

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------------------|---|---------------------|------|---|
| 商 品 名 | あんぽ柿 | | | | | |
| 最もおいしい時期 | 冬季(12月) | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 2~4週間 (時期により異なる) | 消費期限 | - |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 埼玉県秩父郡市 | JANコード (13桁もしくは8桁) | ① 4534053000763 ② 4534053000787 ③ 4534053000800 | | | |
| 内 容 量 | 箱入 ①9個入 ②15個入 パック入 ③200g(3~6個) | 希望小売価格(税込) | ①2,200円(9個入) ②3,500円(15個入) ③600円(200g) | | | |
| 1ケースあたり入数 | 箱入 8箱/1ケース パック入 20パック/1ケース | 保存温度帯 | 常温 | | | |
| 発注リードタイム | 7日 | 販売エリアの制限 | ●無 ○有→ | | | |
| 最低ケース納品単位 | ①,② 10ケース ③ 100ケース ※これ以下の場合でも相談ご相談ください | ケースサイズ(重量) | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(kg) | | |
| 認証・認定機関の 許認可(商品・工場等) | <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→ | | | | | |
| 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 54.0 | 36.0 | 28.0 | 12.0 | | |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| ターゲット | 売 り 先 | <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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) | 中高年の方々を中心に幅広い年齢層 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 冬場のお茶請けのお菓子にどうぞ。 お歳暮やお土産等、贈答用としての利用にもお勧めです。 | |
| 商品特徴 | 燻蒸による独特の風味と、半生の柔らかい食感が特徴です。 通常の干し柿と異なり、暗所で乾燥させるため、鮮やかな橙色に仕上がります。 毎年、12月から1月頃までの期間限定での販売となります。 | |

商品写真




左: 箱入り
(9個入、15個入共通)

右: パック入り
(200g 3~6個入)



名 称 干し柿(乾燥果実)
 原材料名 柿(錦原柿)酸化防止剤(二氧化硫黄)
 原料原産地名 埼玉県秩父産(柿)
 内 容 量 200g
 賞味期限 15.01.29
 保存方法 直射日光・高温多湿を避け涼しい所で保存して下さい。
 製 造 者 栗原 幹男
 埼玉県小鹿野町飯田211


※生製品ですので、開封後は冷蔵してお早めにお召し上がり下さい。

<商品のお問い合わせ>
 ちちぶ農業協同組合 営農経済部
 TEL0494-63-2020

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|----------------------|---|
| 出展企業名 | ちちぶ農業協同組合 | | |
| 年間売上高 | 21期 (H28.4.1~29.3.31) 32,000千円 (加工事業実績) | 従業員数 | 15 (28年度加工事業実) |
| 代表者氏名 | 代表理事組合長 青葉 正明 | |  |
| メッセージ | JAちちぶは「豊かな自然を活かした地域社会との共生による未来農業を目指して」を経営理念とし、様々な担い手と共に、将来にわたり、安心・安全な農畜産物を消費者に提供するとともに、豊かな地域社会づくりに取り組んでいます。 | | |
| ホームページ | http://www.ia-chichibu.jp | | |
| 会社所在地 | 〒 368-0031 | 埼玉県秩父市上野町29-20 | |
| 工場所在地 | 〒 369-1625 | 埼玉県秩父郡皆野町大字下日野沢500-1 | |
| 担当者 | 野澤 克行 | E-mail | - |
| TEL | 0494-63-2020 | FAX | 0494-62-5800 |

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

製造工程

- ①柿の収穫 → ②選別 → ③皮むき → ④硫黄燻蒸 → ⑤暗所乾燥 →
⑥商品検査 → ⑦箱詰め・パック詰め → ⑧出荷

※原料の柿はすべて秩父郡市産で、栽培管理を徹底し生産履歴の記帳を義務付け、安心・安全な食品加工に取り組んでおります。

写真

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 原料の柿は、すべて秩父郡市産の柿を使用しています。 | ひとつずつ手作業で皮をむいていきます。 | 硫黄燻蒸の後、暗所でゆっくりと乾燥させます。 |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|-------------------------|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に | 目視検査（包装不良、異物混入、商品品質）を実施 | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 手袋着用の徹底や、清潔な器具の使用など | | | |
| | 従業員の管理 | 製造者ごとに実施 | | | |
| | 施設設備と管理 | 清潔な施設管理 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者 | 野澤 克行 | 連絡先 | 0494-63-2020 |
| | 記録 | 生産履歴の記帳・管理 | | | |