

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ココロ実 いちごジャム						
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	12ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	いちご、グラニュー糖/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4900988020587			
内 容 量	185g		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)	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)
				275.0	210.0	105.0	4.5
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 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	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。ヨーグルトにたっぷり入れて、果肉感をお楽しみ下さい。	
商品特徴	果実の实を残す為、手間と時間を惜しまず、1本1本丁寧にココロを込めて作りました。ココロとした実がたくさん入って、口どけ柔らかなジャムです。	

商品写真



商品の全体が



ココロ実いちごジャム

●名称: いちごジャム ●原材料名: いちご、グラニュー糖/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 ●内容量: 185g ●賞味期限: 特外下部記載 ●保存方法: 直射日光を避けて常温で保存 ●製造者: (有)はなのみ 長野県長野市稲田3-49-23

栄養成分表示1食分(25g当たり)
 ●熱量42kcal ●タンパク質0.2g ●脂質0.0g ●炭水化物10.2g ●食塩相当量0.01g (推定値)

賞味期限 (開封前) 紙ラベル 0120-828703 開封後は10℃以下要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。
 ロット番号 ミニトップステール ペンダラス 4 900988 020587

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	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ます】</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	山本 育栄		E-mail yamamoto@hananomi.co.jp
TEL	026-217-3655		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→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→一晚空冷→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 ●有一具体的に	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			