

FCP展示会・商談会シート



2015. 04. 23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あきたこまち					
最もおいしい時期	10月中旬～下旬	賞味期限/消費期限	賞味期限	約2ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	秋田県秋田市雄和	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	30.25kg/袋	希望小売価格	税抜	¥11,000	税込	¥11,880
1ケースあたり入数	1kg単位で発注可能	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	即日発送可能 ※数量と発送地域により異なります	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有			
最大・最小ケース納品 単位 (①ケース/日、②袋単位)	最大 最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	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→					

ターゲッ	売 り 先	<input checked="" 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 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)	20～30代の若者(男女問わず)、独身世帯
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	通常の炊飯で食べる他、食味にクセが無いので、どのように調理しても美味しく食べることができます。白米・炊き込みご飯・リゾット・カレーライスなど、調理方法を選びません。	
商 品 特 徴	最新のCCDカメラ式色彩選別機を導入していますので、虫・異物は混入率ゼロ%であり、安心・安全なお米を提供頂けます。	

■ 商品写真

秋 田 県 産 米	
平成 27 年度	水稲つゆち玄米
品 名	あきたこまち
正味重量	30kg
総重量	30.5kg

検査請求者 (製造メーカー)
 検査請求者 秋田県秋田市 種 沢
 検査請求者 新あき加農業協同組合
 検査請求者 秋田県秋田市千秋楽町
 生産地 秋田県秋田市 種 沢
 商品名 (あきたこまち)

アレルギー表示 (特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有 えび か 小麦 そば 卵 乳 落花生

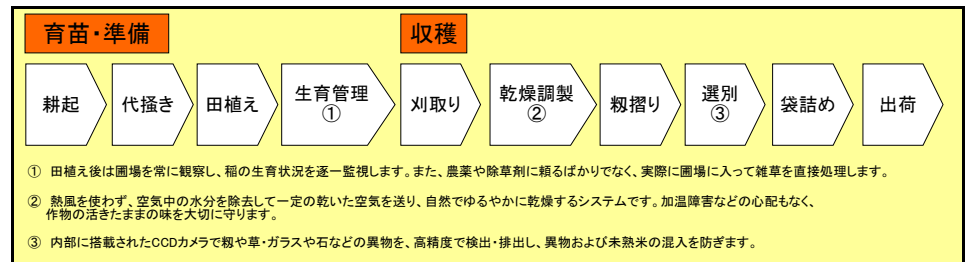
表示を奨励 (任意表示)
 あわび い い い オレンジ カシューナッツ
 キウイフルーツ 牛肉 くるみ ごま さけ
 さば 大豆 鶏肉 パナ 豚肉
 まつたけ もも やまいも りんご チラシ

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	農事組合法人 種沢ファーム		
年 間 売 上 高	平成26年度 70百万円	従 業 員 数	常勤役員2名、正社員3名、パート5名(平成27年12月時点)
代 表 者 氏 名	伊藤 満		
メ ッ セ ー ジ	地域農業を守るため、農業組合法人としてスタートを切って10年になります。約60haに米・大豆を中心に、キャベツ・ブロッコリー・白菜・スナップエンドウ・枝豆・カボチャ等の様々な農作物製造に取り組んでいます。 「安心・安全」を第一に消費者の皆様のご要望にお答え出来るよう一つひとつに心を込めて社員一丸となって頑張る所存です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://tanezawa-farm.com/index.html		
会 社 所 在 地	〒 010-1224	秋田県秋田市雄和種沢字熊野堂51	
工 場 所 在 地	〒		
組 当 者	伊藤 満	E - m a i l	tanezawa-farm@it-keeper.ne.jp
T E L	018-886-5666	F A X	018-886-5667



■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一具体的に	農産物検査法に基づき登録検査機関に委託
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造開始前に異物・未熟米混入の有無、水分測定、設備運転状態の確認を実施。全てに異常がないことを確認してから製造を開始します。
	従業員の管理	始業前にミーティングにて安全確認および当日の作業予定の確認を実施、運転前の設備内清掃、試運転を実施。
	施設設備の管理	稼働シーズン前後で関連設備全ての清掃、およびメーカー技術者と共に点検・修理を実施します。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 伊藤 満 連絡先 018-886-5666
	記 録	