

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

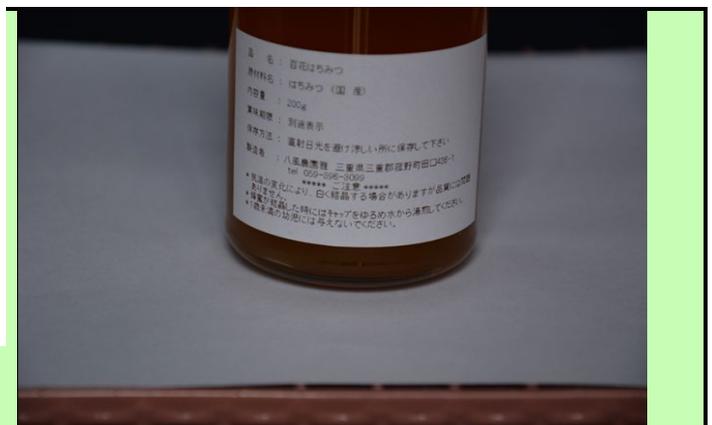
商 品 名	KOMONO蜜200					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1年中 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	菰野町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580050070063			
内 容 量	200g	希望小売価格	税抜	¥2,200	税込(切捨) 税率 8%	¥2,376
1ケースあたり入数	1~3個	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 国内			
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)			
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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)	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、 <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	八風農園 雅		
年間売上高	令和4年 760万円	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を作っております。 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。また、蜂蜜づくりの傍ら、Beeワックス、蜜蝋キャンドルを作っています。青森県産にんにくを使用した黒にんにくも手作りで作っております。		
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-mail	miyabe929@gmail.com
TEL	059-396-3099	FAX	059-396-3099

■ 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

蜂蜜の生産においては、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。		
売り場づくりにおいては、 ・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	三重セレクションに選ばれました。	菟野町内でスコーンを作る中村さんとコラボ
アクアイグニスにてイベント		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	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

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
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

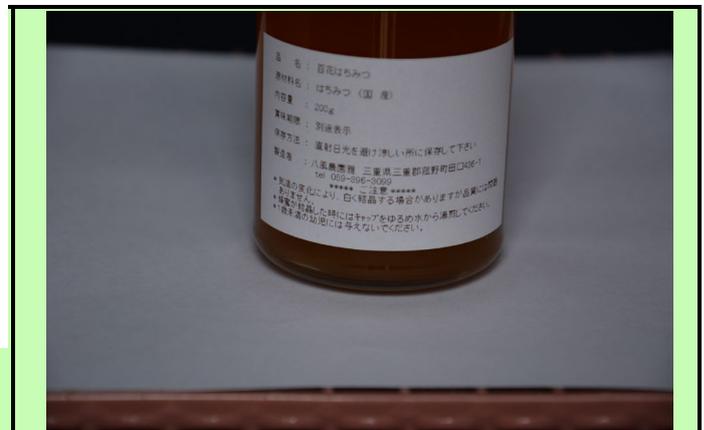
商 品 名	KOMONO蜜100 トンガリ				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1年中 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	菰野町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580050070087		
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜	¥1,100	税込(切捨) 税率 8% ¥1,188
1ケースあたり入数	1~3個	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 国内		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1個	ケースサイズ(重量)	
認 証 等 (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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
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、 <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	八風農園 雅		
年間売上高	令和4年 760万円	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を作っております。 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。また、蜂蜜づくりの傍ら、Beeワックス、蜜蝋キャンドルを作っています。青森県産にんにくを使用した黒にんにくも手作りで作っております。		
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-mail	miyabe929@gmail.com
TEL	059-396-3099	FAX	059-396-3099

■ 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

<p>蜂蜜の生産においては、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。</p> <p>売り場づくりにおいては、</p> <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	 <p>三重セレクションに選ばれました。</p>	 <p>菟野町内でスコーンを作る中村さんとコラボ</p>
写真	アクアイグニスにてイベント	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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

2023 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1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	¥1,200	税込(切捨) 税率 10% ¥1,320
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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、<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	八風農園 雅		
年間売上高	令和4年 760万円	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を作っております。 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。また、蜂蜜づくりの傍ら、Beeワックス、蜜蝋キャンドルを作っています。青森県産にんにくを使用した黒にんにくも手作りで作っております。		
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-mail	miyabe929@gmail.com
TEL	059-396-3099	FAX	059-396-3099

■ 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

<p>蜂蜜の生産においては、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。</p> <p>売り場づくりにおいては、</p> <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	 <p>三重セレクションに選ばれました。</p>	 <p>菟野町内でスコーンを作る中村さんとコラボ</p>
写真	アクアイグニスにてイベント	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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

2023 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1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	時価	税込(切捨) 税率 10% #VALUE!
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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。大小様々で、細部まで手作りで作っております。	

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)

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、 <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	八風農園 雅		
年間売上高	令和4年 760万円	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を作っております。 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。また、蜂蜜づくりの傍ら、Beeワックス、蜜蝋キャンドルを作っています。青森県産にんにくを使用した黒にんにくも手作りで作っております。		
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-mail miyabe929@gmail.com
TEL	059-396-3099		FAX 059-396-3099

■ 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

蜂蜜の生産においては、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。		
売り場づくりにおいては、 ・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	三重セレクションに選ばれました。	菟野町内でスコーンを作る中村さんとコラボ
アクアイグニスにてイベント		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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			

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
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1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	¥3,000	税込(切捨) 税率 8% ¥3,240
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> 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	八風農園 雅		
年間売上高	令和4年 760万円	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を作っております。 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。また、蜂蜜づくりの傍ら、Beeワックス、蜜蝋キャンドルを作っています。青森県産にんにくを使用した黒にんにくも手作りで作っております。		
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-mail	miyabe929@gmail.com
TEL	059-396-3099	FAX	059-396-3099

■ 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

蜂蜜の生産においては、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。		
売り場づくりにおいては、 ・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	三重セレクションに選ばれました。	菟野町内でスコーンを作る中村さんとコラボ
アクアイグニスにてイベント		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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

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。