

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州松代あんず物語 杏シロップ漬					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月より (12月以降)	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)	長野市松代東条	JANコード (13桁もしくは8桁)	4573309170041 4573309170034			
内 容 量	800ml・350ml	希望小売価格	税抜	800ml-2,500円 350ml-1,400円	税込(切捨) 税率 8%	800ml-2,700円 350ml-1,512円
1ケースあたり入数	1個単位から可(送料別)	保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	6ヶ月	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 応談します 最小 1個から	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(%)
			42.0	32.0	15.0	14.5
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)	健康志向の女性、和洋菓子等食材利用者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋菓子でトッピング、練り込み、丸ごとそのまま使用	
商 品 特 徴	希少品種「信山丸」を収穫当日に国産グラニュー糖のみを使用し瓶詰め加工してあります 杏仁の香りとエキスの爽やかさでより一層美味しくいただけます 種ありのため、種なしに比べて甘みと旨みが濃厚です	

商品写真



名 称	杏シロップ漬(M)	名 称	杏シロップ漬(S)
原材料名	杏、国産グラニュー糖	原材料名	杏、国産グラニュー糖
内 容 量	800ml	内 容 量	350ml
賞味期限	ビンの底面に記載	賞味期限	ビンの底面に記載
保存方法	冷暗所に常温保存可。開封後は要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。	保存方法	冷暗所に常温保存可。開封後は要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。
製 造 者	(株)クリーンビジネス 杏っ子の里ハーモアグリ加工所 長野市松代町東条1129 TEL.026-214-9220	製 造 者	(株)クリーンビジネス 杏っ子の里ハーモアグリ加工所 長野市松代町東条1129 TEL.026-214-9220


栄養成分(100gあたり)			
エネルギー	112kcal	炭水化物	26.9g
たんぱく質	0.6g	ナトリウム	0mg
脂質	0.2g		

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

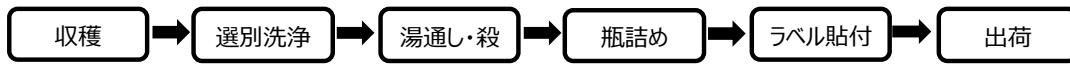
出展企業名	株式会社クリーンビジネス		
年間売上高	180,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	15人
代表者氏名	関口 百合子		
メッセージ	賃貸住宅、一般住宅のメンテナンス・清掃等管理全般業務の他、荒れた里山の再生整備事業を通じ特産の杏の樹の栽培、管理を行っています。その果実から作ったジャムやシロップ漬を販売しています。		
ホームページ	http://www.anzukko.jp/		
会社所在地	〒 381-2205	長野市青木島町大塚1182-5	
工場等所在地	〒 381-1221	長野市松代町東条1129	
担当者	相澤 晴雄	E-mail	info@clean-b.co.jp
TEL	090-4729-4733	FAX	026-283-6771(本社) 026-214-9255(松代加工所)

■ 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

杏栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
剪定期	■■■■							
開花期				■■■				
摘果期					■■■■■			
収穫期						■■■■■		

約1町歩の果樹園を後継者不足の農家から栽培管理を受け、収穫加工等を通じて里山再生に取り組んでいます。主な地域特産・生産物である杏は自社加工場において、フレッシュうちに瓶詰めしております。200本成木 平均6~7トンの収穫量



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	一般生菌、大腸菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	栽培記録、生産製造・受注加工の記録保管			
	従業員の管理	5Sの徹底・体調管理、検便等保健所指導による管理			
	施設設備の管理	専用加工所内の清掃、換気、照明の保持と記録保管			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	久保田 勝彦	連絡先	026-283-4685
	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			