

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-------------------------|---|-----------------------|---------------------|-------|------|
| 商 品 名 | セルリー、小束パセリ、キャベツ、ブロッコリー、レタス、大根、トマト、キュウリ、エンダイブ、ハーブ類他 | | | | |
| 最もおいしい時期 | 6月～10月 | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限 | | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 茅野市、原村、富士見町、諏訪市、下諏訪町、岡谷市 | JANコード (13桁もしくは8桁) | | | |
| 内 容 量 | 品目により異なる | 希望小売価格(税込) | 要相談 | | |
| 1ケースあたり入数 | 品目により異なる | 保 存 温 度 帯 | 冷蔵 | | |
| 発注リードタイム | 全農を介しての販売取引 | 販売エリアの制限 | ○無 ●有→ | | |
| 最低ケース納品単位 | 要相談 | ケースサイズ(重量) | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | 重量(㎏) | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→ | | | | |

| | | |
|-----------------------------|---------------------|---|
| タ ー ゲ ッ ト | 売 り 先 | <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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) | |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | | |
| 商 品 特 徴 | | |

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映像で貼付) |
| アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ | |
| <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 | |

■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|-------------|--------------|
| 出 展 企 業 名 | JA信州諏訪 | | |
| 年 間 売 上 高 | 43億円 | 従 業 員 数 | |
| 代 表 者 氏 名 | 代表理事組合長 小松八郎 | | 写真 |
| メ ッ セ ー ジ | JA信州諏訪は、昼夜の寒暖の差がありセルリー・パセリの生育に適していることから、夏場日本一の出荷量を誇り、大根、キャベツ、ブロッコリー、レタス、キュウリ、トマト、ハーブ類等70品目を超える野菜が栽培されている、全国有数の「総合供給産地」です。肥沃な大地に、高原の風・清涼な水・まばゆい陽の光をたくさん浴び育っています。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://www.ja-suwa.ijjan.or.jp/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 391-8522 | JA信州諏訪 営農部 | |
| 工 場 所 在 地 | 〒 | | |
| 担 当 者 | | E - m a i l | |
| T E L | 0266-71-2700 | F A X | 0266-72-0103 |

■ 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

| | | |
|--|----|----|
| <p>●野菜の里 JA信州諏訪は本州のほぼ中央に位置し、八ヶ岳西麓から諏訪湖一帯の3市2町1村を管内としています、標高700mの諏訪湖周辺から標高1200mの八ヶ岳の裾野までの冷涼な気候のもとで多品目にわたる農産物を生産しています。</p> <p>●安全安心への取り組み 安全安心確保対策本部を設置し、生産者とJAが一体となり安全安心への取り組みを行っています。 農薬適正使用の徹底、栽培日誌の記帳、減化学肥料と減農薬栽培への取り組み、定期的な残留農薬検査と自主残留農薬検査による分析、放射性物質検査、トレーサビリティの実施により、安全で安心な生産を目標としています。</p> <p>●品質向上に向けて 栽培された野菜は、統一した規格と選別、検査する事で品質確保に努めています。また生産者とJAが一体となり生産品目の作付指導会、圃場巡回、出荷目揃え会等により、生産技術、出荷技術の向上を図り、消費者の皆様へ高品質で新鮮な野菜をお届けします。</p> | | |
| 写 真 | | |
| 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→具体的に | 現物検査、農工研残留農薬検査、JA自主残留農薬検査、放射性物質検査 | | | |
| 衛 生 管 理 へ の 取 組 | 製造工程の管理 | 生産工程管理 三浦 一英 | | | |
| | 従業員の管理 | 集出荷工程管理 小林 聡 | | | |
| | 施設設備の管理 | 情報管理 湯田坂和臣 | | | |
| 危 機 管 理 体 制 | 担当者連絡先 | 担 当 者 | 三浦一英 | 連 絡 先 | 0266-71-2700 |
| | 記 録 | | | | |