

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
10月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	おおいたはちみつテイastingセット							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (7 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)	大分県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580061220129				
内 容 量	32g × 3		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,400	税込(切捨) 税率 8%	¥1,512	
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	3~7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	120/日	最小	1/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					4.3	14.0	4.3	274.0
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" 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)	30代、40代の女性。食品にも気を遣い、健康志向の強い方。商品の背景まで重視してお買い物される方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	海辺のはちみつ→ヨーグルトやハーブティ、マリネ料理などに。 里山のはちみつ→バタートースト、コーヒー、レモネードに。 森のはちみつ→ハムやチーズ、お肉料理に。	
商 品 特 徴	産地別の大分県産はちみつ3種類を味わえる食べ比べセット。採蜜した場所で異なるそれぞれの味や香りを楽しめます。はちみつを食べ慣れない方にも使いやすい食べきりサイズです。また、手土産やプチギフトにもお勧めです。	

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"/> いちま、 <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	株式会社 枝次養蜂園		
年間売上高	3,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員 2名 従業員0人
代表者氏名	代表取締役 枝次 秀樹		
メッセージ	1957年創業の枝次養蜂園は大分県内では少なくなかった専門養蜂家です。みつばちの飼育からはちみつの瓶詰までを一貫して弊社で行っており、はちみつの採取地や品質管理が自社内で行えることが、商品の安全と産地の安心につながると考えています。ポリネーションにも力を入れており、養蜂をしているからこそみえる今の自然環境や、みつばちの存在意義を、商品を通して知って頂き、少しでも現状の改善につながって欲しいという思いで養蜂業を営んでおります。		
ホームページ			
会社所在地	〒 879-5506	大分県由布市挾間町挾間604	
工場等所在地	〒		
担当者	中本 麻由	E-mail	nakamoto@oita38.com
TEL	090-5029-3800	FAX	097-547-7057

■ 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

<p>はちみつを商品化するまで ①飼育 ⇒ ②採蜜 ⇒ ③充填 ①家畜としての健康な蜜蜂の飼育管理は、環境の悪化などの影響で年々難しくなり高度な技術が必要です。飼育現場における農薬の暴露や蜜蜂の疾病対策に最新の対応を努めています。 ②弊社の採蜜時期は5月中旬から6月中旬までの1カ月限定で行います。その理由は、良質なはちみつを採取するため、また蜜蜂に負担をかけない飼育をするためです。先代の頃からの長年の経験を引き継ぎ、採蜜地の植生を熟知しているからこそ出来ることです。今年の実績として、年間生産量は約2tです。 ③はちみつの充填においては、食品衛生責任者の資格を取得し衛生管理に努めています。はちみつの濃度、残留農薬、異物混入にも十分注意して取り組んでいます。はちみつの保存は、温度が一定に保てる部屋で通年管理しています。</p>		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	残留農薬12成分一斉検査(抗生物質も含む)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	採蜜時に雑菌などが混入しないように管理を徹底する。			
	従業員の管理	体調不良時の充填作業はしない。衛生管理の意識を徹底する。			
	施設設備の管理	微酸性電解水を道具の洗浄や掃除に使用。温度を適温に保つ。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中本 麻由	連絡先	090-5029-3800
	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			