

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
1月15日



第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥野菜 なす干し						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	3月から6月 (季節)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造から10カ月	消費期限	製造から10カ月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野市鬼無里	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	30g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥250	税込(切捨) 税率	¥250	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	1袋から	保 存 温 度 帯	常温				
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	最 小	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
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 checked="" 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 checked="" 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) 男女50歳以上
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	乾燥野菜は、古くから山郷に伝わる食文化の一つです。今では、野菜を乾燥させることにより本来持ち合わせの栄養価を更に高め、幅広く栄養食品として扱われます。ぬるま湯に浸し、油いためを始め、細かくしてパスタの具にもなります。
商 品 特 徴	単に乾燥しただけでなく、寒気に晒し、凍らせた上の乾燥野菜です。保存食にもなります。

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"/> かき、 <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"/> いちか、 <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
備 考	(当商品以外にアレルギー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	農林産物直売所ちよつくら			
年 間 売 上 高	10000000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	会員 51 人(グループ)	
代 表 者 氏 名	農林産物直売所ちよつくら 会長 久保田冷子			
メ ッ セ ー ジ	長野市鬼無里地域の農家を中心に会員によって運営しています。高冷地の良さを活かした作物を会員ごとの経験・工夫を凝らして栽培した野菜を中心に販売しています。特徴は、会員義務の当番制で店舗業務にあたり、常にお客様ニーズの掘り起しと情報収集に努め、安全安心な商品販売にあたっています。			
ホ ー ム ペ ー ジ				
会 社 所 在 地	〒 381-4301	長野市鬼無里1699-2		
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者	事務局長 寺嶋利光	E - m a i l	t-tera55@tgkjanis.or.jp	
T E L	026-256-2450	F A X	026-256-2450	

■ 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

とうもろこし、かぼちゃ、なす、きゅうり、ピーマン、花豆、荳胡麻、高原豆、いなきび、黒豆は、鬼無里特産品としてリピーターも多く、電話による注文も寄せられています。

近年、えごまパウダー、えごま油、とうもろこし、ズッキーニ、コリンキー、とまと、野沢菜の売れ行きが伸びています。

古くからこの地方の生活の知恵、乾燥野菜は、栄養価と保存食としての注目が集まり、寒干し大根、なすぼし、かぼちゃ干し、ピーマン・ズッキーニ・いんげんなどの生産販売をすすめています。エコファーマが生産する安全で安心できる商品の販売に力を注いでいます。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	担当者名 事務局長 寺嶋利光			
	従業員の管理	会員研修を、農薬施用を中心に年2回実施しています。			
	施設設備の管理	毎日終業時に清掃するほか、始業時に設備点検、商品の表示等の点検を実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	事務局長 寺嶋利光	連絡先	09079419046番
	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				

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/>をご覧ください