

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年  
6月25日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	黄金桃と川中島白桃のジュース 1000ml						
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	1年半	消費期限	1年半	
主原料産地 (漁獲場所等)	小布施町	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1000ml	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	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	2~3日 ※大口要確認	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 50	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				41.5	31.0	34.0	13キロ
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	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	観光客向けお土産、百貨店様の贈答品から普段のちょっとした贅沢使用まで幅広くご利用いただけます。一番美味しいのはよく冷やしてそのまま飲む方法ですが、レストランやバー利用でカクテルのベースに使うのもおすすめです。
商品特徴	長野県生まれのマンゴーのような味がする『黄金桃』と桃の王様『川中島白桃』のブレンドジュース。小規模農業者の強みを活かし、ジュース用に樹上完熟させた桃を使用しております。濃厚な桃果肉を50%に割り、甜菜糖で糖度12.5%に仕上げているため、トロトロながらしつこくない爽やかな飲み口が評判です。

## 商品写真

			
<p><b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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。</p>			
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、	<input type="checkbox"/> かに、	<input type="checkbox"/> 小麦、
	<input type="checkbox"/> 乳、	<input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> そば、
	<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> あわび、	<input type="checkbox"/> いか、
表示を奨励 (任意表示)	<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 checked="" 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	ソイルアンドベリーズ小布施		
年 間 売 上 高	530万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名	岩 本 敦		
メ ッ セ ー ジ	栗と北斎の町・小布施の果樹生産者です。2012年に東京から移住、2014年同社設立。県内外の著名なシェフやパティシエと交流しながら「今の時代のお客様が本当に求めている商品」をコンセプトに6次化製品を販売しています。国内最高峰の果樹生産地である利点を活かし、妥協の無いウオリティで勝負しています。星野リゾート主催『スイーツ博2015』桃生産者として選出。ニッポン全国物産展2016長野県代表。国際映画アワード多数受賞『おぶせびと』出演。Twitterフォロワー1万人超。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://www.soilandberrys.com/">https://www.soilandberrys.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 381-0201	長野県上高井郡小布施町小布施308-5ル・レザンB201	
工 場 等 所 在 地	〒 399-3304	なかひら農場 長野県下伊那郡下伊那郡松川町大島3251	
担 当 者	岩 本 敦	E - m a i l	rakuen.cafe@gmail.com
T E L	070-6513-3929	F A X	026-403-4846

■ 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

【栽培面積 桃60a、りんご20a、他10a】【年間生産量 桃1.5トン りんご3トン】  
 生産物は納品日直前まで樹上で完熟させ、順次ヤマト便にてなかひら農場に納品。500キロごとにキズ・汚れ・傷みを確認した上で一斉に圧搾。加熱殺菌処理の上、水で50%に調整。果汁100%時の糖度約14%⇒7%になったものに甜菜糖を加えて、やや低糖の12.5%で瓶づめを行う。その後順次、販売。

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)	大腸菌・一般生菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日の終業時にライン洗浄・CIP洗浄(1回/1週間以上)、使用水の定期検査等記載管理・・・6ヶ月に1回 必須項目検査実施・5年に1回「食品製造用水」項目の検査実施			
	従業員の管理	検便の実施・・・年2回実施 5Sの徹底・・・社員研修実施(一般衛生管理・5S)・清掃記録 他			
	施設設備の管理	防虫防鼠対策の実施・・・外部業者に委託(イカリ消毒)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩 本 敦	連絡先	070-6513-3929
	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法加入			