

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		
主原料产地 (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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㌘)	
					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 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様様 (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

 	<p>VEGEMARI</p> <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>ビーツパウダー</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ビーツ(大分県産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>50g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存してください</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>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</td></tr> </table> <p>栄養成分表示 1袋(50g)あたり</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>179kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>5.5g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.5g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>38.0g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.3g</td></tr> <tr><td>鉄</td><td>1.3mg</td></tr> <tr><td>カリウム</td><td>2155mg</td></tr> <tr><td>葉酸</td><td>60μg</td></tr> </table> <p>●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。</p> <p>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。</p>	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	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
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																												
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																												
<table border="1"> <tr><td>表示義務有</td><td><input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input type="checkbox"/>小麦、<input type="checkbox"/>そば、<input type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、<input type="checkbox"/>落花生</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td><input type="checkbox"/>あわび、<input type="checkbox"/>いか、<input type="checkbox"/>いくら、<input type="checkbox"/>オレンジ、<input type="checkbox"/>カシューなツ <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"/>バナナ、<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</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)																							
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <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)
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-mail mura-net@oct-net.ne.jp
TEL	0974-24-5556		0974-24-5556

■ 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

					
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 水冷臼方式
写真					
					
農家の日々		洗浄(バーリング)		大事な部分は人の手で	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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掛け、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/>をご覧下さい。