

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
12 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	シャインマスカット3房(長野県中野市産)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月下旬～11月上旬頃 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	7日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	長野県中野市		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4571395057789			
内 容 量	3房 1.4kg 1房450g以上		希 望 小 売 価 格	税抜	¥3,600	税込(切捨) 税率 8%	¥3,888
1 ケ ー ス あ た り 入 数	3房		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リ ー ド タ イ ム	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	300	最小	3	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						25.0	20.0 14.0 1.4
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・高級フルーツを自分用に購入したいと考えるミドルアッパー層 ・信州産に付加価値を感じる果物ファン ・シャインマスカットを安定して仕入れたい青果卸業者
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	軽く水洗いし、そのまま皮ごとお召し上がりください。 ・ご褒美フルーツとして自分用に ・近しい方への気を遣わないギフトとして	
商 品 特 徴	ナガノパープルと同様に種なしで皮ごと食べられる黄緑色ぶどうです。甘味の強さは随一、マスカットの香りが あり、高級感あふれるぶどうです。房形が整い大粒で場合によりぶどうの先端が凹んだ形になるのが特徴 です。完熟してくるとやや黄緑色に変化し、大変甘く濃厚な味に仕上がります。中野市はシャインマスカットの日 本一の産地を目指し栽培している品種です。	

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	☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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		中野市農業協同組合（JA中野市ぶどう部会）			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 （社員〇名、パート〇名など）		7713名	
代 表 者 氏 名		望 月 隆			
メ ッ セ ー ジ		JA中野市は、人と自然と地域に立脚し、自然環境の保全と地域経済に貢献すべく活動をしています。JAの事業基盤を生産事業と位置付け、施設農業の導入により「きのこ産業」が飛躍的に発展しており、日本一の「えのき茸」の生産量を誇っています。 また、果実でも「巨峰の施設栽培」で日本一の生産量を誇っており、更に、さくらんぼ・桃・プラム等の施設農業にも挑戦しています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.ja-nakanoshi.iijan.or.jp/about/			
会 社 所 在 地	〒	383-8588	長野県中野市三好町1-2-8		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		出 川 秀 隆	E - m a i l	n-degawa@nkn.nn-ja.or.jp	
T E L		0269-24-7180	F A X	0269-22-7883	

■ 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

● 病害虫防除と土づくり～ ● JA中野市のぶどうは最低限の農業散布で、皮はぎ・枝整理・清耕・除草を実施し農業に頼らない栽培に心がけています。安心安全なぶどう作りのため、栽培日誌の記帳・提出により、生産者の散布・管理記録の点検指導を行っています。また、JA中野市の主要品目である、きのこを栽培する際に排出されるコーンコブ使用済培地（トウモロコシの芯を粉碎したもの）を有効に利用し、堆肥化・土壌改良剤として園地に有機物の補給をしています。その他、各ぶどう園地の土壌分析を実施し、中野市の土壌にあったオリジナル肥料の施用により過剰施肥を防ぎ、環境にやさしい肥培管理に心がけています。	● 講習会を開催 ● JA中野市では様々な講習会を開催し、生産者への技術指導を行っています。作業時期に応じた講習会とは別に、基本を重視した「新規栽培者講習会」や、より徹底した管理が必要となる「ハウス栽培者講習会」「冷蔵ぶどう栽培者講習会」、新品種導入者に向けた「クイーンルージュ栽培者講習会」など、生産者のニーズに合わせ、多岐に渡り実施しています。 	● 出荷基準と品質検査 ●  JA中野市は消費者に「信用・信頼・満足される産地」を目指し、出荷最低基準として、糖度18%以上・酸度1.0%以下に合格したものを出荷しています。ぶどうセンターでは生産者ごとに持ち込みされたぶどうを、1箱づつ果色・粒の大きさ・房型・ブルーム等を100点満点で評価し、各方面へ出荷しています。
---	--	--

写 真		
 ① シャインマスカット 種なしで皮ごと食べることができ、甘味の強さは随一。マスカットの香りがあり、高級感あふれるぶどうです。JAぶどう部会では早期に産地化に取り組んだことが評価され、平成28年度には「第46回日本農業賞集団の部大賞」、翌29年度には「農林水産祭内閣総理大臣賞」を受賞しました。		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名		連 絡 先	
	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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。