

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
9月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	玉だれ杏						
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	8	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	杏(国産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560257620063				
内 容 量	6個入れ	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥920	税 込 (切 捨)	¥993	税 率 8%
1 ケースあたり入数	15個	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 小 1	ケ ース サイ ズ (重 量)	縦(寸)	横(寸)	高 さ(寸)	重 量(kg)	
			330.0	240.0	175.0	5.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機J <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 ー						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 専社・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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層 など) 観光客、贈答品
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	杏は全国1位の収穫量を誇る長野の特産品です。甘酸っぱい信州の味をお楽しみください。
商 品 特 徴	杏を寒天で固めた杏羹を白玉求肥で巻いた甘酸っぱい珍しい御菓子です。昭和26年に全国菓子品評展示会に於いて農林大臣賞を受賞した歴史あるお菓子です。

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"/> パテナ、 <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ギー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)風月堂		
年 間 売 上 高	平成31年度3000万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	7名
代 表 者 氏 名	宮 島 章 郎		
メ ッ セ ー ジ	寛政時代の初め頃、松平素羽公が、ご市用茶丁の調表を仰せられ、店主は、いつも質素と衛生を重んぜられる公のお気持ちを守り、とりわけ丁寧に、健康に良いように終始変わりなく調製してまいりました。このことが公のお耳に入り、その誠実さを愛され、格別のお考えから商号にとて『風月堂清白』の五字を選んで下さいました。このうち風月の二字は公の雅号であったそうです。水野越中守忠邦公がこれを聞かれ、店主にとって最大の名誉であるから、自分にも錦上に花を添えようと、当時第一の書家、市河米庵先生を邸に招かれ、大きな白布に隸書で、風月堂と書かせ、これを店頭に掲げよと賜りました。それ以来代々絶えることなく今日まで営業を続け、当長野店も明治19年に誕生し、みなさまのごひいきに努めている次第でございます。		写真
ホ ー ム ペ ー ジ	http://nagano-fugetsudo.com		
会 社 所 在 地	〒 380-0841	長野市大門町510	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	宮 島 章 郎	E - m a i l	fugetsudo0101@yahoo.co.jp
T E L	026-232-2068	F A X	026-234-2078

■ 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

全ての行程を手作業で行っておりますので、衛生面には、細心の注意をはらっております。

写 真		
写真	写真	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	細菌検査	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	全ての工程を手作業で行っております。	
	従業員の管理	定期的に保菌検査を実施、製造部は、皆、製菓衛生士資格持ち	
	施設設備の管理	定期的に器具のメンテナンスを実施。	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先
	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	組合の団体保険に加入	