

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
5 月 31 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ベジマリ(野菜粉末) ビーツ										
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (1 月)		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)	大分県産		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4589818041604						
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率	8%	¥1,296		
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯		常温 ▼						
発 注 リードタイム	3日~1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ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)		
					43.0		37.0 7.5		1.5		
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代働く女性。美容、健康などに興味が強い方。食べ物も産地など気にする傾向あり。自己投資にお金を使うことが当たり前の価値観の方。憧れの芸能人は梨花、篠原涼子など。大人カジュアル、本物志向。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	管理栄養士が考案したレシピを提案する。 他にも、パン、ケーキ、お菓子、スープなどの料理。キャラ弁などの色粉、、非常食、介護食にも利用可能。	
商 品 特 徴	大分県産のビーツを新鮮な時期に仕入れ、すぐに加工したものです。乾燥方法にこだわり、出来上がりの色、風味、栄養価をより凝縮しています。	

商品写真

	VEGEMARI 名 称 ビーツパウダー 原材料名 ビーツ(大分県産) 内 容 量 50g 賞味期限 枠外下部に記載 保存方法 直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存してください 製 造 者 株式会社 村ネットワーク 大分県豊後大野市大野町田中43-12		栄養成分表示 1袋(50g)あたり エネルギー 179kcal たんぱく質 5.5g 脂質 0.5g 炭水化物 38.0g 食塩相当量 0.3g 鉄 1.3mg カリウム 2155mg 葉酸 60μg
	管理栄養士監修、ベジマリのスムージーレシピ公開中 http://muranetwork.com/howto/ もっと野菜を、『手軽に』毎日の時間に追われていませんか？日々の料理。こだわりたい…。時間がない…。そんなあなたにほんの手助け。 品質保持のため、脱酸素剤がはいっております。開封後は取り除いてご使用ください。		●開封後はチャックを閉め保存し、お早めにお召し上がりください。● 製品には万全を期しておりますが、万一、お気づきの点がございましたら弊社までご連絡ください。
	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、 <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、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		(株)村ネットワーク		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		16名
代 表 者 氏 名		代表取締役 小原秀樹		
メ ッ セ ー ジ		お客様第一を基本理念としています。最新の加工技術を導入し、徹底した衛生管理の下で野菜やフルーツを加工しています。機械だけに頼らず、人の目や耳、手で触れた感触で選別、加工を行っています。 衛生面では、電解水による洗浄・殺菌を徹底し、目視検査・金属探知機検査などの衛生管理・環境管理も徹底しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://muranetwork.com/		
会 社 所 在 地	〒	879-6441	大分県豊後大野市大野町田中43-12	
工 場 等 所 在 地	〒	879-6441	大分県豊後大野市大野町田中43-12	
担 当 者	應和 春香		E - m a i l	mura-net@oct-net.ne.jp
T E L	0974-24-5556		F A X	0974-24-5556



■ 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








洗浄

電解水(酸性)で洗浄

カット

ブランチング

乾燥台に並べる

乾燥

低温でじっくり乾燥させる。

粉末

水冷石臼方式

写 真





農家の万々

洗浄(パブリング)

大事な部分は人の手で

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	金属探知機での異物混入検査、定期的に公的機関での細菌検査実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各製造工程にチェック項目を設定しており、事前、事後の従業員による点検を実施し記録しており、最終チェックは責任者が行っている。			
	従業員の管理	工場内では、指定された作業着、帽子を着用させ、着用後に入念なローラーがけ、エアシャワーをした後、長靴、エプロンの着用。手洗いをし、ブルー手袋を着用することを義務付けている。年1回の衛生管理の研修を実施している。			
	施設設備の管理	害虫駆除業者による定期点検、害虫駆除装置配置。器具の清掃の徹底。冷蔵庫の温度管理。電解水の酸性アルカリのph測定。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	長野 一彦	連絡先	0974-24-5556
	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	仕入れ、製造、貯蔵、製品の搬出、品質検査まですべて記録を行っている。また、PL保険にも加入している。			

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。