

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	「森のサファイア」ブルーベリー コンフィチュール 無糖プレミアム 大								
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	365	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560386170323					
内 容 量	300		希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率	8%	¥1,296	
1ケースあたり入数	24個		保存温度帯	常温					
発注リードタイム	3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	5ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
						28.0	37.0	21.0	13.2
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 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・年齢など)	美味しブルーベリージャムに出会ってない方に、是非お勧めしたい逸品です。 ブルーベリーの機能性食品としての魅力をお求めの方。 無添加のブルーベリー商品をお求めの方。 女性層、ファミリー層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	無加糖で、カロリーを気にせず「食べるジャム」として、ブルーベリー果実その物の味をお召し上がり頂けます。 ゲル化剤やペクチンなどを添加していないため少しゆるめなので、ヨーグルトなどに添えて美味しくお召し上がり頂けます。 無加糖で、色々なお料理のソースとしてもご利用できます。高級手作りジャムとして、贈答品プレゼントにお勧めいたします。	
商 品 特 徴	完熟ブルーベリー本来のナチュラルな甘みを生かし、機能性食品としてのブルーベリーの栄養がたっぷり詰まった、無加糖の高級手作りブルーベリージャムです。自社農園の完熟ブルーベリー果実を使用し、添加物を一切使用せず、少量ずつ銅鍋で手作りしています。 2013・2014・2015・2017・2018 モンドセレクション「金賞」、2016「最高金賞」受賞	

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)


■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 未来農業計画		
年 間 売 上 高	平成28年度 49百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代 表 者 氏 名	代表取締役 松田 淳		
メ ッ セ ー ジ	日本のブルーベリー栽培の発祥地である長野県、ブルーベリー栽培に適した北信州で、味と品質に優れたノーザン・ハイブッシュ・ブルーベリーを自社農園で8千株を栽培し、栽培から加工と販売までを一貫して行っています。 ジャムの加工品の他、ブルーベリーのジュースやお酒、6月下旬～8月上旬にはブルーベリー生果実の商品もあります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.morinohatake.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 380-0813	長野県長野市緑町1418	
工 場 等 所 在 地	〒 382-0056	長野県須坂市福島311	
担 当 者	中澤 克彦	E - m a i l	info@morinohatake.co.jp
T E L	026-237-7110	F A X	026-237-7115

■ 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

ブルーベリーの洗浄 → 計量 → 点火し焦げないように煮る
 → 果汁が出てきたらアク取り → とろみが出るまで煮る
 → 滅菌したピンにピン詰め → 蒸気滅菌(85℃で60分) → 梱包

全行程を丁寧な手作業で行っています。銅鍋で少量ずつ手作りしています。



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)	外部検査会社による細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	配合チェックシート、(調理器具・備品・消耗品)管理表および管理者			
	従業員の管理	入場時チェックシート、定期衛生検査および管理者			
	施設設備の管理	清掃チェックシートおよび管理者			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中澤 克彦	連絡先	090-3143-7554
	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	事故・クレーム記録担当者配置			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。