

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
月 日

商品特性と取引条件

商 品 名	コンフィチュール(杵築アンコール、ぼんかん、青島みかん)				
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	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	杵築市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560343310052 杵築アンコール		
内 容 量	140g	希望小売価格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 10% ¥770
1ケースあたり入数	50(混送可)	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	3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	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%) 重量(%) 35.0 45.7 9.5 14.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 杵築ブランド認定品K29-022017-021 ※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 checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	産地や食品添加物などに敏感な30代~50代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トーストにととも合います。ヨーグルトやバナナアイスもオススメです。アンコールはチョコレートによく合います。生チョコやダークチョコレート、ヤギのチーズなどクセのあるチーズにも合います。ウイスキーのおつまみにもおすすめです。紅茶に入れたり、炭酸水で割って飲むのもお勧めです。	
商 品 特 徴	すりおろした梨をジャムにして角切りの梨を加えた食感が楽しめるコンフィチュールです。アンコールを香り高いコンフィチュールにしました。他の柑橘類にない芳醇な香りが楽しめます	

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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 <input type="checkbox"/> くるみ、
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"/> バナナ、 <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ギー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	豊予農場		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代 表 者 氏 名	石見 賢二		
メ ッ セ ー ジ	当農場は、1959年からみかんの栽培を始め、アンコール、せとか等の柑橘と梨等を2.5haで栽培し、四季のフルーツをお届けしています。 安心・安全、環境への配慮を第一に、お客様に喜んでいただける美味しいフルーツ作りをおこなっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	mogitatebin.com		
会 社 所 在 地	〒	〒873-0011	大分県杵築市相原495-18
工 場 等 所 在 地	〒	879-5114	湯布院・風曜日 大分県由布市湯布院町川北948-11
担 当 者	石見 賢二		E - m a i l dekopon@po.d-b.ne.jp
T E L	0978-63-0788		F A X 0978-62-4010

■ 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

エコファーマー認定、ジュニア野菜ソムリエの資格を取得しております。
加工も原料も旬の時期におこない、果物の美味しさを引き出すような加工をしています。

OEMの委託先である湯布院・風曜日さんは、ISO14001を取得しており、衛生管理等も整っております。砂糖は北海道てんさいを100%使った「ビートグラニュー糖」使用。また商品の加工も施策を繰り返して、果物の特性を引き出してより美味しく仕上げてきています。着色料、保存料、防腐剤など一切使っておりません。



写 真



全行程手作りの専用工場徹底した管理のもとで生産しています。素材の持つ本来の味を引き出すことを基本としています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一具体的に	OEM工場にて目視、食味検査、当農場でも出荷前目視検査、食味検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO14001及び、衛生項目管理マニュアルにより管理			
	従業員の管理	従業員用マニュアルにより管理			
	施設設備の管理	施設設備マニュアルにより管理(点検記録等)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	石見 賢二 石見 典子	連絡先	090-2519-6967 090-7165-8739
	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	JGAP認証にて定めた危機管理手法に基づき対処する(PL保険加入済)			