

商品提案書

記入日

2021 年
8 月 1 日

商品特性と取引条件

商 品 名	わたなべ牧場ヨーグルト & プリンセット(大)									
提 供 可 能 時 期	通年		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	d+14	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	島根県		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)							
内 容 量	ヨーグルト500g(プレーン)2個、ヨーグルト100g(加糖)8個、 プリン100g8個		希 望 小 売 価 格		税抜	¥4,340	税込(切捨)	¥4,707		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	18個		保 存 温 度 帯		冷蔵▼					
発 注 リ ー ド タ イ ム	d+3		販 売 エ リ ア の 制 限		● 無 ○ 有→					
ケ ー ス 納 品 単 位	最大		最小		ケースサイズ (重量)		縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘)	重量 (㌘)		
							280.0	220.0	125.0	
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	産地のはっきりした、安心安全なギフトをお探しの方。 素朴で懐かしい雰囲気のスィーツをお探しの方。 お子様の多いご家庭へのギフトをお探しの方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	懐かしい雰囲気のパッケージから特に高齢者様やお孫様がいらっしゃる世代の方に気に入っていただけたらと考えております。健康志向が高まる昨今であれば、お相手の健康を気遣う優しいギフト品としても想定いただけたらと思います。	
商 品 特 徴	自社育成乳牛から絞った牛乳を新鮮なまま加工した、毎日食べたくなるやさしい味のヨーグルトとプリンギフトセットです。80℃で殺菌し、生乳の風味が味わえるヨーグルトと、安来市産ネッカ卵、鹿児島県産粗糖を使用した硬めの蒸しプリンは老若男女全ての世代におすすめできます。	

ここ



	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
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)	

■ 会社概要

会 社 名			有限会社 わたなべ牧場			
年 間 売 上 高			令和2年10月期 129百万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名な	社員2名、パート9名、嘱託 3 名
代 表 者 氏 名			代表取締役 渡邊太郎			写真
メ ッ セ ー ジ			「大自然からの贈り物」「あなたの健康応援しま す」が、簡潔にまとめた弊社の理念です。自社で酪 農をし、その生乳を使って、添加物を極力使用しな いで、素材を生かした商品づくりに心がけていま す。			
ホ ー ム ペ ー ジ			[http://www.watanabe-bokujou.com			
会 社 所 在 地		〒	692-0216	島根県安来市伯太町日次 4 6 3 番地		
工 場 等 所 在 地		〒	692-0216	島根県安来市伯太町日次 4 8 1 番地 3		
担 当 者			渡邊太郎		E - m a i l	gquu6cg9k@road.ocn.ne.jp
T E L			0854-37-1581		F A X	0854-37-1508

■ 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

1.搾乳⇒2.濾過(ソックスフィルターにて。異物除去)⇒3.冷却(バルククーラーにて。1 0℃以下。記録有)⇒4.殺菌釜に、生乳と砂糖を投入(糖度計にて砂糖の 量を調節)⇒5.殺菌(80℃ 2 分。殺菌中常時)⇒6.冷却(46℃以下に冷却。常時)⇒7.乳酸菌の接種⇒8.充填機により充填し、同時にアルミ蓋 を装着。⇒8.発酵室に て 4 6℃以下で 4 ～6時間発酵。⇒9.冷却⇒10.出荷 アピールポイント ①生乳をホモジナイズせず使用(ノンホモジナイズ製法)本来の脂肪球を傷つけないの で、胃液や消化酵素の働きを受けてゆっくり消化吸収されます。また、クリーム層が浮き、牛乳本来の風味を味わえます。②比較的低温での殺菌③生乳と砂 糖のみを使用し、産地が明確である。④新鮮な生乳をそのまま加工することで、生乳本来の味を生かした手作り感あふれる味わいです。		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	大腸菌群検査(Bacctによる自社検査。製造毎。記録有)。賞味期限当日 と、賞味期限後 4 日目の検食記録。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	温度管理表の記録。製造工程の管理の記録(生乳殺菌温度記録、製造管理 日報の記録。衛生管理チェックシートの記録。)			
	従 業 員 の 管 理	健康チェックの記録(毎製造日)。			
	施 設 設 備 の 管 理	温度管理票の記録。衛生管理チェックシートの記録。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	渡邊太郎	連 絡 先	090-9066-8864
	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	緊急時は即時担当者に連絡し、直ちに対応する。上記記録書類を事務室定 位置で管理し、即座に原因究明可能にしておく。PL保険(東京火災海上)加			