

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
10月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	じとっこちゃん(味噌ワイン)						
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	-	消費期限	45日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮崎県宮崎市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560358490053			
内 容 量	150g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率	8%	¥1,944
1ケースあたり入数	30	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)	最大 3ケース/週	最小 1ケース/週	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				29.0	37.0	15.0	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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 特定JAS規格よりも長い飼育期間。HACCPの基準に従って、品質管理しています。 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 会社・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 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) 年齢・性別問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	封を切らずに、湯せんで温めてお召し上がりいただけます。アツアツご飯の上に、レタスと温めたじとっこちゃんをのせると美味しいです。ワインのおともや、大事な方へのギフトにも喜ばれています。
商 品 特 徴	みやざき地頭鶏の様々な部位を使用し、石坂村秘伝のみそダレに漬け込み熟練の職人の技で焼き上げたオリジナルの逸品です。おつまみはもちろん、ご飯のおかずにもピッタリです。肉本来のもつ豊かな旨味と独特の食感、秘伝のみそダレの風味をお楽しみください。

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。

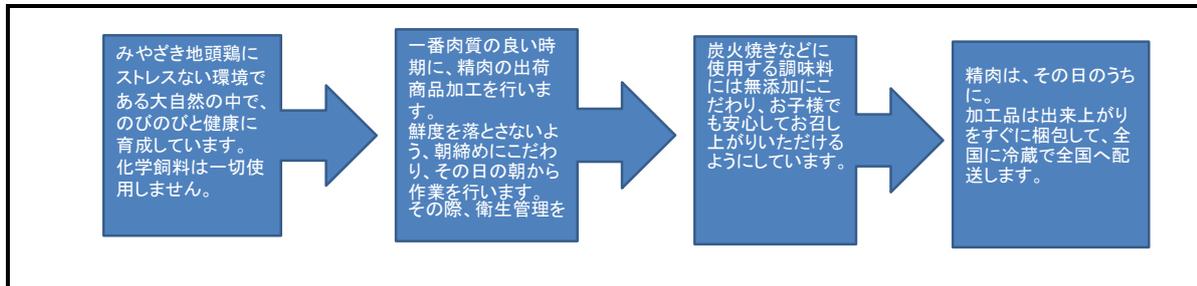
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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 checked="" 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
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	合資会社 石坂村地鶏牧場		
年 間 売 上 高	6,000万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート5名、計7名
代 表 者 氏 名	代表社員 中村秀和		
メ ッ セ ー ジ	宮崎の澄んだ青空と豊かな大自然の中で、手間暇とコストを惜しまず、のびのびと健康に「みやざき地頭鶏」を育てております。さらに、化学飼料を一切雛の時点から使用せず、自家配合の飼料のみで育てられた鶏肉は、芳醇な香り、とろけるほど柔らかく、噛む程にコクが含まれます。厳しい条件をクリアした指定農場のみ生産が許される幻の地鶏「みやざき地頭鶏」。肉本来の持つ豊かな旨味を存分にお楽しみください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.ishizakamura.jp		
会 社 所 在 地	〒 889-1602	宮崎市清武町今泉乙1218-2	
工 場 等 所 在 地	〒 889-1602	宮崎市清武町今泉丙5-16	
担 当 者	中村秀和	E - m a i l	info@ishizakamura.jp
T E L	0985-85-1414	F A X	0985-85-1407

■ 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



■ 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	目視検査、目視検品(2名以上)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	雛の段階から化学飼料を一切使わず、自家製飼料のみで育て、生産から加工まで一貫して行っている。出荷までの工程を記録管理している。		
	従業員の管理	年1回の健康診断を実施し、従業員の健康状態を常に気を付けている。また、製造工程では、異物混入、衛生管理を徹底して管理している。		
	施設設備の管理	製造にかかわる、製氷機や冷蔵庫など、それぞれ管理項目を決めて定期的な記録をとり、保管管理を徹底している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加工部門	連絡先 0985-85-1414
	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保険加入 賠償額1億円。製品不良や事故、弊社の商品を食ったことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡をとり、保管管理している。		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。