

FCP展示会・商談会シート

年 月 日
 日 月 年

FOOD
 COMMUNICATION
 PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	Ohayo"White Ale" オハヨー"ホワイトエール"						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	3か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	(産)ホップ(アメリカ産)小麦(上伊那産)コリアンダー		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580628785016			
内容量	330ml		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	20本(混載可)		保存温度帯	4℃			
発注リードタイム			販売エリアの制限				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10/月	最小	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
						10.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	質を重視し、個性豊かな商品を集めた、酒販店や質販店スーパー。或いは食品のセレクトショップ。来店客は日常消費する商品は通常のコンビニやスーパーに通うが、ちょっとだけ贅沢するときはこの店に足を運ぶ。
	お客様 (性別・年齢層など)	子どものいない夫婦、或いは子供が巣立った夫婦。派手な遊び方はしないが、日常で二人で何かを楽しむことを知っている夫婦。たとえば休日の自宅でのランチを楽しむ趣味人、こだわりの食材で夫が料理し夫婦で食べることを楽しむ。量は飲まないが、美味しいアルコールを料理に合わせて楽しみたいと思っているので、ビールを選ぶのも吟味を重ねる。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	週末の夕食や休日の昼間、平日よりちょっとだけ贅沢をする食事に。選ぶ食材は生産者のこだわりの中で作られてもので、選ぶビールも同じ。こだわりを知り、そのこだわりも含めて味わう事を贅沢とする。	
商品特徴	アルコール度数:5%・IBU:40。長野県伊那町の商店街「朝マルシェ」でのコラボ商品。「朝から飲めるクラフトビール」を目指しオレンジとミントの香りで飲み口爽やかなホワイトエールに仕上がる。上伊那有機農家のコムギ、コリアンダーを使用 ★有機農法・自然農法の一つで、循環型農業バイオダイナミック農法から生まれたオーガニックビール。ホップやモルトは農業従事者でありブルワーである自らの農園で自ら栽培する。2019年の夏に収穫するホップやモルトから醸造、バイオダイナミックビールは2019年秋からの見込みです。 使用する原料もオーガニックのもので地元のを優先し「どのような場所で、どのような人に、どのように作られているのか」にこだわっています。	

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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	
表示を奨励 (任意表示)	
備考	(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	PECCARY BEER/ペッカービーブル		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名
代表者氏名	林 亮		
メッセージ	<p>Peccary(ペッカー)とは中米の野生のブタのことで「森に道を作るもの」という意味です。醸造とは、茂みに覆われた森の中を彷徨っているようなものです。先人たちが真摯に学び、その上で私たちは誰も歩いていない、道なき道をかき分け進んでいき新しい道を開拓していきたい。そしてその先に何かがあるかはわかりませんが、常に美しいものを追い求めてクリエイティブであることを目指しています。</p> <p>★:オーガニックの意義 本当の意味でのオーガニックとは「足るを知る」こと。そして、自分以外の存在への配慮や意識を向ける事だと思えます。だからこそ化学農薬や化学肥料が及ぼす影響について「考える」ことから始めました。化学農薬や化学肥料を使用することによって食べる人への影響はもちろんですが、農作物を生産する農地は、その周辺環境、ひいてはその先、世界全体と海によって繋がっています。「オーガニック」を選択することで、世界の多様な環境が守られ、子どもたちにこの環境を引き継ぐ事が、大人としての役割と考えています。そして、農業に携わる人たちへの配慮ともなります。人は食べるものがなければ生きていくことが出来ません。農産物を生産し、届けてくれる方達への敬意を常に持つ事を大切にしています。それが持続可能な社会の実現となり、未来へと続いていくと信じています。</p>		
ホームページ ブログ	www.peccarybeer.com https://ameblo.jp/88farm/		
会社所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢4018
工場等所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢3276-3
担当者	林 亮		E-mail info@peccarybeer.com
TEL	090-7973-2665		FAX

■ 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

<p>粉碎…糖化…煮騰…冷却…一次発酵…熟成…炭酸ガス添加…ビン詰め</p>		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無		年一回	
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	製造ラインはアルカリ洗浄後、酸による殺菌の徹底。酸化・雑菌を防ぐために、脱気した容器にて発酵～保管まで行う。	
	従業員の管理	キャップ、使い捨て手ぶくろ着用	
	施設設備の管理	清掃	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	林 亮 連絡先 090-7973-2665
	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保険の加入	

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。

FCP展示会・商談会シート

記入
年 月 日




第3版

商品特性と取引条件

商品名	Fiona”Honey Pale Ale”フィオナ ハニーペールエール					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年中 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	3か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	ンス産)ホップ(アメリカ産)ハチミツ(JANコード (13桁もしくは8桁)	4580628780011			
内容量	330ml	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	20本(混載可)	保存温度帯	4℃			
発注リードタイム			販売エリアの制限			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10/月	最小	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
						10.0
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売り先	質を重視し、個性豊かな商品を集めた、酒飯店や質販店スーパー。或いは食品のセレクトショップ。来店客は日常消費する商品は通常のコンビニやスーパーに通うが、ちょっとだけ贅沢するときはこの店に足を運ぶ。
	お客様 (性別・年齢層など)	子どものいない夫婦、或いは子供が巣立った夫婦。派手な遊び方はしないが、日常で二人で何かを楽しむことを知っている夫婦。たとえば休日の自宅でのランチを楽しむ趣味人、こだわりの食材で夫が料理し夫婦で食べることを楽しむ。量は飲まないが、美味しいアルコールを料理に合わせて楽しみたいと思っているので、ビールを選ぶのも吟味を重ねる。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	週末の夕食や休日の昼間、平日よりちょっとだけ贅沢をする食事に。選ぶ食材は生産者のこだわりの中で作られてもので、選ぶビールも同じ。こだわりを知り、そのこだわりも含めて味わう事を贅沢とする。	
商品特徴	アルコール度数:6%・IBU:18。華やかさとモルトの味わいをゆっくり味わいたいペールエール。地元、上伊那産のハチミツとアメリカ産ホップの香りが絶妙です。 ★有機農法・自然農法の一つで、循環型農業バイオダイナミック農法から生まれたオーガニックビール。ホップやモルトは農業従事者でありブルワーである自らの農園で自ら栽培する。2019年の夏に収穫するホップやモルトから醸造、バイオダイナミックビールは2019年秋からの見込みです。使用する原料もオーガニックのもので地元のを優先しどのような場所で、どのような人に、どのように作られているのかにこだわっています。	

商品写真



伊那谷のはちみつに魔法をかけられた
フィオナ
ハニー・ペールエール

ペッカーリービール

一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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	/
表示を奨励 (任意表示)	/
備考	(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	PECCARY BEER/ペッカリービール		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名
代表者氏名	林 亮		
メッセージ	<p>Peccary(ペッカリー)とは中米の野生のブタのことで「森に道を作るもの」という意味です。醸造とは、茂みに覆われた森の中を彷徨っているようなものです。先人たちから真摯に学び、その上で私たちは誰も歩いていない、道なき道をかき分け進んでいき新しい道を開拓していきたい。そしてその先に何かがあるかはわからないが、常に美しいものを追い求めてクリエイティブであることを目指しています。</p> <p>★オーガニックの意義 本来の意味でのオーガニックとは「足るを知る」こと。そして、自分以外の存在への配慮や意識を向ける事だと思えます。だからこそ化学農薬や化学肥料が及ぼす影響について「考える」ことから始めました。化学農薬や化学肥料を使用することによって食べる人への影響はもちろんですが、農作物を生産する農地は、その周辺環境、ひいてはその先、世界全体と海によって繋がっています。「オーガニック」を選択することで、世界の多様な環境が守られ、子どもたちがこの環境を引き継ぐ事が、大人としての役割と考えています。そして、農業に携わる人々への配慮ともなります。人は食べるものがなければ生きていくことが出来ません。農産物を生産し、届けてくれる方々への敬意を常に持つ事を大切にしています。それが持続可能な社会の実現となり、未来へと続いていくと信じています。</p>		
ホームページ ブログ	www.peccarybeer.com https://ameblo.jp/88farm/		
会社所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢4018
工場等所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢3276-3
担当者	林 亮		E-mail info@peccarybeer.com
TEL	090-7973-2665		FAX

■ 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

<p>粉碎…糖化…煮騰…冷却…一次発酵…熟成…炭酸ガス添加…ビン詰め</p>		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無		年一回			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	製造ラインはアルカリ洗浄後、酸による殺菌の徹底。酸化・雑菌を防ぐために、脱気した容器にて発酵～保管まで行う。			
	従業員の管理	キャップ、使い捨て手ぶくろ着用			
	施設設備の管理	清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	林 亮	連絡先	090-7973-2665
	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保険の加入			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入
年 月 日




第3版

商品特性と取引条件

商品名	Jeremy”Imperial stout” ジェレミー”インペリアルスタウト”					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月～6月 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	3か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	フランス産)ホップ(アメリカ産)生姜(南)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580628780035			
内容量	330ml	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	20本(混載可)	保存温度帯	4℃			
発注リードタイム		販売エリアの制限				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 10/月	最小	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					10.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売り先	質を重視し、個性豊かな商品を集めた、酒飯店や質販店スーパー。或いは食品のセレクトショップ。来店客は日常消費する商品は通常のコンビニやスーパーに通うが、ちょっとだけ贅沢するときはこの店に足を運ぶ。
	お客様 (性別・年齢層など)	子どものいない夫婦、或いは子供が巣立った夫婦。派手な遊び方はしないが、日常で二人で何かを楽しむことを知っている夫婦。たとえば休日の自宅でのランチを楽しむ趣味人、こだわりの食材で夫が料理し夫婦で食べることを楽しむ。量は飲まないが、美味しいアルコールを料理に合わせて楽しみたいと思っているので、ビールを選ぶのも吟味を重ねる。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	週末の夕食や休日の昼間、平日よりちょっとだけ贅沢をする食事に。選ぶ食材は生産者のこだわりの中で作られてもので、選ぶビールも同じ。こだわりを知り、そのこだわりも含めて味わう事を贅沢とする。	
商品特徴	アルコール度数:8%・IBU:40。チョコレート香とショウガがマッチした、ほのかな酸味が料理を引き立てる、ハイアルコール黒エール。高遠産、無農薬玄米と高知県産無農薬生姜を使用。 ★有機農法・自然農法の一つで、循環型農業バイオダイナミック農法から生まれたオーガニックビール。ホップやモルトは農業従事者でありブルワーである自らの農園で自ら栽培する。2019年の夏に収穫するホップやモルトから醸造、バイオダイナミックビールは2019年秋からの見込みです。使用する原料もオーガニックのもので地元のを優先しどのような場所で、どのような人に、どのように作られているのか」にこだわっています。	

商品写真



上品な黒ビール

ジェレミー

インペリアル・スタウト

ペッカービール

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	
表示を奨励 (任意表示)	
備考	(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	PECCARY BEER/ペッカリービール				
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名		
代表者氏名	林 亮				
メッセージ	<p>Peccary(ペッカリー)とは中米の野生のブタのことで「森に道を作るもの」という意味です。醸造とは、茂みに覆われた森の中を彷徨っているようなものです。先人たちが真摯に学び、その上で私たちは誰も歩いていない、道なき道をかき分け進んでいき新しい道を開拓していきたい。そしてその先に何があるかはわからないが、常に美しいものを追い求めてクリエイティブであることを目指しています。</p> <p>★:オーガニックの意義 本当の意味でのオーガニックとは「足るを知る」こと。そして、自分以外の存在への配慮や意識を向ける事だと思えます。だからこそ化学農薬や化学肥料が及ぼす影響について「考える」ことから始めました。化学農薬や化学肥料を使用することによって食べる人への影響はもちろんですが、農作物を生産する農地は、その周辺環境、ひいてはその先、世界全体と海によって繋がっています。「オーガニック」を選択することで、世界の多様な環境が守られ、子どもたちにとってこの環境を引き継ぐ事が、大人としての役割と考えています。そして、農業に携わる人々への配慮ともなります。人は食べるものがなければ生きていくことが出来ません。農産物を生産し、届けてくれる方々への敬意を常に持つ事を大切にしています。それが持続可能な社会の実現となり、未来へと続いていくと信じています。</p>				
ホームページ ブログ	www.peccarybeer.com https://ameblo.jp/88farm/				
会社所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢4018		
工場等所在地	〒	396-0301	長野県伊那市高遠町藤沢3276-3		
担当者	林 亮		E-mail	info@peccarybeer.com	
TEL	090-7973-2665		FAX		

■ 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

<p>粉碎…糖化…煮騰…冷却…一次発酵…熟成…炭酸ガス添加…ビン詰め</p>		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無		年一回			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	製造ラインはアルカリ洗浄後、酸による殺菌の徹底。酸化・雑菌を防ぐために、脱気した容器にて発酵～保管まで行う。			
	従業員の管理	キャップ、使い捨て手ぶくろ着用			
	施設設備の管理	清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	林 亮	連絡先	090-7973-2665
	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保険の加入			