

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	苺ピスタチオショコラ(苺)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～3月 (冬季)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造日から45日	消費期限	
主 原 料 産 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)	4595988056034			
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	20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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	20～40代の丁寧な暮らしをしている女性がターゲット。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	見た目も可愛いので、特別な日のプレゼントにおすすめ。誕生日やバレンタイン、ホワイトデーなどのギフトにピッタリです。甘酸っぱさと香ばしさが楽しめるので、自分へのご褒美にもおすすめです。仕事や勉強を頑張った自分へのご褒美に、コーヒーや紅茶と一緒に優雅なひとときをどうぞ。
商 品 特 徴	コンセプトは【生より、濃い】。苺農家だからこそできる苺含有率30%。一般的な苺ショコラの苺含有率よりも高く、苺香料など無使用、本物の苺だけで作り上げています。だからこそ苺の品質は、味わりに大きく左右します。品質と味にこだわった苺で作り上げた苺ピスタチオショコラは苺の味わいを存分に楽しめる魅惑的なご褒美ショコラです。

商品写真

	商品名 苺ピスタチオショコラ(苺) 名称 チョコレート菓子 原材料名 準チョコレート(砂糖、植物油、主粉乳、乳糖、ココアバター、デキストリン、乳化剤(大豆由来)、バニラ香料)、ドライ苺パウダー、ドライ苺、ピスタチオ、チョコレート アレルギー物質:乳成分、大豆 内容量 60g 賞味期限 製造日から常温で45日 保存方法 直射日光を避け、20℃以下にて保存。開封後はその日のうちにお召し上がりください。 製造者 ichigo no shizuku(平川裕美) 〒847-1403 佐賀県東松浦郡玄海町有浦上3333 栄養成分表示 (60gあたり) (推定値) エネルギー 154kcal、たんぱく質 2.61g、脂質 9.67g、炭水化物 15.6g、食塩相当量 0.08g
	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 type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" 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	本品製造工場では小麦、乳、卵を含む製品を生産しています。

※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。)

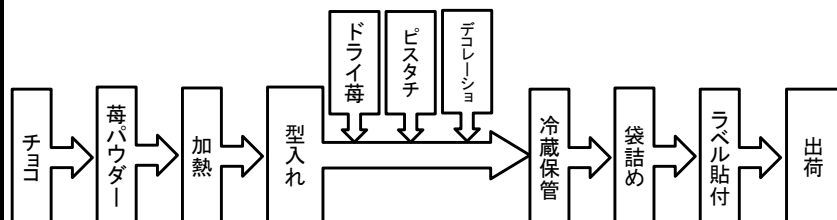
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		平川いちご農園		
年 間 売 上 高		令和5年度3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2人(R7.10月時点)
代 表 者 氏 名		平川貴照		
メ ッ セ ー ジ		平川いちご農園では、乳酸菌や納豆菌などで手作りの肥料作り散布することで、糖度が高くジューシーな苺を作っています。規格外品を使うことで、食品ロスの削減や持続可能な社会の実現にも貢献したいと考えています。ぜひ多くのお客様の手に届く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 - m a i l	hiiiiichan0308@gmail.com
T E L		080-4278-8284	F A X	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アールの栽培面積で年間12トンの苺を生産している生産者だからこそできる、新鮮で栄養価の高い苺を贅沢にたっぷり使用しています。苺の栽培方法にもこだわり、太陽熱消毒や菌を使った土壌改良、手作りの肥料の使用など、ジューシーな苺を育てています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、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。				
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FooF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/fop/index.html>をご覧ください。