

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		極源流米					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋)		賞味期限/消費期限	賞味期限	180	消費期限	360
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県嘉麻市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595643473015			
内 容 量	5kg		希望小売価格	税抜	¥3,241	税込(切捨) 税率 8%	¥3,500
1ケースあたり入数	1		保存温度帯	常温 <input type="text" value="▼"/>			
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)	最大	20	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
					25.0	20.0	8.0 5.0
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 ャ 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)	40代～の食にこだわりのある男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	家庭用から贈答用まで。	
商 品 特 徴	もちもち感と甘みの強いお米。海拔400mほどの山深い寒暖差のある環境下で、福岡県の一級河川である遠賀川の源流の湧水をそのまま田に引き込み、ふんだんに使用して栽培しています。最大のこだわりは約70年前に降った雨が一度地下へ浸透し、様々なミネラルを含み湧出していると言われていた源流の水を使用している点。人家のほとんど無い地域で栽培しているため、生活排水等による汚染が無く水に徹底的にこだわった健康米です。	

商品写真



名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米	元気つくし	令和3年
	福岡県		
内容量	5 kg		
精米時期	令和4年9月上旬		
販売者	EAT-Plus 打田健人 福岡県嘉麻市山野952-1 090-5215-2912		

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"/> ワカメ、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	EAT-Plus		
年間売上高	2021年度:3百万円(9~12月のみ)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	打田 健人		
メッセージ	日本人の食卓の中心である米を基本として、地域の魅力を発信し、地方が抱える問題解決をしたい。生産者として農業に携わりつつ、顧客と直接触れ合い、本当のニーズを抽出していきます。		
ホームページ	https://eat-plus.net/		
会社所在地	〒 820-0202	福岡県嘉麻市山野952-1	
工場等所在地	〒		
担当者	打田 健人	E-mail	u.kent0912@gmail.com
T E L	080-5215-2912	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

海拔400mほどの山深い寒暖差のある環境下で、福岡県の一級河川である遠賀川の源流の湧水をそのまま田に引き込み、ふんだんに使用して栽培しています。最大のこだわりは約70年前に降った雨が一度地下へ浸透し、様々なミネラルを含み湧出していると言われている源流の水を使用している点。現在は4haほどの面積で栽培しています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	精米時、色彩選別の実施。検査員による目視検査。(異物混入など)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工品についてはHACCPの導入。		
	従業員の管理	出勤時の体調チェック。		
	施設設備の管理	定期点検の実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	打田健人	連絡先 080-5215-2912
	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	加工品についてはPL保険加入済。		

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。