

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
8月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	サラダやお料理にかけるはちみつのお酢							
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	18ヶ月	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	はちみつ(ミャンマー)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4900988401386					
内 容 量	185ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税 込 (切 捨 率)	8%	¥594	
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	2日	販 売 エリア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(°)	横(°)	高さ(°)	重量(°)
					245.0	185.0	185.0	3.3
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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" 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) 30~60代の健康志向の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シンプルだからこそ、アレンジ自在。お好みでオリーブオイルやマスタードと合わせて、サラダのドレッシング代わりに。お料理のソースに混ぜたり、野菜を漬けてピクルスにも。
商 品 特 徴	蜂蜜をじっくりと醸造し、蜂蜜だけの醸造酢をつくりました。さらにそこに蜂蜜を加える事で柔らかな酸味と優しい甘みのあるお酢に仕上げました。

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 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	有限会社はなのみ		
年間売上高	4億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員15名、パート20名
代表者氏名	小宮慶洋		
メッセージ	<p>【毎日、口にするものは、楽しみながら安心して食べてもらえるものでありたい】</p> <p>はなのみは、果実王国・信州に根ざし、安心安全な素材と手づくりの製法、多彩な商品展開で毎日の食卓を豊かに彩るジャムメーカーです。</p> <p>創業以来、こだわっているのは「果実の味わいをどれだけ楽しんでもらえるか」ということ。ジャムは素朴でシンプルな食べものだからこそ材料とつくり手の姿勢が反映され、ごまかしが効きませ</p> <p>ん。それに毎日食べてもらいたいからこそおいしくて健康的なことも大切です。</p> <p>そんなジャムづくりに、私たちは誠心誠意の仕事で向き合っています。</p> <p>心も体も豊かにするおいしいジャムを通じて、私たちは日々の暮らしに健康と幸せを運びます。</p>		
ホームページ	http://www.hananomi.co.jp		
会社所在地	〒382-0028	長野県長野市稲田3-49-23	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	盛田 翔大	E-mail	morita@hananomi.co.jp
TEL	070-2238-3138	FAX	026-259-0028

■ 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

原料受入→開缶→秤量→加熱殺菌→温瓶→充填→密封→冷却→一晩空冷→品質検査→ラベル貼り→箱詰め→保管

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	1製造毎に2本		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工程書、指示書 有		
	従業員の管理	健康管理、工場入室時にチェック		
	施設設備の管理	アサヒサニター依頼		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大矢	連絡先 026-217-3655
	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、品質管理室 有		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
8月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

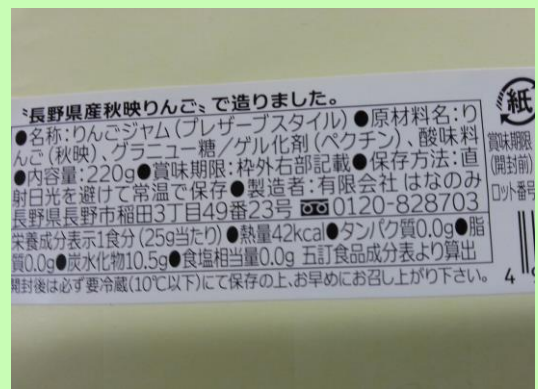
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州産 秋映りんごジャム						
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	20ヶ月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	秋映(長野)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4900988010250				
内 容 量	220g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税 込 (切捨) 税 率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	2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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
				19.0	25.5	9.0	2.7
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 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) 30~40代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日の朝食に。厚切りりんごの食感、程よい酸味がヨーグルトにも合います。
商 品 特 徴	長野産のりんごを、シャキッとした食感が残るように厚めに切り、秋映の持つ綺麗な色を残すため、秋映の皮と一緒に煮込みました。食感も楽しめ、見ても鮮やかな信州の味覚です。

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 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	有限会社はなのみ		
年間売上高	4億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員15名、パート20名
代表者氏名	小宮慶洋		
メッセージ	<p>【毎日、口にするものは、楽しみながら安心して食べてもらえるものでありたい】</p> <p>はなのみは、果実王国・信州に根ざし、安心安全な素材と手づくりの製法、多彩な商品展開で毎日の食卓を豊かに彩るジャムメーカーです。</p> <p>創業以来、こだわっているのは「果実の味わいをどれだけ楽しんでもらえるか」ということ。ジャムは素朴でシンプルな食べものだからこそ材料とつくり手の姿勢が反映され、ごまかしが効きませ</p> <p>ん。それに毎日食べてもらいたいからこそおいしくて健康的なことも大切です。</p> <p>そんなジャムづくりに、私たちは誠心誠意の仕事で向き合っています。</p> <p>心も体も豊かにするおいしいジャムを通じて、私たちは日々の暮らしに健康と幸せを運びます。</p>		
ホームページ	http://www.hananomi.co.jp		
会社所在地	〒	382-0028	長野県長野市稲田3-49-23
工場等所在地	〒		同上
担当者	盛田 翔大		E - m a i l
T E L	026-217-3655		F A X
			morita@hananomi.co.jp
			026-259-0028

■ 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

原料受入→解凍又開缶→選別→秤量→煮込み→釜揚げ→磁石にて金属除去→温瓶→充填→密封→殺菌→一次冷却→二次冷却→一晩空冷→品質検査→ラベル貼り→箱詰め→保管

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	1釜ロット毎に1本		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工程書、指示書 有		
	従業員の管理	健康管理、工場入室時にチェック		
	施設設備の管理	アサヒサニター依頼		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大矢	連絡先 026-217-3655
	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、品質管理室 有		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。