

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-------------------------|--|------------------------|-------------|------|--------------|
| 商 品 名 | ちんげん菜 | | | | |
| 最もおいしい時期 | 5月~12月 | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 消費期限 | 5日 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 秋田県能代市 | JAN コード (13桁もしくは8桁) | | | |
| 内 容 量 | 2.5kg袋づめ/5kgバラ | 希望小売価格(税込) | 648円/1,080円 | | |
| 1ケースあたり入数 | 10袋/40個くらい | 保 存 温 度 帯 | 冷蔵 | | |
| 発注リードタイム | 3日前 | 販売エリアの制限 | ◎ ○ 有 | | |
| 最低ケース納品単位 | 1ケース | 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 <input type="checkbox"/> HAC <input type="checkbox"/> 農業生産工程 <input type="checkbox"/> その他 | | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| ターゲット | 売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> フード <input type="checkbox"/> 商社 <input checked="" type="checkbox"/> メ <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル <input type="checkbox"/> その他 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 業務用カット野菜、お漬物などに |
| 商品特徴 | 海藻・魚粕・肉粕・米糠・カニガラ・卵殻・植物粕など有機物100%の発酵(ボカシ)肥料でつくっているため、色つやが良く、甘みがあります。 |

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☑

え か 小 そ 卵 乳 落

出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|----------------|--|
| 出 展 企 業 名 | 有限会社 大和農園 | | |
| 年 間 売 上 高 | 平成25年度 60百万円 | 従 業 員 数 | 平成26年8月現在 18名 |
| 代 表 者 氏 名 | 大塚和浩 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 和を創り、和を上げる。1、私たちは大いなる自然の循環・共生の一員です。生かされていることに感謝し、使命を果たそう。1、私たちは命を育み、豊かな社会を創る農企業です。愛をこめて、幸せの種を蒔こう。1、私たちは共に学び成長する、夢の開拓者です。心を耕し、楽しく生きよう。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | なし | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 016-0171 | 秋田県能代市河戸川字後田91 | |
| 工 場 所 在 地 | 〒 同上 | 同上 | |
| 担 当 者 | 大塚和浩 | E - m a i l | daiwa@shirakami.or.jp |
| T E L | 0185-55-2792 | F A X | 0185-55-2792 |

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



品質管理情報

| | | | | | |
|----------|------------|----------------------------------|------|-------|---------------|
| 商品検査の有無 | ◎ 無 ○ 有一員! | | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 製品の品質に問題があった場合には原因を解明し、改善を行っている。 | | | |
| | 従業員の管理 | | | | |
| | 施設設備の管理 | 機械は定期的にメンテナンスを行い、整備記録の記帳をしている。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担 当 者 | 大塚和浩 | 連 絡 先 | 090-4046-8316 |
| | 記 録 | 栽培記録、薬剤散布履歴 | | | |