

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018年
10月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州カシスコーディアル(コンポート)								
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	360日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県長野市真島町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	140g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620		
1ケースあたり入数	12本		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
						25.0	19.0	12.0	4.2
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 →								

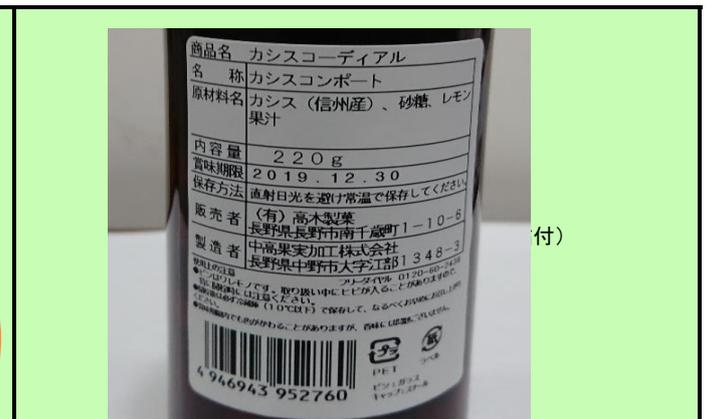
タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様から、大人まで、年代に関係なく手軽に召し上がっていただけます。 特に目の健康が気になる方におすすめです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま召し上がっていただけますが、スイーツやソーダで割ってカシスソーダ・白ワインでキール・赤ワインでカーディナル・シャンパンでキールロワイヤル・ウオッカでオーロラ。その他サラダや肉料理・魚料理のソースとしてもおすすめです。
商 品 特 徴	信州真島産カシスのコンポートです。カシスの果実には、主な成分として、アントシアニンがブルーベリーの約2倍、ビタミンCはレモンの約2倍、鉄分もバナナの約3倍含まれています。そして、カシスに含まれるアントシアニン色素にはルチノシドというブルーベリーには、全くない成分が含まれています。

商品写真



添加物不使用です。

首都圏
吉祥寺にて
テスト販売
好評に売
れました！！



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"/> 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
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	(有)高木製菓		
年 間 売 上 高	平成29年度 2,800万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代 表 者 氏 名	代表取締役 藤谷延子		 <p style="text-align: center;">長野市真島町 カシス園場です。</p>
メ ッ セ ー ジ	2014年8月、「NPO法人日本の工芸と文化」と「長野カシスの会」 「(有)高木製菓」がカシスプロジェクトを発足、地元の新特産品、信州 カシスとして国内オンリーワンの新文化創造を目指し活動を始めま した。近年農業者の高齢化・担い手不足で、果樹栽培が大変な中、 比較的栽培・収穫等容易なカシスの栽培を開始しました。また、近 隣の障がい者施設利用者も収穫作業に参画、継続的な働く場の提 供(就労支援、社会参加、経済的自立支援)となっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.shinshu-cassis.com/takagi_confectionery/		
会 社 所 在 地	〒 380-0906	長野県長野市南千歳1-3-17	
工 場 等 所 在 地	〒 383-0045	長野県中野市大字江部1348-3	中高果実加工(株)
担 当 者	藤谷 延子	E - m a i l	midori-248@hotmail.co.jp
T E L	026-228-8633	F A X	026-217-7490

■ 生産・製造工程アピールポイント

使っているのは、信州長野市真島地域のカシスです。丁寧に完熟した実だけ、丁寧に手摘みして、すぐに冷凍します。そのカシスをまるごとコンポートにしてビン詰にしました。

原料受け入れ→選別→秤量→充填→密栓→検品→殺菌→検品→保管

農福連携によるカシスの収穫をして頂いています。

写 真



減農薬での栽培



丁寧に過熟した果実のみを加工



ワイン・ウォッカで割るのも美味

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	理化学検査(糖度、酸度、PH)、官能検査をロット毎に実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料保管、充填時の温度管理、製造記録記載と保管			
	従業員の管理	5Sの徹底・加工工場製造者定期検便の実施			
	施設設備の管理	機械のメンテナンス・修繕などのマニュアル化、メンテナンス記録の保管			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	藤谷延子	連絡先	026-228-8633
	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			