FCP展示会・商談会シート

記入日 2020 年 1 月 24 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

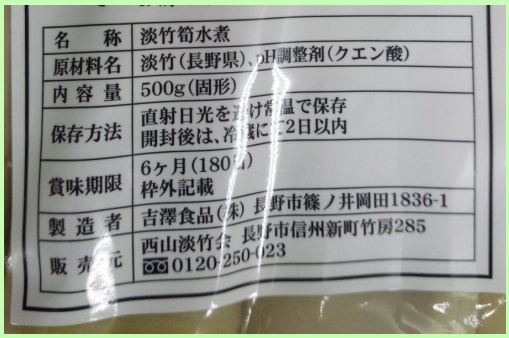
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	淡竹筍水煮（はちくたけのこみずに）						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年　（5～6月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	250日	
主原料産地（漁獲場所等）	長野市西山地域	JAN コード（13桁もしくは8桁）	淡竹 250g スライス 4562327429101 淡竹 500g ホール4562327429118 淡竹 250g ホール4562327429125				
内容量	200g、500g、1kg、10kg(一斗缶)	希望小売価格	税抜	250g[¥600]、500g[¥1000]、	税込（切捨） 税率 8%		
1ケースあたり入数	250g[30袋]、500g[10袋]、1kg[10袋]	保存温度帯	選択（又は右に				
発注リードタイム	3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 10　最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)			重量(ｷﾛ)	
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）	40代以上
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	・たけのこ汁（鯖缶）で味噌汁にして ・煮物として凍み豆腐、ニシン他野菜を入れる ・たけのこをけずり節と醤油で煮込み米と一緒に炊く、たけのこご飯 ・カレーの具として　・土佐煮　・ハンバーグの具として	
商品特徴	・産地は長野市内のみです ・長野市西山地域の地産地消食材で、加工品としての流通は他にはありません	

■ 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。

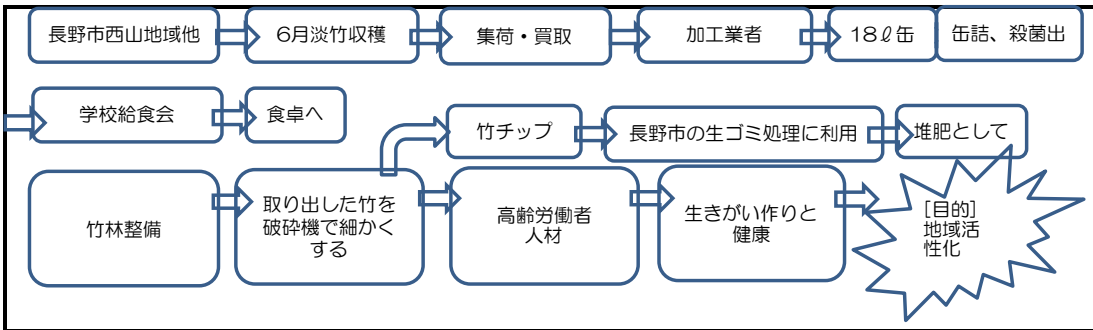
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※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	西山淡竹会			
年間売上高	1,000万	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	理事7名、アルバイト6名	
代表者氏名	松橋清美			
メッセージ	地域の過疎化ともに埋もれてしまう食材、食文化を次世代に伝えたい思いから日々活動を行っています			
ホームページ				
会社所在地 〒	381-2405 381-2411	長野市信州新町新町121-1 (事務局)長野市稲里町中央3-9-20		
工場等所在地 〒	389-2502	(有)ノザワ缶詰工業　野沢温泉村豊郷9394		
担当者	事務局　松橋清美	E-mail		
TEL	026-286-2770	FAX	026-286-2770	

■ 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



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	袋内の水分検査(ph4.7を常時保つ)及び二度(袋詰め時・出荷時)の目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	常時ライン長が工程を管理することにより生産の体制を維持			
	従業員の管理	定期、不定期による、品質維持等に関わる教育			
	施設設備の管理	法定定期点検、自主定期点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松橋清美	連絡先	090-8943-0767
	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	生産履歴管理、PL法保険加入			

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