

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
11 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	石窯冷凍ピザ(カプリチオーザ)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	10ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571285301015			
内 容 量	200g	希望小売価格	税抜	¥1,834	税込(切捨) 税率 8%	¥1,980
1ケースあたり入数	5個	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	10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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			25.0	26.0	10.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼きたてのピザをブラストチラーで急速冷凍しており、オーブントースターで温めてから召し上がっていただけます。観光農園ならではのブルーベリーを使ったピザで、“いつもよりちょっと贅沢したい方”や“大切な方へのギフトを探している方”に購入していただきたい一品です。
商 品 特 徴	自家製ベーコン・トマト・季節の野菜・ステップチーズのピザ。季節によって具が変わる、名前通りの「気まぐれなピザ」です。ピザは1枚ずつ石窯で焼き上げており、高温(約450℃)で一気に焼き上げるため、生地の外側はカリッと、中は一定の水分を保ったもちりとしたピザに仕上がっています。


商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品名</td> <td>カプリチオーザ</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>冷凍ピザ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>小麦粉(小麦(九州産))、ナチュラルチーズ、ベーコン、フロコリ、トマト、カゴチャ、トマトソース(トマトジュース、トマト、食塩)、食塩、食用オリーブ油、ドライイースト、黒コショウ/セルロース、(一部に小麦・乳製品を含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>1枚(200g)</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してあります</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>加熱してからお召し上がりください</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>大分県玖珠郡九重町町田3285 ベリージュファーム 責任者 梅木健太郎 TEL 0973-78-8807</td> </tr> </table>	品名	カプリチオーザ	名称	冷凍ピザ	原材料名	小麦粉(小麦(九州産))、ナチュラルチーズ、ベーコン、フロコリ、トマト、カゴチャ、トマトソース(トマトジュース、トマト、食塩)、食塩、食用オリーブ油、ドライイースト、黒コショウ/セルロース、(一部に小麦・乳製品を含む)	内容量	1枚(200g)	賞味期限		保存方法	要冷凍(-18℃以下)	凍結前加熱の有無	加熱してあります	加熱調理の必要性	加熱してからお召し上がりください	製造者	大分県玖珠郡九重町町田3285 ベリージュファーム 責任者 梅木健太郎 TEL 0973-78-8807
品名	カプリチオーザ																		
名称	冷凍ピザ																		
原材料名	小麦粉(小麦(九州産))、ナチュラルチーズ、ベーコン、フロコリ、トマト、カゴチャ、トマトソース(トマトジュース、トマト、食塩)、食塩、食用オリーブ油、ドライイースト、黒コショウ/セルロース、(一部に小麦・乳製品を含む)																		
内容量	1枚(200g)																		
賞味期限																			
保存方法	要冷凍(-18℃以下)																		
凍結前加熱の有無	加熱してあります																		
加熱調理の必要性	加熱してからお召し上がりください																		
製造者	大分県玖珠郡九重町町田3285 ベリージュファーム 責任者 梅木健太郎 TEL 0973-78-8807																		
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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 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)																		

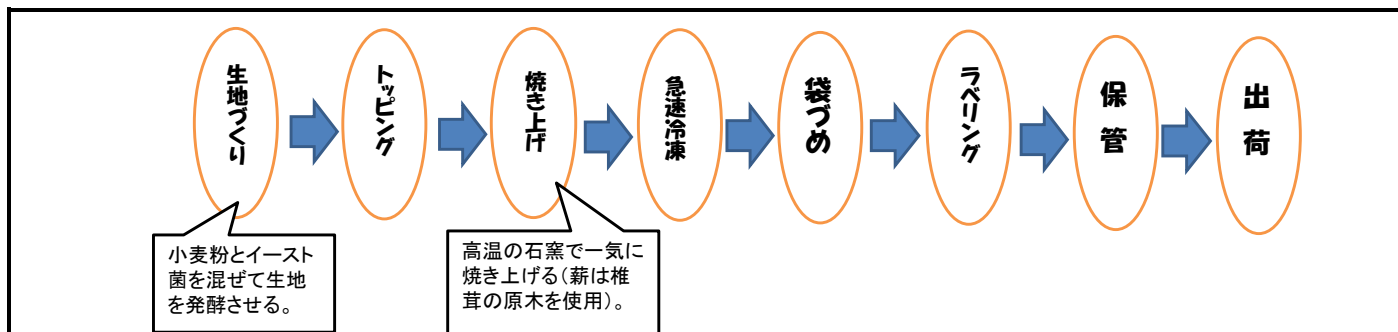
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	石窯ピザとブルーベリー ベリージュファーム		
年間売上高	令和3年 11.5百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員名、パート名
代表者氏名	梅木 健太郎		
メッセージ			
ホームページ	http://berryju-farm.jp		
会社所在地	〒 879-4911	大分県玖珠郡九重町大字町田3285	
工場等所在地	〒		
担当者	梅木 健太郎	E-mail	berryju@oct-net.ne.jp
TEL	0973-78-8018	FAX	0973-78-8006

■ 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	目視による品質検査(梱包不良、異物混入、品質管理)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造担当者は、原材料の仕入れ管理、製造工程における衛生管理をチェックし書面で保管しています。			
	従業員の管理	従業員の健康管理チェックシートを作成。			
	施設設備の管理	製造工程で使用する器具を毎日洗浄するのはもちろんのこと、異物混入防止のため、機械・設備の定期的なメンテナンスを行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	梅木 健太郎	連絡先	0973-78-8018
	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	中小企業PL保険加入			