

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
10 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

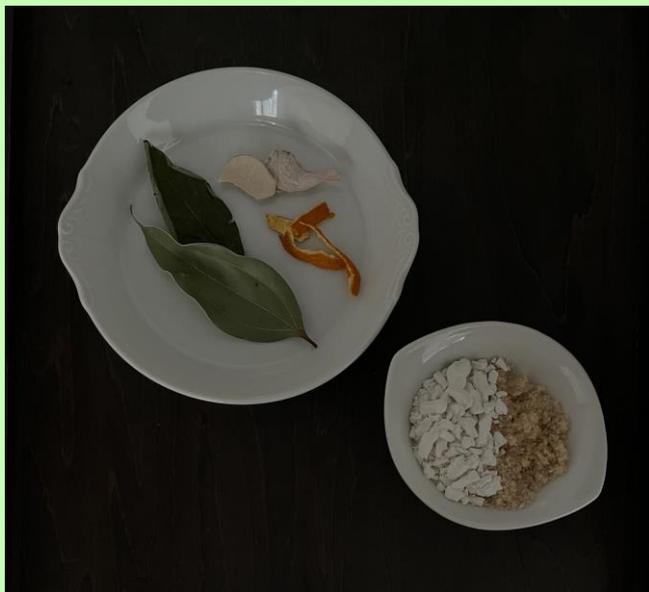
商品特性と取引条件

商 品 名	芳甘葛湯 山							
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	製造後3ヶ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿 児 島 県 (砂糖)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率 8%	¥300	
1ケースあたり入数	応相談		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	応相談		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	応相談	最小	応相談	ケースサイズ(重量)			縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(号)
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)	都会で働く30~40代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、大切な人への贈り物に。	
商 品 特 徴	日本の山野に自生する葛は、喉を潤し、熱をとり、身体の芯をあたため、胃腸を優しく整えるなど、民間療法として昔から活用されてきました。この葛をベースに、森の植物や旬の里山果実、庭の草花をブレンドしています。	

商品写真

現在パッケージ作成中のため画像はイメージです。表示については情報をテキストで掲載しています。



砂糖(さとうきび(鹿児島県喜界島産))、本葛粉、生姜、陳皮(みかんの皮)、クロモジ、ヤブニックイ

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 checked="" 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) 同一施設で、小麦、卵、乳を使用した製品も製造しています。

※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	久恒山林株式会社		
年間売上高	2800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代表者氏名	久恒雄一郎		Hisatsune Forest  Rokugatsu Yohka
メッセージ	日本の森林環境を守り続けていくために、森林整備のみの林業事業ではなく、より消費者に日本の森を身近に感じていただくために、「森を想う暮らし」をテーマに環境に優しいこだわりをもったものづくりを行います。食分野では、「森を食べる」をキーワードに、森や里山にまつわる食文化を背景に、おいしく楽しく日々の滋養にいただけるような体験をご提案します。		
ホームページ	https://rokugatsuyohkanomori.jp/		
会社所在地	〒 871-0027	大分県中津市大字上宮永3番地1	
工場等所在地	〒 871-0027	大分県中津市大字上宮永3番地1	
担当者	久恒千容子	E-mail	hisa.c@h-forest.jp
T E L	0979-22-7944	F A X	0979-22-2822

■ 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		
写真	写真	写真

■ 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	専門機関による細菌検査および保存検査と、自社にて官能検査を実施している。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理におけるチェックポイントの定期的な周知。作業者がわかるよう、作業記録をつけている。			
	従業員の管理	作業開始時の手洗い、アルコール消毒の実施。マスク・手袋の使用。衛生管理におけるチェックポイントの定期的な周知。			
	施設設備の管理	食品製造・加工を行った後の清掃。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	久恒千容子	連絡先	080-5203-8961
	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				