

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月30日

2018年度 うまし逸品商談会

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州りんご玉						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (春～秋)		賞味期限/消費期限	賞味期限	なし	消費期限	なし
主原料産地 (漁獲場所等)	りんご果汁 長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4979746008006			
内 容 量	115ml		希望小売価格	税抜	OP	税込(切捨) 税率	#VALUE!
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	冷凍	▼ マイナス18℃以下		
発注リードタイム	2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)	最大	2合350甲	最小	2合1甲	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
						33.5	22.2
						13.6	3.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCPに準ずる ※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 checked="" 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)	全年齢(特に幼児から若年層、お子様のいる家庭)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食事の後のデザートに、日頃お世話になった方へのギフトに、行楽地帰りの休憩タイムに、様々なシーンで購入し、食べることができる珠玉のアイスデザートです。	
商品特徴	かわいりんご型の容器が郷愁を誘い、好印象を与え、また原料の濃縮りんご果汁は信州産を100%使用という高付加価値商品です。容器は弊社専用の容器を国内唯一の会社で製造しているというオリジナリティがあります。そして「りんご玉」は当社が商標登録取得済であり、現在本格的なブランディングを展開しています。	

商品写真

	信州 りんご玉 種類別：氷菓 果汁：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"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 (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)
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	有限会社 中高冷菓		
年 間 売 上 高	約9,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	4
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 黒川 誠		
メ ッ セ ー ジ	私の曾祖父が、大正の初めに前身である和・洋生菓子の製造・卸売、小売業を中野市にて創業。黒川煎餅屋、黒川製菓、黒川ベーカリーと屋号を変更しながら法人化。3代目の私の父が、昭和46年に兼業で現在の有限会社中高冷菓を設立、アイスクリーム製品、冷凍食品の卸売業、飲料自販機業を開始。その後製菓業を廃業し現業に特化。昭和53年に「信州りんご玉」の前身である「中高りんご玉」を販売開始。10年ほど前から同業他社の廃業に伴い配送エリアも拡大し、現在は北信一帯から軽井沢、松本、白馬地域、新潟県妙高地域、群馬県万座地域、約長野県内半分と近隣隣接地域を網羅しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://chukoureika.com/		
会 社 所 在 地	〒 383-0021	長野県中野市西二丁目2-4	
工 場 等 所 在 地	〒 938-0059	横山冷菓株式会社 富山県黒部市石田978番地	
担 当 者	黒川 誠	E - m a i l	contact@chukoureika.com
T E L	0269-26-5107	F A X	0269-23-3162

■ 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

原材料受入PP

→原材料保管PP→原材料計量PP→溶解・混合・金属除去・濾過・均質化PP→加熱殺菌CCP
 →冷却保管PP→フリージングPP→充填PP→硬化PP→包装PP→異物検出器CCP→保管・出荷
 →中高冷菓に入荷

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)	大腸菌群・一般細菌数			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	委託製造工場・横山冷菓株式会社が管理			
	従業員の管理	委託製造工場・横山冷菓株式会社が管理			
	施設設備の管理	委託製造工場・横山冷菓株式会社が管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	常務取締役 横山栄一郎	連絡先	0765-56-7800
	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	委託製造工場・横山冷菓株式会社が管理、PL保険加入			