

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	石窯冷凍ピッツァ(ブルーベリースペシャル)						
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	12ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉(九州産)、ブルーベリー(大分県産)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571285301046				
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	<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)	デザート好きな男女
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	ブルーベリー、クリームチーズ、モッツアレラチーズ、ブルーベリージャムとソースを使った贅沢なデザートピザです。自家製・無農薬ブルーベリーをトッピングした1枚をお楽しみください。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、もっちりとしたピザに仕上がっています。



品名	ブルーベリースペシャル 冷凍食品	
名称	冷凍ピザ	
原材料名	小麦粉(小麦(九州産))、ブルーベリー、クリームチーズ、ブルーベリージャム、モッツアレラチーズ、食塩、食用オリーブ油、ドライイースト、(一部に小麦・乳成分を含む)	
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	
	栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 210kcal たんぱく質 7.4g 脂 質 3.0g 炭水化物 38.3g 食塩相当量 1.06g ※この表示値は目安です	
	4 571285 301046	



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)

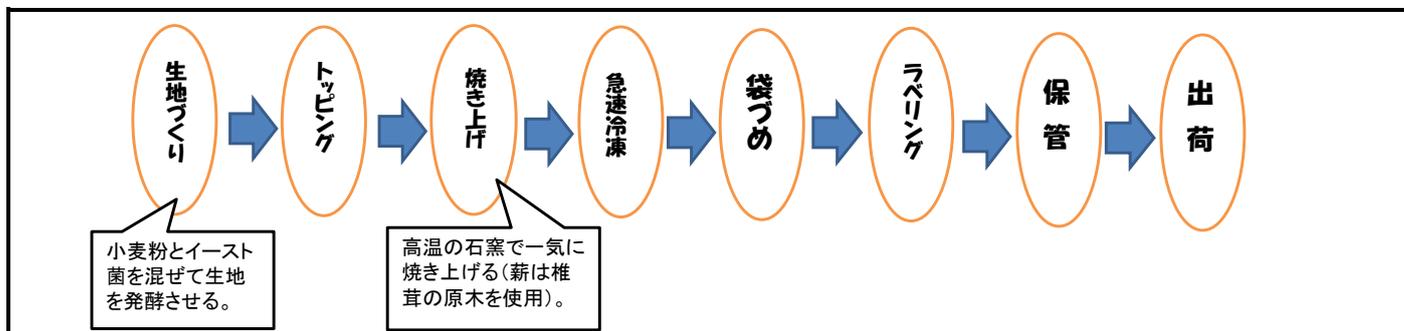
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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4年 12百万円	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	わいた山の麓標高650mの大自然の中でブルーベリー摘み取り農園と石窯ピザとブルーベリーを使用したデザート併設した喫茶店で提供しています。日田市の左官職人に作ってもらった赤色の石窯で2010年からピザを焼いています。		
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 - m a i l	berryju@oct-net.ne.jp
T E L	0973-78-8018	F A X	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			