

# 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	塩たまちゃんドレッシング(ベーシック・イタリアン)							
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	1か月	消費期限	1か月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	熊 本 県 熊 本 市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	ベーシック4546852060350 イタリアン4546852060367				
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626	
1 ケースあたり入数	24本		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	一週間		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	要相談	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					37cm	25cm	21cm	10.77kg
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 checked="" 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 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)	女性・10代～70代・野菜好き・子供
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	野菜に直接・冷製パスタ・サラスパ・ロールキャベツ	
商 品 特 徴	「塩たまちゃん」を使って作ったオリジナルドレッシングです。ベーシックは玉ねぎの含有量が多く、良く振ってお召し上がりください。	

## 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"/> かに、 <input 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	かぶしがいしゃ ねでふじのうえん <b>株式会社 子出藤農園</b>		
年間売上高	6,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 3名、パート8名
代表者氏名	代表取締役 子出藤 税		
メッセージ	阿蘇の源泉 白川と、熊本城の横を通る坪井川と有明海に囲まれた三角州の干拓地で栽培し、塩とにがりを玉ねぎの葉に直接散布することにより ミネラル豊富な えぐみの少ない美味しい玉ねぎができるようになりました！		
ホームページ	<a href="http://nedefujifarm.com">http://nedefujifarm.com</a>		
会社所在地	〒 861-5284	熊本県熊本市西区小島下町3421	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	子出藤 税	E - m a i l	<a href="mailto:info@nedefujifarm.com">info@nedefujifarm.com</a>
T E L	096-288-1136	F A X	096-288-1136

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

--

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	2019年2月 (株)再春館安心安全研究所にて244項目の残留農薬検査済		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JGAPの審査により 製造工程の生産管理履歴を記載		
	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	子出藤 税	連絡先 096-288-1136
	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	PL保険加入中。栽培管理履歴による確認		

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。

# FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	塩たまちゃんドレッシング(ベーシック・イタリアン)							
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	12か月	消費期限	12か月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	熊本県熊本市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	ベーシック4546852060350 イタリアン4546852060367				
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626	
1 ケースあたり入数	24本		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	一週間		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	要相談	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					37cm	25cm	21cm	10.77kg
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input 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 checked="" 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)	・野菜をもっと採りたい20代~40代女性 ・健康で安心安全な食品を求める40代~70代女性 ・美味しいドレッシングを求める飲食店 ・子供の野菜嫌いを克服させたい30代~40代主婦層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・サラダに直接かける:塩たまちゃんの旨味と甘みがいつものサラダを味変させます。 ・冷製パスタ・サラスパの調味液:お酢の風味が絶妙なアクセントに、ワインビネガーを使うより旨味UP ・ロールキャベツ:お酢の代わりにお使いください。塩たまちゃんとお酢の成分がキャベツを一層美味しく ・野菜を10分漬け込む:どんな野菜も美味しいマリネに早変わり。	
商 品 特 徴	農家・オブザイヤーや農業コンクール等多数の受賞歴を誇る、えぐみが少なくミネラル豊富な熊本県のブランド玉ねぎ「塩たまちゃん」をふんだんに使った玉ねぎドレッシングです。お酢のアクセントが効いており、玉ねぎ特有の臭いがなく旨味と甘みが強いので小さなお子様からご年配者まで様々な年齢層の方におすすめできます。サラダドレッシングだけでなく、お酢の代わりに様々な料理に活用可能です	

## 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。

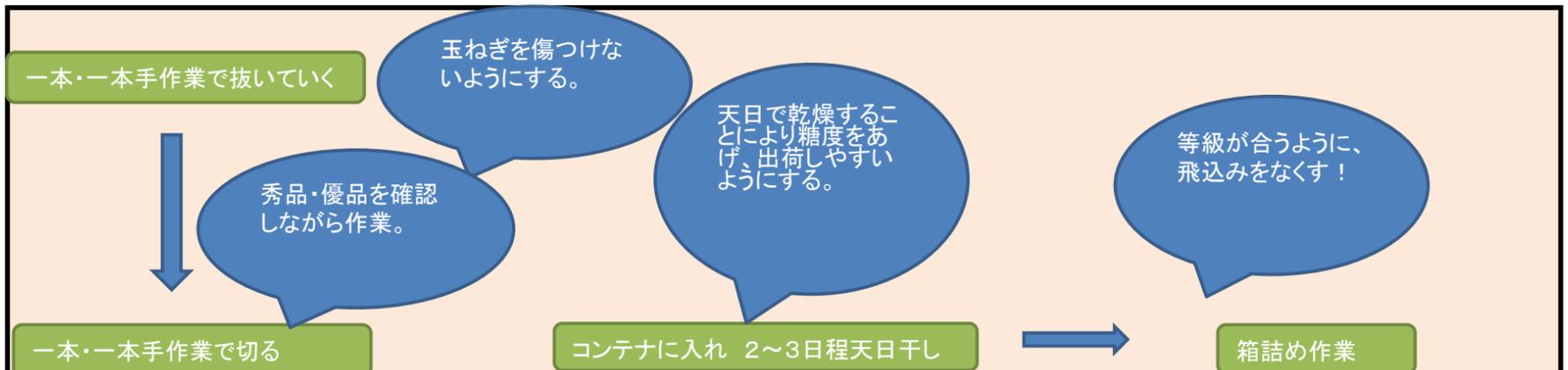
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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	かぶしがいしゃ ねでふじのうえん <b>株式会社 子出藤農園</b>		
年間売上高	6,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 3名、パート8名
代表者氏名	代表取締役 子出藤 税		
メッセージ	熊本の「塩たまちゃん」のB級品を使用しました。元々美味しい玉ねぎで加工しておりますので、味もまろやかで小さなお子様からご年配の方まで ご愛用頂いております。令和3年9月号の「女性自身」にも掲載していただき、ご当地ドレッシングとして注目をいただきました。		
ホームページ	<a href="http://nedefujifarm.com">http://nedefujifarm.com</a>		
会社所在地	〒 861-5284	熊本県熊本市西区小島下町3421	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	子出藤 税	E - m a i l	<a href="mailto:info@nedefujifarm.com">info@nedefujifarm.com</a>
T E L	096-288-1136	F A X	096-288-1136

■ 生産・製造工程アピールポイント ※原材料 塩たまちゃんのこだわり



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	2019年2月 (株)再春館安心安全研究所にて244項目の残留農薬検査済		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JGAPの審査により 製造工程の生産管理履歴を記載		
	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	子出藤 税	連絡先 096-288-1136
	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	PL保険加入中。栽培管理履歴による確認		

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。