
商 品 特 徴	鈴鹿山脈からの伏流水が麓の田畑を潤し、それに含まれる天然のミネラル成分によってトマトは美味しく育ちます。酸味と甘みのバランスのとれた濃厚な味にこだわり、天候、気温、湿度に応じて、水分や、温度の調整を行なっています。	

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。					
	<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、<input type="checkbox"/> 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	<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、 <input type="checkbox"/> アーモンド	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、 <input type="checkbox"/> 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	ベジファームこもの		
年 間 売 上 高	令和3年度 23,530千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代 表 者 氏 名	服部 慎司		
メ ッ セ ー ジ	三重県の北西部、鈴鹿山脈の東、山麓に位置する町「菰野町」。 私たちはこの土地で100年以上続く農家です。 寒暖差が大きい気候を生かし、お米を始めトマトや枝豆、ぶどう、柑橘類など様々な野菜を作っています。 美味しくて安全な農作物をたくさんの方にお届けできるように、日々、挑戦し続けます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://vegefarm-komono.jp/		
会 社 所 在 地	〒 510-1312	三重県三重郡菰野町竹成1909	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	服部 慎司	E - m a i l	vegefarmkomono@gmail.com
T E L	059-396-1864	F A X	059-396-1864

■ 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

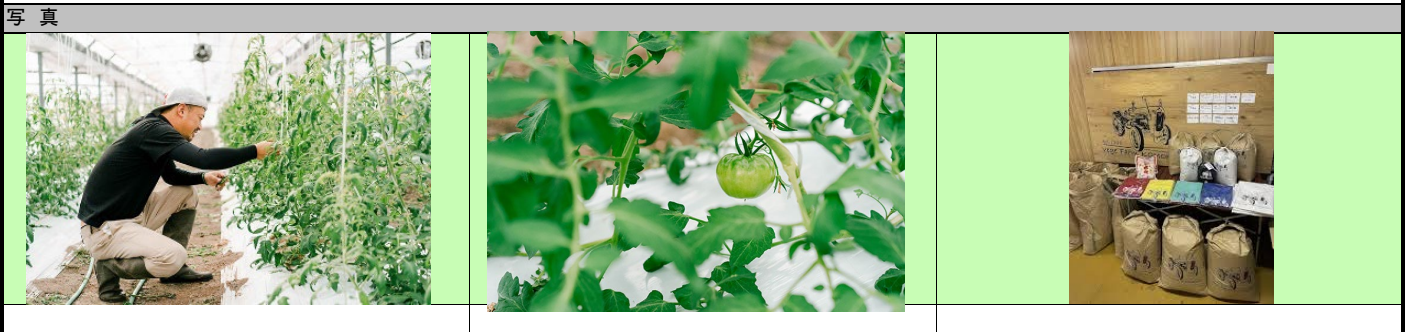
お米の主な品種はコシヒカリ。

稲刈り後に出る藁を飼料にし、それを食べた牛の糞を堆肥として再び田んぼに入れて栽培することで、強く丈夫な稲に育ちます。

収穫したお米は、低温でじっくり精米するので、米本来の味と香りをよりお楽しみいただけます。

野菜は独自の栽培方法によって、種(しゅ)の持つ力を最大限に引き出します。特にトマトは、酸味と甘みのバランスのとれた濃厚な味にこだわり、天候、気温、湿度に応じて、水分や、温度の調整を行なっています。

生産体制：ハウス7棟、米の生産量年間約63t



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	穀物検査、米等級検査			
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	冷蔵庫保管(米)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	服部慎司	連絡先	090-6615-9223
	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				