

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018年
9月14日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青汁「信州青じろう」シリーズ(青汁14種類)						
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	1年間	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道、鹿児島、長野ほか		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	各 種		希 望 小 売 価 格	税 抜	820円から	税込(切捨) 税率	8%
1ケースあたり入数	各 種		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)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(センチ)	横(センチ)	高さ(センチ)	重量(キログラム)
				37.0	30.0	30.0	5.7
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 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 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) 青汁がはじめての方が飲むのに最適です。40, 50, 60歳代の女性が主な購入層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	余計なものは一切入っていませんので、自然素材100%の濃厚な青汁をご家族で安心して お楽しみいただけます。 お茶代わりに。水、お湯、牛乳、ヨーグルトなどでおいしく飲めます。
商 品 特 徴	「青汁」は、よく聞くけど飲んだことがない、何を選んだら良いの? そんな「青汁」特有のお悩みを「青じろう」シリーズが解決。「青じろう」シリーズは、青汁だけで14種類を展開中。「青じろう」をシリーズで導入すると、お客様に一步先ゆく健康ニーズをご提供できます。

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	<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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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 <small>(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)</small>
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	株式会社ぷらんつ		
年 間 売 上 高	400万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名	北林広巳		
メ ッ セ ー ジ	「青汁一直線！」ブランド名は「青じろう」です。原料の栽培から、青汁の開発、製造、販売までを行なう信州の青汁専門メーカーです。信州産の野菜や果物を毎日、手軽に摂ってもらいたい。そのために3年間かけて作った青汁です。都会の方々に毎日飲んでいただきたい信州の本格青汁です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://aojiro.com (あおじろうドットコム)		
会 社 所 在 地	〒 399-4117	長野県駒ヶ根市赤穂8190番地25	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	北林広巳	E - m a i l	iloveasia2000@gmail.com
T E L	0265-95-3455	F A X	0265-95-3703

■ 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

青汁「信州青じろう」は、余計なものを一切入れないピュア・ナチュラル製法による100%自然素材の青汁です。食品添加物、増量剤、保存料、着色料、香料など人工的なものは使用していません。

(ピュアナチュラル製法とは当社独自の配合ノウハウと特許出願中の製造技術により、食品添加物、増量剤、保存料、着色料、香料を使用せずに青汁を作りました。)

- 1 はじめての方にもおすすめ。
- 2 すんき漬けの乳酸菌100億個配合
- 3 国産の天然素材100%！

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一(具体的に)	一般生菌数検査、大腸菌群検査、ヒ素、鉛 を検査機関で試験		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	自社にて製造工程管理表により管理、使用原料の菌検査を自社で定期的実施		
	従業員の管理	自社にて衛生管理教育を行ない管理		
	施設設備の管理	定期的に、製造工場の菌検査を行い管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	北林広巳	連絡先 090-4944-5401
	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	緊急時には、上記連絡先への電話、メールでの連絡方法を取り決め、特商法での記載も実施している。原材料記録、製造記録、工程管理表、品質管理記録により管理している。PL保険は、公益社団法人日本食品衛生協会のPL保		