

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
5月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	はすいも(リュウキュウ)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	5月~9月	(7月~8月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	5日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	須崎市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4 908735 379803				
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥150	税込(切捨) 税率	¥150	
1ケースあたり入数	20パック		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	5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	50ヶ	最小	1ヶ	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)	
					50.0	35.0	20.0	4.5
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 checked="" 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 → 高知県版GAP							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	30代、40代の主婦層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	地元では、夏の季節商材として酢和えで食すことが多いです。塩もみする事で、体積が10/1程度になり、家庭で利用するにはちょうど良い量になります。	
商 品 特 徴	あく抜きが必要ですが、はすいも自体に味は無くどのような調理の味付けにもなじみます。また、食物繊維の塊で、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。	

商品写真




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"/> パナナ、 <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)

※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	JA土佐くろしお		
年間売上高	令和元年度103億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	80名
代表者氏名	代表理事組合長 森光幹男		
メッセージ	まごころ・フレッシュ・あなたのそばに		
ホームページ	www.tosakuroshio.jp/		
会社所在地	〒785-8520	高知県須崎市多ノ郷甲3751-11	
工場等所在地	〒785-0034	高知県須崎市大間本町17-1	
担当者	販売部営業課 森部高央	E-mail	hanbai@kuroshio.ja-kochi.or.jp
TEL	0889-42-8010	FAX	0889-42-4108

■ 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

JA土佐くろしおでは、はすいも生産者10名で127aの面積で、年間88.900kg(444,500パック/200g下記写真参照)の出荷量があります。出荷先は、JA高知県営農販売事業本部を通じて全国の市場へ出荷されています。現在は、業務筋での取り扱いが主になっておりますが、一般家庭でも簡単に調理できますので一般消費の需要を伸ばしていきたいです。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	作業時に目視による検品。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	高知県版GAPの取り組みにより、生産・出荷を行っている。			
	従業員の管理	高知県版GAPの取り組みにより、従業員の衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	高知県版GAPの取り組みにより、施設の衛生管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	JA高知県営農販売事業本部	連絡先	088-837-6307
	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	量販店等での購入等に掛かるクレーム等は、JA高知県営農販売事業本部を通じて連絡を取り合い、事故等の対応にあたっている。			

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。