

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
8 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


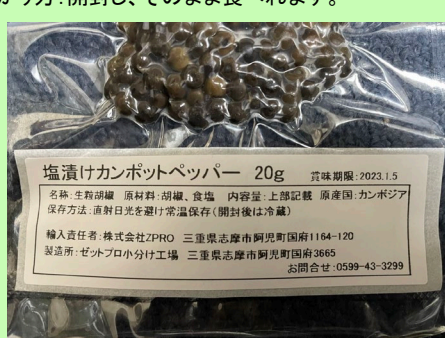
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		カンポットペッパーの塩漬け					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (1年以内)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	カンボジア	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4-58079600002-7				
内 容 量	200g、500g、1000g	希望小売価格	税抜	¥5,700	税込(切捨) 税率 8%	¥6,156	
1ケースあたり入数	1ケース1000gまで	保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	発注-翌日発送-納品	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 1000g 最小 200g	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)	
			20.0	25.0	5.0	1.0	
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→) オーガニック認証取得、PGI取得、ヨーロッパ有機認証、アメリカ有機認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 有機JASはコロナ禍の為、認証が遅れており2023年3月頃の予定						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 肉やワインの付け合わせとして販売できる企業
	お 客 様 (性別・年齢層など)	フレンチレストラン、イタリアンレストラン、寿司屋、ホテル、ワイン愛好家など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理せず生のまま召し上がれます。既存料理に添えるだけでお料理がワンランクアップします。お酒のおつまみ、肉料理、魚料理、卵料理、チーズのトッピングなど幅広く利用可	
商 品 特 徴	世界では胡椒の王様と呼ばれている最高級胡椒です。EUの地理的表示保護(PGI)制度により生産地や栽培方法、品質が管理されている世界で2例しかない胡椒。この胡椒を海の町で育った志摩人が絶妙な塩加減で塩漬けを行い、味、香り、辛味ともに抜群に美味しく仕上げました。	

商品写真

	<p>原材料：胡椒、食塩 お召し上がり方：開封し、そのまま食べれます。</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"><tbody><tr><td>表示義務有</td><td><input checked="" type="checkbox"/> えび、<input checked="" type="checkbox"/> かき、<input checked="" type="checkbox"/> 小麦、<input checked="" type="checkbox"/> そば、<input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、<input checked="" type="checkbox"/> 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td><input checked="" type="checkbox"/> あわび、<input checked="" type="checkbox"/> もやし、<input checked="" type="checkbox"/> いくら、<input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、<input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" type="checkbox"/> キウイフルーツ、<input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、<input checked="" type="checkbox"/> くるみ、<input checked="" type="checkbox"/> ごま、<input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、<input checked="" type="checkbox"/> 大豆、<input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、<input checked="" type="checkbox"/> 揚げナ、<input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、<input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、<input checked="" type="checkbox"/> やまいも、<input checked="" type="checkbox"/> こんにゃく、<input checked="" type="checkbox"/> じゃがいも、<input checked="" type="checkbox"/> アーモンド</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></tbody></table>	表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生	表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> もやし、 <input checked="" type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> 揚げナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> こんにゃく、 <input checked="" type="checkbox"/> じゃがいも、 <input checked="" 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)
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> もやし、 <input checked="" type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> 揚げナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> こんにゃく、 <input checked="" type="checkbox"/> じゃがいも、 <input checked="" 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。)

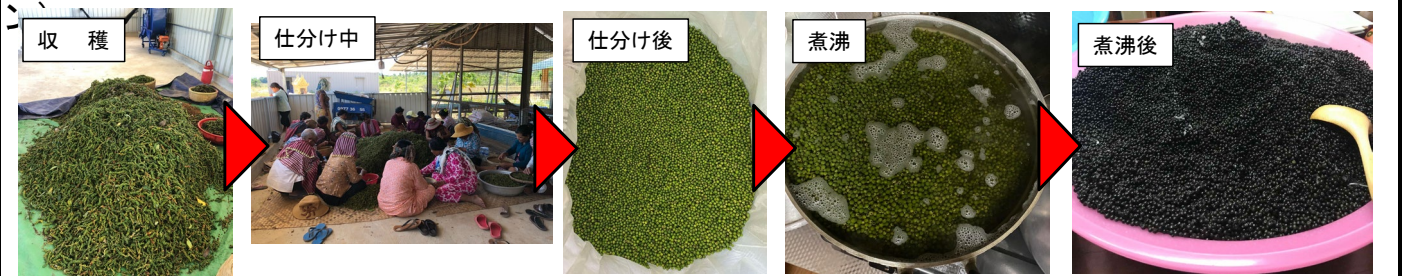
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ゼットプロ		
年間売上高	202百万円(令和3年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 AP11名(2022.8月現在)
代表者氏名	沖田勝彦		
メッセージ	弊社は各事業を通し多様な価値観を持つ人材の育成を掲げています。「個」の成長が顧客満足度を上げ企業の発展に繋がり、それが社会貢献になると考えております。一人ひとりが自覚と誇りを持ち、相手の立場で考え誠実に行動し、未来予測をし挑戦する。「すぐやる」「必ずやる」「最後までやる」の精神で「個」が信頼される企業を目指しています。		
ホームページ	https://www.zpro-jmi.com/		
会社所在地	〒 517-0506	志摩市阿児町国府1164-120	
工場等所在地	〒 517-0506	志摩市阿児町国府3775	
担当者	沖田勝彦	E-mail	okita@zpro-jmi.com
TEL	0599-43-3299	FAX	0599-44-0556

■ 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

○敷地:5ヘクタール ○栽培面積:4ヘクタール ○年間収穫量:約3トン(カンボジア全体:50ト)



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)	カンボジアで塩漬けた胡椒を日本工場にて遺物混入等がないか再度Wチェックし出荷。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	危害要因(HA)を想定したWチェック後、重要管理点(CCP)として冷却・包装の際の温度管理の徹底等を行う。			
	従業員の管理	週休3日制のシフト制で従業員の健康管理等を行っている。出勤時は健康管理シートを記載し常に「良い仕事」が出来る体制をとっている。			
	施設設備の管理	HACCPの基準に基づき、アルコール消毒の徹底や害虫駆除日を設定し設備の維持管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	沖田勝彦	連絡先	080-4096-2840
	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			