

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
11月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名		塩だけで漬けた野沢菜					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (7~9月,1~3月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	10日間	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産(野沢菜)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4971376040104				
内 容 量	200g	希望小売価格	税抜	¥208	税込(切捨) 税率 8%	¥224	
1ケースあたり入数	30入(これ以下は応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	出荷地域により異なるため応相談	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 200ケース 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)	
			32.0	40.0	18.5	10.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001:2015						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幅広い年齢層のお客様にお召し上がりいただけます
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「料理」の素材として、野沢菜本来の味を料理に際立たせたい場合。①煮物・サラダ・鍋の具材に、②細かく刻んで、ふりかけ風に、③ご飯を葉っぱ包んで「めはりずし」風おにぎりに、④フライパンで炒めてパスタやチャーハンに、⑤七味・かつおぶし・醤油をかけて、お酒のおつまみに、⑥醤油、酢、砂糖などで好みの味つけで漬け直して「我が家の野沢菜漬」に……	
商 品 特 徴	①野沢菜を塩だけで2度漬け込んだ、シンプルな野沢菜漬です。②野沢菜の漬込みは、兵庫県・赤穂市原産の「食塩」と「中央アルプスの伏流水」を使っています。下漬後、タンクに移し替えて漬け直す「2度漬け」を行っています。③野沢菜は生のままでスーパーなどの店頭と並ぶことはほとんどありません。→「料理の素材として野沢菜本来の旨味で食卓をプロデュース」するのに是非ともおすすめします。	

商品写真



現在、巾着袋の新規包材を製造中。商談時にはラフデザインを提示できる予定です。


名 称	野沢菜塩漬		
原材料名	野沢菜、漬け原材料[食塩]		
原産地名	国産	内 容 量	200g
賞味期限			
保存方法	要冷蔵(0℃~10℃以下)で保存してください。		
製造者	伊那食品株式会社 長野県下伊那郡松川町元大島5462-5 TEL. (0265) 36-6136		

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。

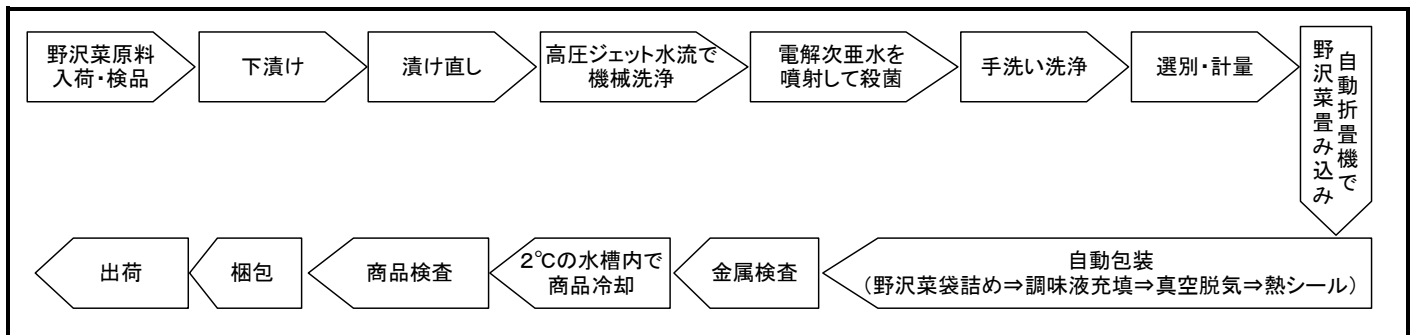
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) ノンアレルゲン商品です

※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	伊那食品株式会社		
年 間 売 上 高	260百万円(平成28年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25名 (社員12名、パート13名:平成29年10月時点)
代 表 者 氏 名	小澤 文人		
メ ッ セ ー ジ	弊社は「安心で安全な、そして品質のよい漬物を食卓にお届けする」をスローガンにした野沢菜漬製造専門メーカーです。平成16年にHACCP高度化基準に準拠すべく工場を大々的に改修し、エアシャワーや最新の異物除去装置を完備させ、より安全な商品供給を実現するための環境づくりに取り組んでまいりました。平成18年には、野沢菜漬製造メーカー初のISO9001の認証を取得し、品質マニュアルに基づいた「品質管理の徹底」と「顧客満足の追求」を継続的に改善し続けております。また工場内のオートメーション化にも取り組み、野沢菜漬製造専門メーカーだからこそできるお客様の様々なニーズにお応えしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.inasyoku.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
工 場 等 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
担 当 者	片桐 宏	E - m a i l	h.katagiri@inasyoku.co.jp
T E L	0265-36-6136	F A X	0265-36-6137

■ 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



写 真



契約栽培された野沢菜(長野県・小海町)


高圧ジェット水流噴射方式による洗浄工程

電解次亜水を用いた殺菌工程

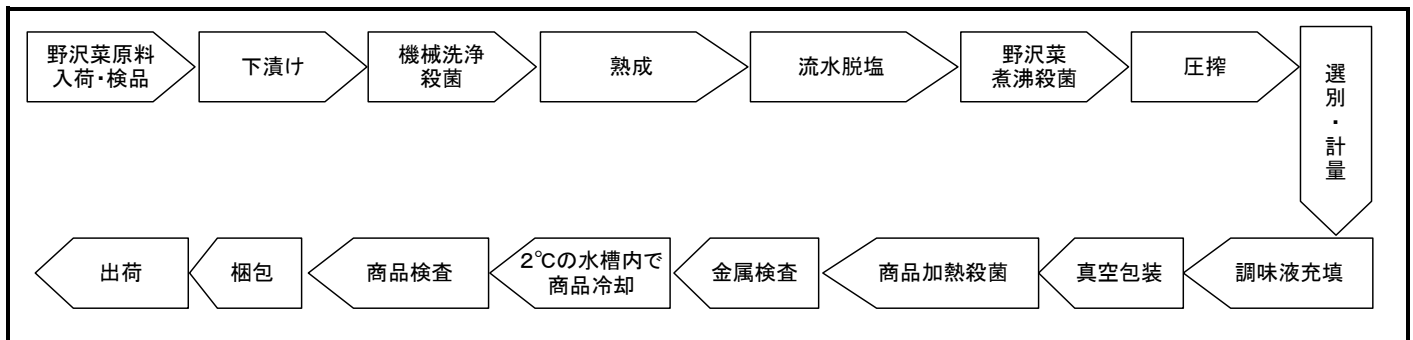
■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	自社検査室での検査(細菌検査:一般生菌数、大腸菌群数、理化学検査:塩度、pH、Brix、官能検査)、工程内検査(味見検査、異物混入、包装不良、出荷前検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO9001:2008品質マニュアル・作業手順書と漬物衛生規範に基づいた工程管理。特に野沢菜殺菌洗浄工程はISO9001の妥当性の確認項目として管理。			
	従業員の管理	毎朝の健康チェックと年2回の検便。毎週金曜日の朝礼時に衛生管理教育・品質管理教育を実施。第2・4火曜日には幹部社員を対象とした工程内管理教育を実施。			
	施設設備の管理	機械ごとに管理責任者を決め、始業前点検と日常点検を実施しチェック表により管理。機械設備管理表に基づいたメーカー来社によるメンテナンス。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証部	連絡先	0265-36-6136
	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。ISO9001で定められたトレーサビリティの手順と記録(原料入荷記録、製造日の記録、品質検査の記録等)に基づき、速やかな原因究明と事実の確認ができます。			

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	伊那食品株式会社		
年 間 売 上 高	260百万円(平成28年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25名 (社員12名、パート13名:平成29年10月時点)
代 表 者 氏 名	小澤 文人		
メ ッ セ ー ジ	弊社は「安心で安全な、そして品質のよい漬物を食卓にお届けする」をスローガンにした野沢菜漬製造専門メーカーです。平成16年にHACCP高度化基準に準拠すべく工場を大々的に改修し、エアシャワーや最新の異物除去装置を完備させ、より安全な商品供給を実現するための環境づくりに取り組んでまいりました。平成18年には、野沢菜漬製造メーカー初のISO9001の認証を取得し、品質マニュアルに基づいた「品質管理の徹底」と「顧客満足の追求」を継続的に改善し続けております。また工場内のオートメーション化にも取り組み、野沢菜漬製造専門メーカーだからこそできるお客様の様々なニーズにお応えしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.inasyoku.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
工 場 等 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
担 当 者	片桐 宏	E - m a i l	h.katagiri@inasyoku.co.jp
T E L	0265-36-6136	F A X	0265-36-6137

■ 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



写 真



契約栽培された野沢菜(長野県・小海町)

高圧ジェット水流噴射方式による洗浄工程

野沢菜の圧搾(プレス)工程

■ 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)	自社検査室での検査(細菌検査:一般生菌数、大腸菌群数、理化学検査:塩度、pH、Brix、官能検査)、工程内検査(味見検査、異物混入、包装不良、出荷前検査)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO9001:2008品質マニュアル・作業手順書と漬物衛生規範に基づいた工程管理。特に野沢菜殺菌洗浄工程はISO9001の妥当性の確認項目として管理。		
	従業員の管理	毎朝の健康チェックと年2回の検便。毎週金曜日の朝礼時に衛生管理教育・品質管理教育を実施。第2・4火曜日には幹部社員を対象とした工程内管理教育を実施。		
	施設設備の管理	機械ごとに管理責任者を決め、始業前点検と日常点検を実施しチェック表により管理。機械設備管理表に基づいたメーカー来社によるメンテナンス。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証部	連絡先 0265-36-6136
	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。ISO9001で定められたトレーサビリティの手順と記録(原料入荷記録、製造日の記録、品質検査の記録等)に基づき、速やかな原因究明と事実の確認ができます。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
11月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州八ヶ岳山麓・小海町産 新津さんの野沢菜						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6~10月限定 (栽培時期が限られている)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	11	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県小海町産(のざわな)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4971376170016				
内 容 量	200g	希望小売価格	税抜	¥218	税込(切捨) 税率 8%	¥235	
1ケースあたり入数	30入(これ以下は応相談)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	出荷地域により異なるため応相談	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 200ケース	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)
				32.0	40.0	18.5	10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001:2015						

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶請けとして、食卓の「副菜」として最適です。かつおだしベースの調味液で味つけてありますので、洗わず、お好みの大きさに切ってそのままお召し上がり下さい。調味液と一緒に盛りつけると野沢菜の旨味がよりいっそう引き立ちます。賞味期限近くになりましたら細かく刻んで油で炒めると、チャーハンやパスタの具材、お酒のおつまみとしてお召し上がりいただけます。
商 品 特 徴	①新津さんが栽培した野沢菜を中央アルプスの伏流水と兵庫県・赤穂市原産の食塩を使用して2度漬け込み、シャキシャキ感のあるあっさりとした味わいに仕上げました。②野沢菜の生産者(新津さん)、産地(八ヶ岳山麓・小海町)、販売期間(6~10月)を限定しているの、「信州フェア」商品として最適です。③包材に新津さんの顔写真と産地の大きな位置を印刷してあるので、生産者の顔と産地の見える商品です。また、包材裏面QRコードから弊社Webサイトにアクセスし、賞味期限日から商品に使用している野沢菜の収穫日がわかるので、消費者に安心感を与えられる商品です。

商品写真



名 称	のざわなしょうゆ漬
原材料名	のざわな、漬け原材料[食塩、糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、アミノ酸液(小麦を含む)、かつおぶし調味エキス]
添加物	調味料(アミノ酸等:大豆由来)、香料、酸味料
原料原産地名	長野県小海町産(のざわな)
内 容 量	200g
賞味期限	この面を裏面とし、表面右下部に記載
保存方法	冷蔵庫(0℃~10℃)で保存してください(要冷蔵)
製 造 者	伊那食品株式会社 長野県下伊那郡松川町元大島5462-5 TEL.0265-36-6136


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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

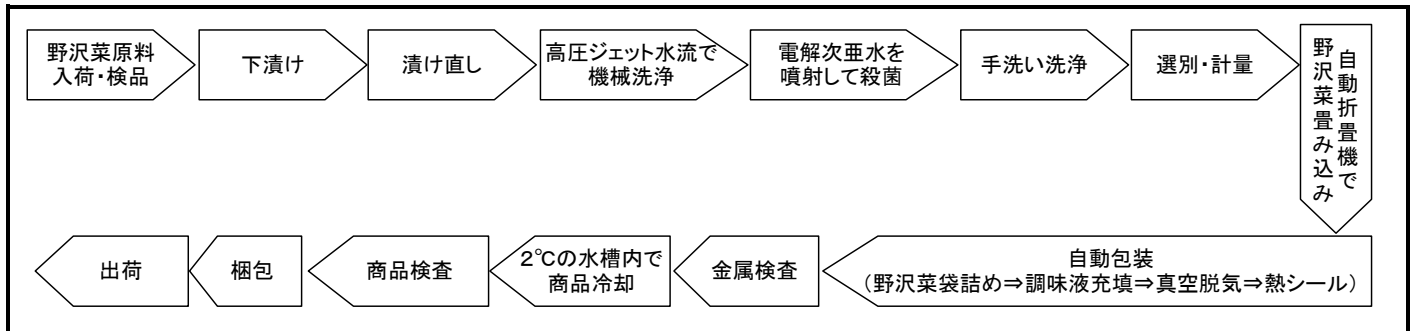
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	伊那食品株式会社		
年 間 売 上 高	260百万円(平成28年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25名 (社員12名、パート13名:平成29年10月時点)
代 表 者 氏 名	小澤 文人		
メ ッ セ ー ジ	弊社は「安心で安全な、そして品質のよい漬物を食卓にお届けする」をスローガンにした野沢菜漬製造専門メーカーです。平成16年にHACCP高度化基準に準拠すべく工場を大々的に改修し、エアシャワーや最新の異物除去装置を完備させ、より安全な商品供給を実現するための環境づくりに取り組んでまいりました。平成18年には、野沢菜漬製造メーカー初のISO9001の認証を取得し、品質マニュアルに基づいた「品質管理の徹底」と「顧客満足の追求」を継続的に改善し続けております。また工場内のオートメーション化にも取り組み、野沢菜製造専門メーカーだからこそできるお客様の様々なニーズにお応えしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.inasyoku.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
工 場 等 所 在 地	〒 399-3303	長野県下伊那郡松川町元大島5462-5	
担 当 者	片桐 宏	E - m a i l	h.katagiri@inasyoku.co.jp
T E L	0265-36-6136	F A X	0265-36-6137

■ 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



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)	自社検査室での検査(細菌検査:一般生菌数、大腸菌群数、理化学検査:塩度、pH、Brix、官能検査)、工程内検査(味見検査、異物混入、包装不良、出荷前検査)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO9001:2008品質マニュアル・作業手順書と漬物衛生規範に基づいた工程管理。特に野沢菜殺菌洗浄工程はISO9001の妥当性の確認項目として管理。		
	従業員の管理	毎朝の健康チェックと年2回の検便。毎週金曜日の朝礼時に衛生管理教育・品質管理教育を実施。第2・4火曜日には幹部社員を対象とした工程内管理教育を実施。		
	施設設備の管理	機械ごとに管理責任者を決め、始業前点検と日常点検を実施しチェック表により管理。機械設備管理表に基づいたメーカー社によるメンテナンス。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証部	連絡先 0265-36-6136
	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。ISO9001で定められたトレーサビリティの手順と記録(原料入荷記録、製造日の記録、品質検査の記録等)に基づき、速やかな原因究明と事実の確認ができます。		

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。