

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	パンを味わうクリーブオイル レッドペッパー＆ガーリック						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (11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)	トルコ	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589883600300				
内 容 量	45g (50ml)	希望小売価格	税抜	¥780	税込(切捨) 税率 8%	¥842	
1ケースあたり入数	35本/ケース	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	ご発注より、3~5営業日	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 在庫次第	最小 1CS/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				35.0	26.0	18.0	5.5
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) HACCP認証ではありませんが、準拠しております ※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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 中～高年層の女性、健康志向、美容、グルメ、富裕層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鮮度、風味がよく、加熱より生食でのご利用を推奨します。普段使いの朝食に最適で、食卓に常時置いて、パンを食べる前にさっとかけて使用していただくことをお勧めします。また、辛みが欲しい際にスープや魚料理への仕上げにもお使いいただけます。
商品特徴	世界中の数あるオイルの中からオリーブオイルソムリエが厳選したトルコ産のフレーバーオイル。唐辛子とにんにくをオリーブと一緒に搾ることで、とうがらしの辛みとにんにくの香りをオリーブオイルにそのまま閉じ込みました。 ピザにさっと「ひとかけ」すると、さらに食欲を引き立てます。 また、パスタにも合わせると簡単にペペロンチーノの出来上がり！ スープや肉料理にちよっとかけるとあじに新たなアクセントを与えてくれる万能オイルです。

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 type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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)

※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	キョウセツAQUA株式会社 国東クリーブガーデン		
年間売上高	本業:65億円 農業部門:1億2千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	本業:740名 農業部門:社員15名、パート30名
代表者氏名	代表取締役 大野征博		
メッセージ	<p>名も無い1本のオリーブの木と出会ったことから、国東オリーブガーデンは生まれました。 栽培地としては、本場であるスペインやイタリア、国内では小豆島が有名ですが、私たちは、地場である九州にこだわりました。本場の気象条件に合った地域を求め、出会ったのが大分県「国東半島」でした。平成28年10月当時、耕作放棄地であった15haの農地を、国東市様より借り受け、3,500本のオリーブ苗木を定植しました。「国東を国内第一のオリーブ生産地にしたい」その想いをもって、日々栽培に励んでいます。</p>		 <p>はじめまして 栽培長です</p>
ホームページ	https://qlivegarden.com/		
会社所在地	〒 812-0013	福岡県福岡市博多区博多駅東1-3-10	
工場等所在地	〒 873-0504	大分県国東市国東町安国寺2797-3 (国東クリーブガーデン)	
担当者	アグリ事業課:馬場	E-mail	s-baba@kyusetsuaqua.co.jp
TEL	092-451-2872	FAX	092-451-2823

■ 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

<ul style="list-style-type: none"> 九州の太陽と豊かな大地で育まれたオリーブです(成木は若木特有のさわやかでフルーティな味わい) 農園の総園地面積:17.6ha(国東半島内に3カ所の農園を管理)・オリーブ本数:約4,000本 現在、オリーブ収穫量としては、9.0t/年程度ですが、将来的に20.0t以上の収穫量を目指しています ※製造数換算として、オリーブオイル3,000本程度 → 2~3年後に5,000本~10,000本の製造を見込んでいます オリーブ苗木は、国内ではめずらしいイタリア品種を多く採用しています(フロントイオ、レッチーノ、タジャスカ等) 収穫/選果は、すべて手作業(手摘み)で行っています → 収穫の段階より、厳格な美の選別を行っています(病気、劣化の除去) 自社専属のオリーブオイルソムリエを配置し、品質チェック(官能検査等)を行っています ソムリエが厳選した生産農場で作られた、イタリア産オイルを空輸し、直営工場で国産オイルとブレンドもしています(国東×イタリアのブレンド商品) その他、オリーブ加工品(浅漬け、チョコレート、コンフィ、化粧品、雑貨等)を製造しています
--

写真	 <p>自社オリーブ農園</p>	 <p>オリーブ収穫風景</p>	 <p>自社加工場(搾油)</p>
----	--	---	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	品質:専門員(ソムリエ)による官能検査 ・製品の破損、汚損など目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	搾油工程毎の機械分解洗浄の徹底			
	従業員の管理	製造エリア内、クリーンスーツ及びマスク着用の徹底、検便の実施			
	施設設備の管理	製造エリアの清掃・除菌の徹底、製造器具の紫外線消毒、HACCP準拠			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	アグリ事業課 馬場	連絡先	092-451-2872
	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	顧客情報については、社内規程(個人情報保護規程)に基づく取り扱い 製品については、賠償責任保険(PL保険)加入済み			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。