

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
7 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	はちみつ干し柿							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月~4月	(7ヶ月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	2ヶ月	消費期限	3ヶ月	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571579941001				
内 容 量	6個		希望小売価格	税抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8%	¥2,700	
1ケースあたり入数	16箱		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	1週間		販売エリアの制限	◎無 ○有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					55.0	30.0	25.0	4800.0
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	街に住むゆとりのある男女高年齢層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本茶や紅茶を楽しみながらお茶請けとして	
商品特徴	私たちの曾祖父の時代、鳥田地区の特産品だった干し柿、現在は一部の村人が自給用に作るのみとなりました。これを復活させ、更に加工を施すことにより、これからの新たな特産品を目指します。鳥田地区の特産品である日本ミツバチの蜜で包み込むことにより、長期間保存が可能となりました。更に、日本ハチミツの蜂蜜の甘味と干し柿の甘味が融合され究極のスイーツ食品として生まれ変わりました。また、天然のニホンミツバチの蜜と太陽の日差しを存分に浴びた干し柿が出会ったことにより、甘いものでありながらヘルシー食品として仕上がりました。一切添加物を使用していない完全自然食品です。	

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。

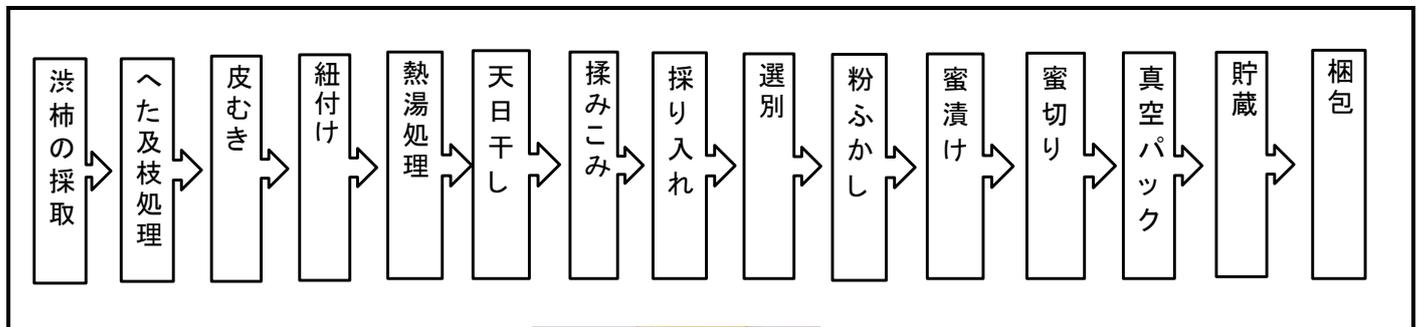
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	ミツバチが育む山郷		
年間売上高	1,500,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代表者氏名	羽田野弘文(はたのひろふみ)		
メッセージ	東京での会社勤めを終え、過疎化する故郷の活性を志しUターンして7年が経過しました。日本蜜蜂養蜂をベースに、荒地や休耕田を整地して環境を整え、蜜源植物となる花木(主に果物)を植樹。今年蜂蜜づくりに手ごたえを感じ、満を持しての蜂蜜を利用した加工品づくりに着手です。		
ホームページ	https://murazato.iimdo.com/		
会社所在地	〒 879-6331	大分県豊後大野市朝地町鳥田1045番地	
工場等所在地	〒 879-6224	大分県豊後大野市朝地町池田1587-11(朝倉文夫記念公園内レストラン)	
担当者	羽田野弘文(はたのひろふみ)	E-mail	nihon-mitsubachi@oct-net.ne.jp
TEL	0974-74-2552	FAX	0974-74-2552



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	蜂蜜には、衛生管理は必要ありませんが食品衛生許可証のある施設で精製しています。干し柿の形状や傷、出来上がり具合を吟味します。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手洗い、消毒、頭巾、マスク着用			
	従業員の管理	現在は夫婦二人ですが、パートを雇用予定あり、しっかり研修体制を整えます。			
	施設設備の管理	食品衛生許可証			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	羽田野弘文	連絡先	0974-74-2552
	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	PL保険加入(最高1億円)			