

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年  
9月10日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツほおずき(品種:ストロベリートマト、オレンジチェリー)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	露地 9月~11月 水耕1月~5月	賞味期限/消費期限	賞味期限	-	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県妙高市産	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	50g/パック	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	30パック	保 存 温 度 帯	常温	▼冷暗所が好ましい	
発注リードタイム	5日(営業日)	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 要相談	最小 1 粒での販売は要相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				330.0 × 450.0 × 284.0	1.6
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 checked="" 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 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 食用ほおずきは、健康と美容に効果があると言われています。アンチエイジングを気にする30代以上の女性をターゲットにしています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	甘酸っぱく、ミネラル分など栄養豊富なフルーツです。生でそのまま食べて頂く他、和洋菓子のかざり、サラダの一品として食卓を華やかにしてくれます。
商 品 特 徴	弊社のフルーツほおずきは、甘さと酸味のバランスを重視しています。栄養価も高く、芳醇な香りで今まで食べたことの無い中に、どこか懐かしい味わいです。

## 商品写真



**妙高フルーツほおずき**  
(オレンジチェリー) ジューシー

名称 食用ほおずき  
生産地 新潟県妙高市  
内容量 50g

爽やか

外のガクをむいてそのままお召し上がりください  
\*生ものですのでお早目にお召し上がりください。熟しすぎると実が割れてしまう場合がありますが味には問題ございません。

販売者 株式会社アサップ  
新潟県妙高市中川 3-5

---

**妙高フルーツほおずき**  
(ストロベリートマト) 芳醇

名称 食用ほおずき  
生産地 新潟県妙高市  
内容量 50g

濃厚


外のガクをむいてそのままお召し上がりください  
\*生ものですのでお早目にお召し上がりください。熟しすぎると実が割れてしまう場合がありますが味には問題ございません。

販売者 株式会社アサップ  
新潟県妙高市中川 3-5

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"/> かき、 <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"/> オレフィン、 <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"/> パナナ、 <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

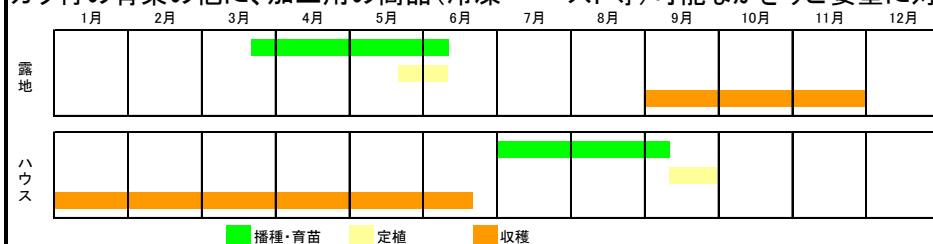
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 アサップ		
年 間 売 上 高	平成30年度農業部門売上1900千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	R1年8月時点 社員10人 パート4人
代 表 者 氏 名	小川 克昌		
メ ッ セ ー ジ	弊社はもともと自然災害に関する調査・研究を行う建設コンサルタントの会社ですが、このたび地域活性を図る新事業として、フルーツほおずきを用いた商品開発を行っております。青果として地元農家さんの路地栽培に加え自社による水耕栽培によって安定供給の目処がたち、新商品の開発、販路拡大で地域貢献を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://minna-de-hozuki.jp/">http://minna-de-hozuki.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒 944-0005	新潟県妙高市中川3-5	
工 場 等 所 在 地	〒	(ハウス)同上 (露地)新潟県妙高市原通地区	
担 当 者	柴田 陽二郎	E - m a i l	<a href="mailto:hozuki@asap-snow.com">hozuki@asap-snow.com</a>
T E L	0255-73-7772	F A X	0255-75-1063

■ 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

本年より既存の品種より大粒でジューシーな品種を栽培・販売を開始しました。用途、好みでお客様の要望によりお応えできるようになりました。

ガク付の青果の他に、加工用の商品(冷凍・ペースト等)可能なかぎりご要望に対応



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	出荷前の官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産記録の管理			
	従業員の管理	健康診断(1回/年)・業務開始前の体調確認・5Sの徹底			
	施設設備の管理	設備の定期点検(1回/年) 始業前の確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小川克昌	連絡先	090-7214-4438
	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	連絡を頂いた後、24時間以内に返信。加工業者と調整し速やかに対応。PL保険に加入。			