

FCP展示会・商談会シート

記入日

2015年
7月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	トマトピューレ レッド 糖度10度						
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	5ヶ月	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡県糸島市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595056861072			
内容量	200g		希望小売価格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3~7日		販売エリアの制限	●無 ○有り			
取扱い単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	30本(アソート可)	最小	10本(アソート可)	ケースサイズ	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ)	重量(重さ)
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)	セレクトショップ 小さなお子さんがいる家庭や国産、無添加など安心・安全なものをギフトとして送りたい30~60代女性。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	さらっとタイプの糖度10度のピューレになります。ジュース代わりにもなり、スープ作りにおすすめです。	
商品特徴	糸島の自然でじっくり育て、しっかりした味わいが感じる事が出来る糸島産トマトを原材料に使用しています。トマトのみで出来ており、無塩、無添加。さらっとタイプの糖度10度のピューレになります。	

画像

	トマトピューレ レッド 糖度10度 名称: トマトピューレ 原材料名: トマト(福岡県糸島市産)	
	内容量: 200 g 賞味期限: 2015.8.21 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存 製造者: 川添 康裕 福岡県糸島市二丈松国328-1  開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がり下さい。 4 595056861072 栄養成分表示 100g当たり(推定値) エネルギー 41kcal たんぱく質 1.9g 脂質 0.1g 炭水化物 9.9g 食塩相当量 0.05g	
	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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> ハチミツ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> エマカダミアナツ、 <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	
備考	(当商品以外にアレルゲン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	かわぞえ農園		
年間売上高	令和6年度 2500万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3人 パート14人
代表者氏名	川添 康裕		
メッセージ	江戸時代から糸島で農業を営み、特に近年トマトの栽培を中心に、ミニ、中玉、大玉の3種類を栽培しています。ストレスを与え、甘味、糖度を重視したトマトを作っています。加工場を設置し、生のトマトでは関わる事が難しい方にも加工品として、自社のトマトの味を届けるよう栽培、販売を行っています。		
ホームページ	https://kawazoefarm.store/		
会社所在地	〒819-1627	福岡県糸島市二丈松国716	
工場等所在地	〒819-1627	福岡県糸島市二丈松国328-1	
担当者	川添 康裕	E-mail	kawazoefarm.kanri@gmail.com
TEL	080-8011-7501	FX	092-325-1507

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真		
トマトを煮込む	瓶詰後加熱消毒	加熱後急速冷却する

■ 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	目視確認と一定期間に微生物検査行っている		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造担当者は作業をHACCP考えに基づき管理。		
	従業員の管理	製造担当者は作業をHACCPの考えに基づき管理。		
	施設設備の管理	毎回終業時に工場を清掃		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	川添 康裕	連絡先 080-8011-7501
	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保険に加入 NO. 360601-005220-1		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。