

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
8月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	プレミアムオリーブオイル						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	香川県	JANコード (13桁もしくは8桁)	※とっている場合				
内 容 量	〇〇g	希望小売価格	税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240	
1ケースあたり入数	〇本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1週間	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 5ケース/日	最小 1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				50.0	40.0	20.0	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 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 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)	若年層から中高年齢層まで幅広い年齢層の方に。美容を強く意識する若い女性の方に。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食のサラダにひとふり。新鮮なオリーブオイルの香りが毎日の朝食をおいしく、豊かに演出します。	
商 品 特 徴	手摘みした小豆島産オリーブ100%で絞ったオイルです。毎日使っていただけるようにお手軽サイズのおしゃれな瓶に充填しました。	

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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"/> バナナ、 <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	株式会社〇〇〇		
年 間 売 上 高	〇〇〇千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	〇〇人
代 表 者 氏 名	代表取締役〇〇〇		写真
メ ッ セ ー ジ	弊社は小豆島で〇〇年からオリーブ栽培に取組み、自社オリーブを自社で搾油しています。 小さな会社ですが、品質のよさでは絶対に負けません！		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒	香川県〇〇市〇〇町1-1	
工 場 等 所 在 地	〒	香川県〇〇市〇〇町1-1	
担 当 者	〇〇〇	E - m a i l	〇〇〇
T E L	〇〇〇	F A X	〇〇〇

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

オリーブ収穫(手摘み) → 選果選別 → 洗浄 → 搾油 → 濾過 → 充填
写真
写真
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	一定ロットごとに一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起らないように従業員の動線も確認して、安全衛生も確保している。
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし、防虫対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 〇〇〇 連絡先 〇〇〇
	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	履歴をパソコンで管理。常時確認可能。また、PL保険に加入しています。