

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

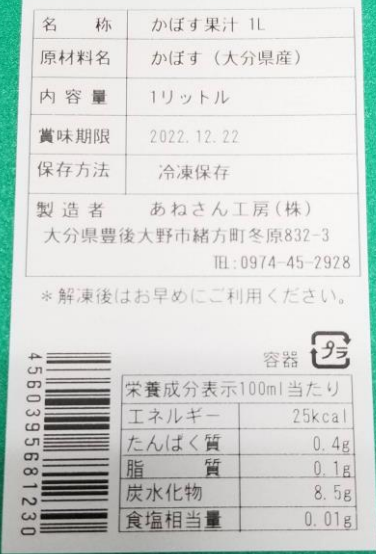
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	かぼすのしずく かぼす果汁100%						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (10 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1 年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	大分県豊後大野市		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4560395681230			
内 容 量	1000ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,100	税込(切捨) 税率 8%	¥1,188
1 ケースあたり入数	相談に応じます		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	1週間		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	5ケース/1日	最小	1ケース/1日	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
						25.0	58.0 28.0 16.5
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦の方がメインですが、焼酎とも相性が良いので中高年の男性も購入されます。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	日常の調味料として(焼き魚、刺身、天ぷら、酢の物、お寿司等)にお使いいただけます。又、焼酎に入れたり薄めてジュースとしてお飲みいただくことも。	
商 品 特 徴	大分県内にある自社農園にて栽培、収穫したかぼすの果汁100%です。無添加、無着色で安心してご利用になれます。収穫したその日に搾汁、即冷凍しておりますので鮮度はそのままです。天然クエン酸、リンゴ酸、ビタミンC等多種の栄養有機酸はみかんの5倍です。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考		

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		あねさん工房株式会社					
年 間 売 上 高		3、200万円		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)		社員3名パート7名	
代 表 者 氏 名		進藤 充啓					
メ ッ セ ー ジ		* 故郷の素材を使い、里山の味を作っています。 農産物の加工販売を目的とし、都市と農村の交流を深め、「自然の恵み」「農業の大切さ」を、より多くの方々に感じて頂きたいとの思いで日々精進しています。					
ホ ー ム ペ ー ジ							
会 社 所 在 地		〒	879-6754	大分県豊後大野市緒方町冬原832－3			
工 場 等 所 在 地		〒	同上	同上			
担 当 者		羽田野 千里		E - m a i l		anesankobo2928@gmail.com	
T E L		0974-45-2928		F A X		0974-45-2930	

■ 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

* 生産工程は別紙参照		
栽培面積:(自社農園)13 ^{ヘクタール} →平成31年 15 ^{ヘクタール} 年間収穫量(かぼす) 平成28年度 100 ^{トン} * 新植事業 平成26年度 新植かぼす2000本 平成27年度 新植かぼす5000本 平成28年度 新植かぼす1000本 平成31年度 新植かぼす2000本 * 予定収穫量 平成31年度予定収穫量:200 ^{トン} 令和 3年度予定収穫量:350 ^{トン}		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	金属探知機:fe0.7 sus1.0 残留農薬検査、土壌検査、細菌検査実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工場長における作業前、後の安全確認。			
	従 業 員 の 管 理	作業前朝礼の実施。安全衛生、食品衛生等、講習会、研修会の参加			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日の作業前、作業後の社内清掃の実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	代表取締役 進藤 充啓	連 絡 先	090-2507-5429
	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保険加入済み			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。