

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------|----------------|---------------------|-----------------|------|
| 商品名 | 香月塩 野菜・サラダ用 | | | | | |
| 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 | 1年 | 消費期限 | 2年 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | ハーブ(大分県産) | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4595123910115□ | | | |
| 内容量 | 60g | 希望小売価格 | 税抜 | ¥900 | 税込(切捨) 税率 8% | 972円 |
| 1ケースあたり入数 | 10瓶 | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発注リードタイム | 5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 10ケース/日 | 最小 3ケース/日 | ケースサイズ(重量) | 縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍) | 重量(㍑) | |
| 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 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) 女性30代～50代 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 野菜の旨みを引き出す5種類のハーブと岩塩を合わせたハーブソルトです。サラダに振りかけるだけでドレッシング入らず、和食の酢物や天ぷらなどにもおすすめです。野菜の瑞々しさを引き立ててくれる爽やかな旨みのハーブを調合しています。 |
| 商品特徴 | ①原材料は100%大分市の自社農園で栽培する西洋ハーブと和ハーブです。 ②栽培方法は、SDGsに基づいた循環型の自然農法です。(1. 農薬不使用 2. 肥料不使用 3. 不耕起栽培 4. 露地栽培 5. 草生栽培) ③品質・加工については、香りと美味しさと安心安全を追求し、手摘みにて収穫したハーブと和草は1時間以内に乾燥加工し、和ハーブインストラクターの資格を活かした独自の調合技術により、香料や添加物を使用せず、美味しいオリジナルブレンドのお茶を製造しています。 |

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 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) |

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|---|
| 出展企業名 | kaoluna farm | | |
| 年間売上高 | 令和5年5百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | パート1人 |
| 代表者氏名 | 伊藤 香菜子 | |  |
| メッセージ | <p>『植物を通して、人と地球に優しい暮らしを考える』 カオルナ農園では日本人に昔から馴染みの深い植物たちを和草と呼び、西洋や東洋の伝統医療で用いられてきたハーブと合わせて育てています。それは身土不二という日本に暮らす私達にあった、日本の風土で育てた国産の薬草やハーブを提供して心と身体の健康に役立てて欲しいという思いからです。 さらに商品を販売するだけでなく、植物を掃除洗剤や化粧品、生活雑貨として暮らしに役立てる日本古来の薬草文化の伝承もワークショップやSNSなどを通して行っています。</p> | | |
| ホームページ | www.kaoluna.com | | |
| 会社所在地 | 〒 870-0173 | 大分県大分市公園通り5-11-11 | |
| 工場等所在地 | 〒 870-0173 | 大分県大分市公園通り5-11-11 | |
| 担当者 | 伊藤 香菜子 | E - m a i l | nanarose0915@gmail.com |
| T E L | 097-520-7541 | F A X | |

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

| | | |
|--|---|---|
| <p>【生産】大分市吉野地区 栽培面積 40アール(4000平米) 年間収穫量 1t 栽培方法は炭素固定循環型自然農法 【1.病害虫は生物多様性で防ぐ(農業不使用)2.自然界の栄養を活かす(肥料不使用) 3.土壌微生物と共存する(不耕起栽培) 4.月の巡りに添った、厳しい自然環境(露地栽培) 5.雑草と共生する(草生栽培)】にて地球にも、人にも安心安全の持続可能な 農法にて栽培しています。 【製造工程】手摘み収穫→洗浄→カット→第一次選別→乾燥→第二次選別→ブレンド→包装 加工については、香りと美味ささと安心安全、鮮度を追求し、手摘みにて収穫したハーブと和草は1時間以内に乾燥加工し、和ハーブインストラクターの資格を活かした独自の調合技術により、香料や添加物、甘味料等を使用せず、美味しく、香り豊かなオリジナルブレンドのお茶を製造しています。</p> | | |
|  |  |  |
| 自然栽培の畑で50種類以上の和草とハーブがでか強く美しく育つ | 手摘み収穫したハーブは1時間以内に洗浄→加工へと鮮度を大切に | ハーブの特性にあわせた温度と時間を管理しながら乾燥工程へ |

■ 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 | 異臭や異物がないか目視で確認。 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | HACCPに基づく衛生管理を徹底し、必要に応じて内容を見直す。手洗い、消毒の徹底 衛生マスク、衛生手袋を着用して作業を行う。 | | | |
| | 従業員の管理 | 日々の体調管理と、HACCPの基本方針の勉強。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 日々、5Sを徹底し、施設の安全と衛生管理を行い、必要に応じて見直す。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 代表 | 連絡先 | 097-520-7541 |
| | 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 | | | |