FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 12 月 16 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	蜜や　野山のはちみつ　120g3本セット						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	基本通年　最も香りの強い時期（　採れた年　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	2年	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	岐阜県東美濃産	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	はちみつ各種120g3本入り	希望小売価格	税込	¥3,524	納価掛率		
1ケースあたり入数	4箱程	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7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 要応談　最小	ギフトサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)	
			10.5	17.5	8.5	400g	
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→)　当社の生産者証明書は発行いたします。 ※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 ☑ホテル・宴会・レジャー　（☑業務用対応可能　☑ギフト対応可能　） ☐その他(右に記入→)
	お客様（性別・年齢層など）	美容面や健康面を気にし、国産の良いモノ・美味しいモノにこだわりのある30代から60代の女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	【ギフト】お中元・お歳暮はもちろん、ブライダルギフトやクリスマスプレゼントとして大変人気があります。 【食べ方】朝食やおやつの時間に、手軽にヨーグルトやパンにかけたり、特に、乳製品との相性が良いので、チーズと一緒にいただくと、とても美味しく、お家でちょっと贅沢な気分を楽しんでいただくことができます。 ＜おススメレシピ＞【はちみつチーズトースト】パンにお好みのチーズをのせてトーストし、ブラックペッパーを少々ふり、はちみつをお好みでかけてお召し上がりください。【はちみつジンジャー】はちみつ大さじ2、生姜（おろし、スライス）少量、レモンスライス又はレモンシロップ少々をコップに入れ、お好みでソーダ水かお湯、お水で割っていただくだけで、美容と健康に良い美味しいドリンクが簡単にできます。	
商品特徴	岐阜県産100%のはちみつです。 当園では、良質な単花蜜を季節、花毎に採取、糖度は78度から82度と完熟した蜜だけを生産し販売しています。 はちみつは、花毎に味と香りが異なります。	

■ 商品写真　※ギフト写真はイメージです

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、☐バナナ、☐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入） 1歳未満の幼児には与えないでください。（ボツリヌス菌が含まれる可能性があるため）

※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	株式会社　堀養蜂園		
年間売上高	2千万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	役員2名、パート10名
代表者氏名	堀　孝之		
メッセージ	【養蜂事業】日本養蜂協会他、県や地区の組合に加入し、養蜂振興法に基づき養蜂事業を行っています。養蜂を通して地域に貢献～主に次世代の若者に向けてのアピール・魅力を発信し、養蜂を次の世代へ繋ぐことを目指します。 ※活動内容：地域の講演に講師として参加、地元の農業高校生と共同農業、学生へ向けての養蜂説明会、各地域イベントへの参加等 【商品販売】私たちはみつばちが大切に集めた最高の蜜を完熟するまでじっくり待ち、美味しい「自然のはちみつ」だけを、できる限り自然のままにお届けするよう努めています。「おいしさ」・「花」・「地域」にこだわった「野山のはちみつ」の「季節と豊かな自然の香り」を是非、多くの方に楽しんで頂きたいです。		
ホームページ	https://horiyouhouen.jp		
本社　〒	509-6107	岐阜県瑞浪市穂並一丁目58番地	
担当者	堀　孝之	E-mail	beekeeper@horiyouhouen.jp
TEL	0572-56-2228	FAX	0572-56-2227

■ 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

＜養蜂＞1年中
・セイヨウミツバチの飼育
・巣箱の管理徹底
※隔王板で1階（子育て域）と2階（蜜巣域）の巣箱2段の蜂群で飼育
【飼育群数】150群から200群
【蜂場数】7か所

→

＜採蜜＞4月上旬～7月下旬
（年によっては8月中旬まで）
①ステンレス製遠心分離機で採取
②細かい目のステンレスアミで濾す
③はちみつ用一斗缶に入れ持ち帰り保管

【年間収量】約7t（2018年参照）

→

＜充填（瓶詰）～出荷＞随時
①溶解機に一斗缶を入れて45度以下で溶解（結晶化を流動状に戻すため）
②充填室（はちみつを衛生管理している場）でさらに細かいゴース布で濾して不純物を取り除く
③糖度測定を行う
④ステンレス製タンクに充填し瓶に詰める
⑤瓶にラベルを貼り、箱に詰め、包装紙と緩衝用シートで包装し、出荷

※食品を生産するうえでは衛生上の管理はもちろん、各作業に関して配慮して作業を行っています。
※畜産業に分類される養蜂業は飼育管理を適正に行うため（養蜂振興法）に基づいて行う必要があります。また、県の飼育許可がない場合は違法飼育となります。

養蜂場の様子

ステンレス製遠心分離機で採蜜作業

包装紙の上に保護用シートで包装し出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	目視検査（包装不良・異物混入・商品品質） 抗生物質を含む動物医薬品を使用した場合は、3年に1度程度、検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	日本養蜂協会「蜜蜂の採蜜・衛生管理台帳」利用 飼育管理については養蜂振興法に基づく			
	従業員の管理	体調の確認・手洗い・衛生管理服着用・マスクの着用・爪のチェック			
	施設設備の管理	充填室の完備・ステンレス製タンクの使用・採蜜現場での衛生管理（手洗い・アルコール消毒・器具洗浄）・溶解器の使用・5Sの徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	堀・横山	連絡先	0572-56-2228
	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	在庫管理 超ビジネス保険（生産物・完成作業事故）加入			

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.food-communication-project.jp/をご覧下さい。