

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月21日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	あまおう苺のコンフィチュール						
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	210日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県(久留米市・うきは市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580658800550			
内 容 量	120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 <input type="checkbox"/>			
発注リードタイム	10営業日		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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
						31.0 × 36.5 × 9.0	8.6
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康に気をつかう子育て中、又は50代～の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パン・ヨーグルト・ドレッシング・料理・ドリンク等にご利用頂けます。 ギフトにも大変喜ばれております。
商 品 特 徴	耳納連山と筑後川に囲まれた自然豊かな土地で採れたあまおうをジャムにしました。歯科衛生士が開発した糖度約45度の低糖度ジャムです。保存料・香料・増粘剤(ペクチン)を使用しておらず、砂糖の代わりに【イソマルオリゴ糖】を使用しているので、おなか・歯に優しいジャムです。美容や健康に気を使われている方におすすめです。

商品写真



あまおう苺のコンフィチュール

名 称: ジャム
 原材料名: いちご(福岡県産)、オリゴ糖シロップ、レモン

内 容 量: 120g 賞味期限: 23. 4. 20
 保存方法: 直射日光を避け、冷蔵所にて保存して下さい。
 製 造 者: 株式会社アンダンテ
 福岡県久留米市田主丸町田主丸455-42
 ☎0943-72-4929

※開封後は冷蔵庫に入れて保存して下さい。
 ※開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がり下さい。
 「あまおう」は全農の登録商標です。

栄養成分表示(20gあたり): 熱量 35kcal・たんぱく質 0.24g・脂質 0.03g・炭水化物 9g・食塩相当量 0g (この表示は目安です。)

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。

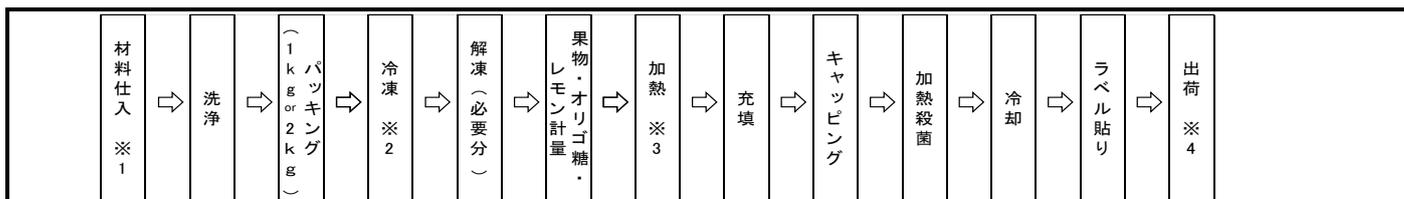
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input 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"/> 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) 同工場内で、乳、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、ごま、もも、りんご、アーモンド

※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	株式会社アンダンテ		
年間売上高	令和3年度 1200万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年度 社員1名、パート4名、アルバイト1名
代表者氏名	岩佐 ちえみ		
メッセージ	「カラダにいいものココロにいいもの」をコンセプトに食卓をいろいろ自然食品をお届けしています。私たちが拠点とする福岡の田主丸は、耳納山地・筑後川に囲まれた自然豊かな土地で、その恵みを受けたおいしい野菜や果物を生産されている農家さんがたくさん存在します。そんな自然の恵みを受けて育った食材を仕入れ、素材そのものの味をお客さまの元へお届けできるよう、日々活動しております。		
ホームページ	https://andante-natural.com/		
会社所在地	〒 839-1233	福岡県久留米市田主丸町田主丸455-42	
工場等所在地	〒 839-1233	福岡県久留米市田主丸町田主丸455-42	
担当者	岩佐 ちえみ	E-mail	andante.natural@gmail.com
TEL	0943-72-4929	FAX	0943-72-4929

■ 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



- ※1 耳納連山と筑後川に囲まれた自然豊かな土地で採れた果物・野菜を使用しています。
- ※2 農家さんや業者から仕入れた新鮮なフルーツをすぐに冷凍し、保管しています。
- ※3 1回の製造を4kg以下にすることで、手作りにこだわり、丁寧に製造をしています。
- ※4 注文ごとに少量で製造する為、長期在庫がなく、常に新しく風味を残したジャムを出荷できるようにしています。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一定ロットごとに、一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。生産工程図を書き出し、危害となりそうな所を重点に衛生管理をし、製造日報を記録しています。			
	従業員の管理	従業員の健康状態をチェックし、記録しています。製造時には、手洗い・手袋・帽子・作業服をチェックし、記録しています。			
	施設設備の管理	業務時には、脱臭除菌装置オゾンエアクリアを使用し、終業後はオゾンで除菌します。製造前に機械・備品類の点検を行い、異物混入がないよう努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩佐 ちえみ	連絡先	0943-72-4929
	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	製造・出荷の記録を残し、管理をしています。PL保険加入に加入し、もしもの際の対策を取っています。			