

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	有明ファーム トマトカレー煮						
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年間	消費期限	1年間
主原料産地 (漁獲場所等)	トマト(熊本産)、鯖(ノルウェー産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4970913901724			
内 容 量	115g		希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率	8% ¥432
1ケースあたり入数	30個(同シリーズ混載発送可能)		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	受注後3日後に出荷(出荷場所:福岡県大牟田市)		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/1日	最小	2ケース(60個)	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg) 26.0 × 36.0 × 20.0 × 4.0
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 →						

ターゲット	<input type="checkbox"/> 売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" 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) → (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 量販店こだわり(ご当地カレー)コーナー、九州(熊本)フェア
商品特徴	袋の封を切らずに、熱湯の中に入れ、3分~5分沸騰させて温めます。電子レンジの場合は、必ず深めの皿に移しラップをかけて温めます。(500W:2分 600W:1分30秒)温めずにそのままでもお召し上がりいただけます。

商品写真



表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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)

※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	株式会社四ツ山食品(有明ファーム)		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代表者氏名	田畑博幸		
メッセージ	有明商事グループでは7年前からアグリビジネス(椎茸・トマト)に挑戦しています。同時に有名料亭などのPBなどを主に製造している地元加工食品会社に出資、グループ化して農業の六次産業化を自社グループで一貫して行っています。こだわりの美味しい(手作り)、安心・安全をモットーに生鮮から加工品までのご提案をさせていただきます。		 <p>ありあけの恵みを食卓に 有明ファーム</p>
ホームページ	http://www.ariake-svoji.mydns.jp/ariakefarm/		
会社所在地	〒 869-0221	熊本県玉名市岱明町下前原605-1	
工場等所在地	〒 836-0843 837-0904	<加工食品営業部> 福岡県大牟田市不知火町1-1-8 <加工工場> 今村食品工業(株) 福岡県大牟田市高砂62-4	
担当者	西川 高弘	E-mail	takahiro-nishikawa@ariake.gr.jp
TEL	0944-56-1588	FAX	0944-56-1588

■ 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

熊本県に自社農園(トマト・生椎茸)を保有し、自社加工工場(今村食品工業(株) 創業大正7年。自社ブランド「四ツ山漬」「かなめ」は百貨店で販売。その他、多くの有名料亭の委託商品などを製造)で農業の六次産業化商品の製造を行っております。長年培ってきた「手作りの味をそのままに」をコンセプトに、一から手作りしており、レトルト臭やレトルト特有の臭みがなく毎日でもおいしく食べられるレトルト食品が最大の特徴です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	検査機関に検査委託		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	部門ごとに担当を決め、製造工程表に本基づき作業を行っている。新商品の製造もしくは工程の変更の場合には担当者が効率よりも先に衛生面を優先し、工程表を決め不良品が出ないように努めている。		
	従業員の管理	事業所衛生管理表をもとに毎朝従業員の健康状態。衛生状態を確認し、エアシャワー・粘着ロール・手洗いをし、その後責任者がミーティングでその日の作業内容を全員に把握させた上で作業にあたっている。		
	施設設備の管理	温度管理、設備の整備、清掃の担当者、期日・時間を決めて記録し管理している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今村食品工業(株) 西村景治	連絡先 0944-53-6334
	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	在庫管理票、検査保管品、PL保険等		

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。