

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和2 年
1 月 22 日

食料コミュニケーションプロジェクト
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	味噌漬け(大根)						
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	3ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	458963852			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	380円
1 ケースあたり入数	20袋		保 存 温 度 帯	冷蔵			
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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						29cm 30cm 9cm	正味(2K)
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 ☐ 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)	食の安心や安全に関心ある50代～80代の女性と男性(無添加の製品)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	北信地方の郷土食のやたら味噌漬(調味料)に使用 おにぎりの芯に最適
商 品 特 徴	長野市裾花地域で生産した新鮮な大根を、3年熟成した手作り味噌に漬け込みました。保存料無添加です。

■ 商品写真

	裾花ていばん家は、かつては食卓の定番であった味噌漬けを囲んで家族で食事を楽しんでもらいたいと願い、昔ながらの味わい深い味噌漬けを作り続けています。 ◎長野市鬼無里(きなさ)地区は、長野県北西部の中山間地です。 名 称: 大根味噌漬け 原材料名: 大根(長野市産)、漬け原材料(味噌、砂糖、塩) 内 容 量: 100g 賞味期限: 保存方法: 10℃以下保存 製 造 者: 合同会社裾花ていばん家 長野県長野市鬼無里日影8163-1 TEL.026-256-2646 製造所: 長野県長野市鬼無里65-1 紙ラベル 袋PP 4 589638 528040
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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ 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

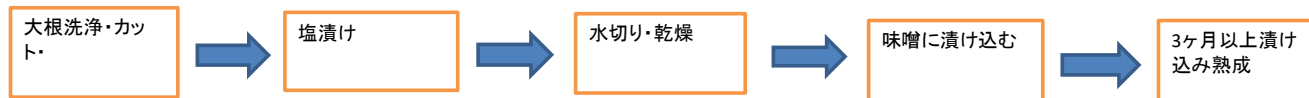
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		合同会社 裾花ていばん家		
年 間 売 上 高		2百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	代表社員6名が中心に作業
代 表 者 氏 名		代表社員社長 久保田冷子		
メ ッ セ ー ジ		長野市裾花地域有志80数名の出資と長野市農業公社の出資により立ち上げた合同会社です。地域の農産物を使用して地域の活性化につなげていきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		準備中		
会 社 所 在 地	〒	381-4302	長野市鬼無里日影8163-イ	
工 場 等 所 在 地	〒	381-4301	長野市鬼無里中村65-1	
担 当 者		久保田冷子	E - m a i l	kubotake@tgk.janis.or.jp
T E L		026-256-3180	F A X	026-256-3180



■ 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

味噌漬けに使用している大根・きゅうり・菊芋・セリは長野市産にこだわって生産しています。



写 真



新鮮な大根を厳選

電解水を使って食品の殺菌

一週間ぐらい塩漬け

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	E.coli 検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	電解水を使って食品の殺菌・調理器具の洗浄除菌・製造記録記載と保管		
	従業員の管理	年2回の検便・5Sの徹底		
	施設設備の管理	施設設備の定期点検と記録保管・防虫防鼠対策と記録保管		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	寺嶋利光	連絡先 026-256-2328
	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	あんしんフード君		

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