

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
7 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

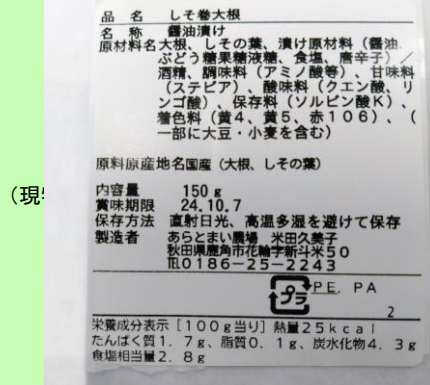
第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--------|-------------------------|---------------|------------|-----------------|------------------------------|
| 商 品 名 | しそ巻大根 小袋 | | | | | | |
| 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 | 製造後3ヶ月 | 消費期限 | 製造後3ヶ月 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 大根(秋田県他) | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4965768000128 | | | |
| 内 容 量 | 150g | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥370 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥399 |
| 1ケースあたり入数 | 50個 | | 保 存 温 度 帯 | 常温 | | | |
| 発 注 リードタイム | 3~4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 | 4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) |
| | | | | | 50.0 | 21.5 | 17.0 / 8.0 |
| 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 ャ ッ ト | 売 り 先 | <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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・年齢層など) | 昔ながらの味を食したい中高年の男女。しその風味がお好きな方。大根のパリパリした食感を好む方。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ご家族皆様でご飯のお供に。お婆ちゃんやお母さんのお茶うけに。おじいちゃんやお父さんのお酒やビールのおつまみに。ホテルや旅館での美味しい朝食時の箸休めに。 | |
| 商 品 特 徴 | 山深い秋田県鹿角(かづの)地方の独特な漬物で、古い昔より山子達に親しまれてきた保存食の一つです。各家庭のお婆ちゃん達が漬けて市場で売られておりました物を、他社に先駆け商品化致しました。地元の醸造元「浅利佐助商店」のお醤油に漬け込んだ自社製大根に甘さ・辛さ・塩加減の独自の加工を重ね、1本1本心を込めてしそを丁寧に手巻き致しております。お酒やビールのおつまみ、お茶うけに広く親しまれており、売り上げNO.1のベストセラー商品です。 | |

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"/> かき、 <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド |
| 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) |

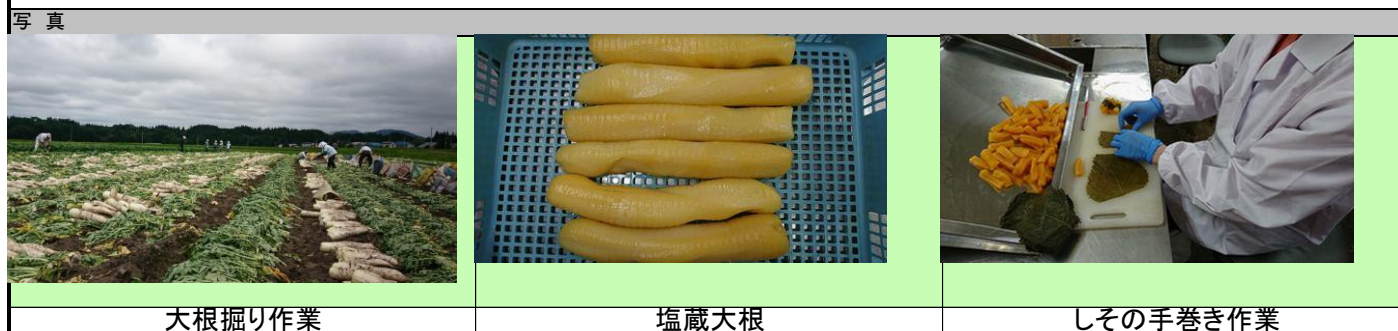
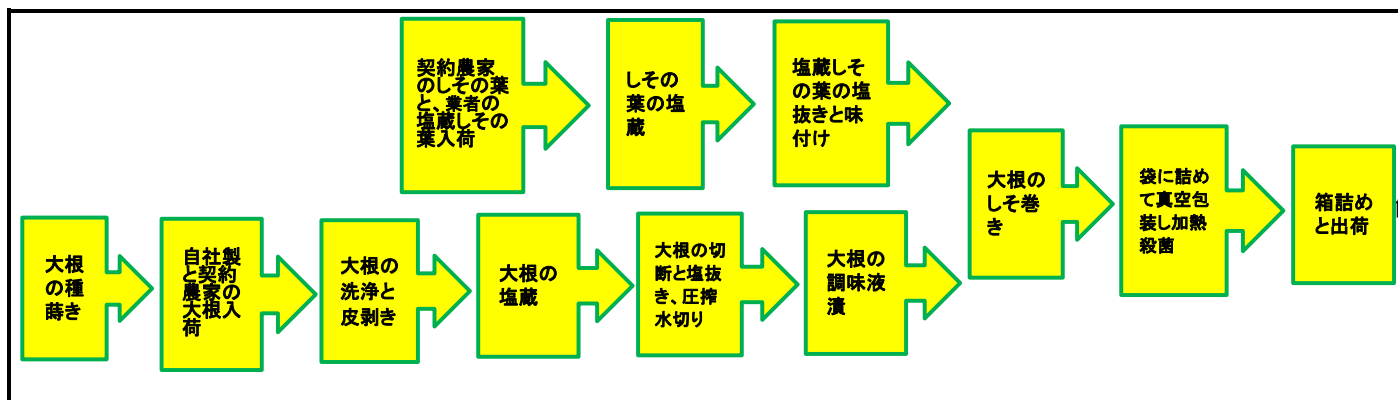
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名 | あらとまい農場 | | |
| 年間売上高 | 令和5年度 3,100万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 令和6年 正社員4名、パート4名 |
| 代表者氏名 | 代表 米田久美子(まいたくみこ) | |  |
| メッセージ | 1972年9月創業。秋田県鹿角市(かづのし)に於いて、しそ一筋に漬物を製造致しております。鹿角市は盆地という土地柄、昼夜に大きな寒暖の差がありそのお陰で美味しい作物が育ちます。また奥羽(おうう)山脈より流れ出る天然水も美味しく、これらすべての恩恵を受けた商品作りを致しております。経営方針は「長年愛されてきた、当社の伝統と味を守って行く」です。 | | |
| ホームページ | http://www.aratamai.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒 018-5201 | 秋田県鹿角市花輪字新斗米50番地 | |
| 工場等所在地 | 〒 | 上記に同じ | |
| 担当者 | 米田久美子(まいたくみこ) | E-mail | aratamai-noujou.k@outlook.jp |
| TEL | 0186-25-2243 | FAX | 0186-25-3459 |

■ 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



■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|--|-------|-----|---------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に | 目視検査(異物混入、商品品質、梱包不良) | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 目視検査にて、異物混入、商品品質、梱包不良の確認 | | | |
| | 従業員の管理 | 手洗い実施、帽子・マスク・作業着・長靴着用。プロワーでごみを取り除いてから製造室へ入る。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 製造後は設備の清掃を行い、施設の衛生管理を保っている。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 米田久美子 | 連絡先 | 090-5427-6554 |
| | 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 | PL保険に加入し、もしもの際の対策を取っている。 | | | |