

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	いちごさん女神の宝石箱—JAPANプレミアム—							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12~5月 (冬季)	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	5日		
主原料产地 (漁獲場所等)	佐賀県東松浦郡玄海町			JANコード (13桁もしくは8桁)	4595988056102			
内容量	450g×2パック			希望小売価格	税抜	¥5,000	税込(切捨) 税率8%	¥5,400
1ケースあたり入数	1			保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	5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	20箱/日	最小	1箱/日	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	25.0 35.5 6.5 1.3
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 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	30~50代の女性。家族や友人への誕生日プレゼントやお礼など、特別なギフトを探している人。素材やデザインにこだわる健康・トレンド志向の顧客。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	平川いちご農園のいちごギフトは、冬の贈り物にぴったりの特別ないちごです。このギフトは、お歳暮など季節の挨拶に最適で、華やかさと感謝の気持ちを届けます。また、帰省時の手土産や内祝いとしても、センスの良さが伝わり喜ばれます。さらに、日々頑張る自分へのご褒美としてもおすすめです。自宅で手軽に上質ないちごの恵みを味わえ、特別なひとときを演出できます。贈る人、受け取る人、双方を笑顔にする贈り物です。	
商品特徴	平川いちご農園のいちごギフトは、丹精込めて育てたいちごを華やかにあしらった特別な贈り物です。減農薬栽培をしており、残留農薬検査を受け、今冬は台湾へ向けた輸出も行う予定です。3,000円と5,000円の2つの価格帯で展開し、用途に合わせて選びやすい商品構成となっています。女性や子供に大人気のが苺を見た目も華やかなギフトに仕上げています。農園のこだわりと愛情が詰まった商品です。	

■商品写真



※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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	平川いちご農園		
年間売上高	2600万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2人(R7.8月時点)
代表者氏名	平川貴照		
メッセージ	平川いちご農園は、ステビア農法や乳酸菌・納豆菌を使った手作り肥料で、高糖度でジューシーないちごを育てています。美味しさだけでなく、持続可能な社会への貢献も大切にしています。規格外のいちごも華やかな加工品にしてお届けすることで、フードロス削減を目指しています。農園のこだわりと想いが詰まったこのいちごが、たくさんの方に届き、笑顔につつながることを願っています。		
ホームページ	https://hiraichigo.base.shop/		
会社所在地	〒847-1403	佐賀県東松浦郡玄海町有浦上3333	
工場等所在地	〒同上	同上	
担当者	平川裕美	E-mail	hiiiiichan0308@gmail.com
TEL	080-4278-8284	FAAX	0955-80-0533

■ 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

約41アールの広大な農地で、年間20トンもの苺を生産しています。R9年にかけてさらに26アールの農地拡大を計画しています。平川いちご農園は、ステビア農法や手作りの肥料、菌を使った土壤改良など、こだわりの栽培方法で高糖度でジューシーな苺を育てています。減農薬栽培を徹底し、残留農薬検査も実施することで、安心安全を追求。R7年には米国への輸出を開始し、R8年からは厳しい規制がある台湾やフィリピンにも販路を拡大します。その苺農園が贈る、とっておきの夏の贈り物。太陽の光をたっぷり浴びて育った、平川いちご農園自慢の苺を贅沢に使い、一つひとつ丁寧に加工品に仕上げました。濃厚な甘みが凝縮され爽やかな香りが広がる苺レモネードソース、そして苺の魅力を最大限に引き出した個性豊かなスイーツたち。農園でしか味わえない、新鮮な苺の恵みをぎゅっと詰め込んだ、心ときめくギフトです。大切な方への贈り物に、ぜひどうぞ。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	一般細菌、大腸菌、黄色フトウ球菌、耐熱性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、カビの菌検査を実施。全項目において陰性、もしくは下限値を下回る。残留農薬検査を実施。国内基準をすべてにおいて下回る。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造作業前には管理者と従業員全員で当日の生産工程を確認後、危害となりそうなポイントがあれば集中的に衛生管理している。		
	従業員の管理	製造作業日には従業員の健康状態、衛生状態をチェックし記録。間違いが起こらないように動線も確認して安全衛生も確保している。		
	施設設備の管理	作業後は床や洗い場を中心に隅々まで清掃し、器具の破損や備品類の点検を定期的に行って異物混入防止に努めている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	平川いちご農園	連絡先 080-4278-8284
	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	原材料保管から製造、貯蔵についてFoodというアプリで記録をしている。またPL保険に加入してもしもの時の対策をとっている。		

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>をご覧下さい。