

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
5月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	なごみつ (あかしあ、りんご、百花みつ)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (7月~9月頃)	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	長野市屋島、吉、信濃町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573167090017~4573167090123		
内 容 量	100g、180g、300g、600g	希望小売価格	税抜	¥900~	税込(切捨) 税率 8% ¥972~
1ケースあたり入数	6個~24個	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	5日以内	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 3ケース/日	最小 1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
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 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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)	朝はパン、ヨーグルトはもちろんグラノーラ、スムージー等に。夜はワインのお供にチーズ、ナッツと一緒に利用される方も最近は多いです。氷砂糖の代わりに果実酒(例:梅酒)に利用しても、味がマイルドになりお勧めです。 特に、味噌や酒かす等の発酵食品との相性はおいしさ、健康面でも優れています。詳細はレシピブックをご覧ください(下に写真あり)。
商 品 特 徴	蜜種はあかしあ、りんご、百花みつの3種類。純粋、素朴でくせがない(マイルドで香りも強くない)、シンプルでかつベシッパな洗練された蜂蜜。際立った特徴(特別な製法、プレミアム感、珍しい花の種類等)よりも、素朴な手作り感を大事にしているのが、生産者の真心が伝わります。また「なごみつ」というネーミングにこだわりました。覚えやすいので、一度見ただけでお客様でも覚えられます。
お 客 様 (性別・年齢層など)	30代~50代女性(手に取ってもらいやすい落ち着いたブランドイメージで、適度にかわいさ、オシャレさ、懐かしさを持っています)。健康志向で、多少高くても国産にこだわった 郷愁の気持ちを持った女性 。

商品写真



毎日食べても飽きないはちみつ

百花みつ 北信濃養蜂場

あかしあ なごみつ 北信濃養蜂場

りんご なごみつ 北信濃養蜂場

100g 180g 300g 600g

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 えび かに、 小麦、 そば、 卵
乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) あわび、 いか、 いくら、 オレンジ、 カシューナッツ
キウイフルーツ、 牛肉、 くるみ、 ごま、 さけ
さば、 大豆、 鶏肉、 バナナ、 豚肉
まっぴげ、 もも、 やまいも、 りんご、 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	北信濃養蜂場		
年間売上高	平成29年 7百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代表者氏名	小泉徹司(こいずみてつじ)		
メッセージ	『なごみつ』の語源は、「なごみはちみつ」を縮めて4文字で表現しました。北信濃の静かな自然の中で一つ一つ丁寧に作られた「なごみつ」はご家庭の食事、団らん、おやつ、紅茶タイム等を『ホッと和む空間』に演出します。事業規模は小さいですが、まごころ、丁寧に信条に長く愛される信州ブランドを目指しています。商品は一つ一つ手作りで、心を込めて大切に作られています。何卒、よろしくお願い致します。 私には夢が二つあります。一つは北信濃の山奥に蜜源を植えて育て、そこでハチを飼って蜂蜜を採る事です。二つ目は千曲川ワインバレーをお手本とした『千曲川ハニーバレー』構想です。		
ホームページ	https://nagomitsu.jp/		
会社所在地	〒 381-0012	長野県長野市柳原1837-5	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	小泉徹司(こいずみてつじ)	E-mail	t-koizumi@cf6.so-net.ne.jp
TEL	090-9845-2833	FAX	なし



■ 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

【はちみつ製造工程】
 <掃除蜜>毎年4月に絞り蜜(掃除蜜)を行い、巣房内にある全ての蜂蜜を一旦取り出す(搾った蜂蜜は食用にはしない)⇒<採蜜>5月上旬:りんご蜂蜜(採蜜地:長野市屋島、長野市吉)5月中旬~6月中旬:あかしあ蜂蜜(採蜜地:長野市屋島、長野県信濃町) 9月:百花蜜(採蜜地:長野市屋島)採蜜をした蜂蜜をプラスチックの容器(30リットル~50リットル)へ一旦保管します⇒<精蜜>不純物やゴミが入らない様に、合計3回濾します。①採蜜時に軽く濾します。②濾し網の細かい目で濾します。③さらに細かいメッシュ布で濾します。
 ※精度計で糖度を計ります(78度以上であることを確認します)。※異物の有無、色調・状態(均一性)・風味(味覚・香り)の確認をします⇒<充填・加工>①精蜜が完了した蜂蜜を一斗缶へ入れます⇒日陰の涼しい屋内にて一斗缶を厳重に保管します。②充填用タンクへ蜂蜜を移します。③ビン(容器)を殺菌して充填します。④はちみつ容量の計量⇒検品(ゴミや不純物の混入検査)。④ラベルを貼ります。ビンの汚れを丁寧にふき取ります⇒<出荷>段ボールに梱包して出荷します。

あかしあ(長野市屋島、上水内郡信濃町)、りんご(長野市豊野町)、百花(長野市屋島)のはちみつです。自然も素晴らしく、空気も水も澄んでいて、清らかな場所で産地を限定して採蜜していて、年間収穫量は約3トン~5トンです。また**当方の蜂蜜は当方の蜂場(主に長野市屋島)で採れた蜂蜜であり、私自身が全ての採蜜に関わっています。**大手メーカーには複数の養蜂家・業者・卸問屋等から蜂蜜を購入し、それらをブレンドして自社ブランドとして売っている所もあります。また、**あかしあ蜂蜜に関しましては、山田養蜂場さまと継続して(10年以上)取引をしています。ご承知の通り山田養蜂場様の品質検査は厳しく、もし異物等が混入している場合は取引中止になります。**この事は当方の蜂蜜が品質が高く、安心、安全という証でもあります(実際に山田養蜂場様から取材を受けた様子が「羽音に聴く」というWebページに載っています)。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一-具体的に	ビン詰後に、目視にて、ゴミや不純物が商品に混じっていないか?を必ず確認しています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	蜂蜜は、一斗缶に入れ厳重に保管しています。ビンも使用しない時は段ボール箱に逆さまに入れ、フタをしてゴミが入らない状態で保存しています。ビンの殺菌後に、蜂蜜を充てんしています。使用した用具(スプーン等)は使用後に必ず洗浄・殺菌しています。		
	従業員の管理	健康に注意し、ビンへの充填時には手洗いを徹底しています。手袋、マスク、帽子の着用を義務付け、ゴミや髪の毛、細菌が入らない様に厳重に注意しています。		
	施設設備の管理	毎日清掃は怠らず、細心の注意を払い、日々の衛生管理に努めながら生産しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小泉徹司	連絡先 090-9845-2833
	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保険には既に加入しています。緊急時には、代表者の小泉徹司が迅速に対応します。		