

表面

FCP 展示会・商談会シート 記入の例・アドバイス①

加工食品の例

もれなく、見やすい。

空白がなく、きちんと記入されています。
また文字も大きく見やすくなっています。

ターゲットが明確です。

利用シーンも一般的な食べ方、ちょっと工夫した食べ方などいくつかのパターンが浮かぶようなコメントがいいですね。
商品特徴では、「本物の牛乳と卵の味がする」ことを売りにしているので赤字で下線を引いています。

パイヤーからの



ワンポイントアドバイス

「商品特徴」や「メッセージ」などの欄に、熱い思いが記入されていると、商品やその会社へのイメージがぐっと良くなります。
企業の商品作りに対する姿勢がきちんと伝わると、この企業と一緒に仕事がしてみたいと思えますね。

FCP展示会・商談会シート | 記入日 2017年 5月 15日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	佐藤さんちのピュアプリン			
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後6日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	千葉県	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○	
内 容 量	1個当たり 150g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400 (税込(切捨) 税率8% ¥432)
1 ケースあたり入数	10 個	保 存 温 度 帯	冷蔵	
発 注 リードタイム	4 日	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 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(斤)
認 証 等 (商 品・工 場・農 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 千葉県優良県産品 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>			

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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小腹がすいた午後3時に、お友達と一緒にのお茶の時間に、ちょっと贅沢な「佐藤さんちのピュアプリン」をどうぞ。季節の果物を添えるといっそう美味しくいただけます。
商 品 特 徴	安全に飼育した乳牛から搾った新鮮な牛乳と、広い場所で育てた鶏の卵から作った、昔懐かしい 本物の牛乳と卵の味がするピュアプリン です。150gなので1食で食べられる大きさ。

■ 商品写真

	名 称	洋菓子	栄 養 成 分 表 示 1 個 (150g) 当 たり	
	原 材 料 名	牛乳、生クリーム、卵、砂糖	熱 量	255kcal
	内 容 量	150g	たんぱく質	5.3g
	賞味期限	2017.5.21	脂 質	15.0g
	保存方法	10℃以下で保存し、開封後はなるべく早くお召し上がりください。	炭 水 化 物	21.4g
製 造 者	佐藤ファーム(株) 千葉県茂原市 ○△230番地		食 塩 相 当 量	165mg

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。

表示義務有	☑えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☑卵 ☑乳、☐落花生
表示を奨励(任意表示)	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐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、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐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)

ラベルは広げて

曲面に貼ったラベルをそのまま写真に撮ると文字が曲がって読みにくくなります。ラベルは広げて文字を読みやすくしましょう。

※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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません。)(承諾)拒否

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

写真撮影の アドバイス

①

商品写真

「おいしそう！食べてみたい！と思える写真を」


商品パッケージも商品と一緒に入れましょう。
大きさの分かる工夫や、利用シーンを演出しても良いですね。

裏面

好印象のメッセージ。

代表者からの気持ちのこもったメッセージがいいですね。代表の写真がきちんと貼られているのにも好感が持てます。

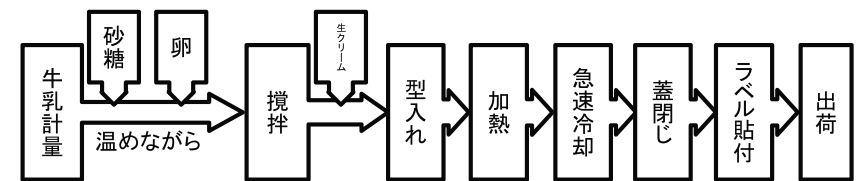
■ 出展企業紹介


出展企業名	佐藤ファーム株式会社		
年間売上高	平成27年度 100百万円	従業員数 (社員名、パート名など)	平成27年度 正社員4名、パート6名
代表者氏名	代表取締役 佐藤 太郎		
メッセージ	佐藤ファームでは長らく乳牛を飼育して参りました。新鮮な本当のミルクを味わっていただきたく様々な試みを行ってきました。この度美味しいミルクと卵の味を感じるプリン製造に成功しました。その味の良さに従業員一同喜んでおります。なるべく多くのお客様に味わっていただくことを願っております。		
ホームページ	http://www.fun_fun_sato_farm.com		
会社所在地	〒297-□□□□	千葉県茂原市○△236 番地	
工場所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 次郎	E-mail	satojiro@fun_fun_sato_farm.com
TEL	0475-□□-□□□□	FAX	0475-□□-□□□□

チャートで
わかりやすい。


丁寧にプリン製造のフローチャートを書くことによって、伝わりやすく、分かりやすい説明ができます。

■ 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






新鮮な牛乳を原料に温めながら砂糖・卵を混ぜます



ガラス製プリン型に生地を流し込みます



オープンで加熱します



工場や圃場は、商品からだけではわからないので、このシートに圃場などの写真や製造工程などが記載されているのといないのでは、その企業に対する理解度は大きく変わりますよね。

■ 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	一定ロット毎に一般細菌、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、間違いが起こ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防鼠対策を施し、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者部署名 品質保証担当 佐藤 花子 連絡先 047-□□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで全て記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。

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。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

加工食品の例

FCP展示会・商談会シート | 記入日 2017年 10月 1日



■ 商品特性と取引条件


商 品 名	薄墨さくらそば					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岐阜県	J A N コ ー ド (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○			
内 容 量	250g(乾麺)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥ 300	税 込 (切 込) 税 率 8% ¥ 324	
1 ケースあたり入数	30 食分	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5 日	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 20 ケース 要相談	最小 1 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			25.0	35.0	10.0	8.0
認 証 等 (商 品・工 場・場 所 等)	<input type="checkbox"/> 有機 JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 岐阜県 HACCP 導入施設認定					

利用シーンが具体的にわかりやすい。

具体的な調理を記載すると、利用シーンをイメージしやすいです。また、箇条書きで、具体的にかつ簡潔に書くことがコツです。

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) そば屋さん、レストラン、食堂など
	お 客 様 (性別・年齢層など)	岐阜県産そばの歯切れの良い麺を実感していただける中高齢の男女。ゆで時間も短くて忙しいサラリーマンにもご賞味いただきたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすすめレシピ等)	・春は、天ぷらをのせて温かいつゆと一緒にどうぞ。 ・夏は、冷たい水でさっとゆすいで氷を散らした盛りそばをご賞味下さい。 ・秋は、茹でたそばをのりで巻いて油で揚げると、さくさくした揚げそばをいただけます。 ・冬は、釜揚げそばであつあつをつゆにつけてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	歯切れのよい岐阜県産そば粉を使用して、つなぎとして国産小麦粉を使っています。そば粉は石臼で挽いてじっくり時間をかけてそば粉を作ります。原料からそば粉、そば打ちまで一貫して自社工場こだわりの製法を持っています。	

■ 商品写真



名 称	干そば	栄 養 成 分 表 示 (100g) 当 たり
原 材 料 名	そば、小麦粉、食塩	熱 量 350kcal
内 容 量	250g	たんぱく質 15.0g
賞味期限	2018.9.30	脂 質 2.5g
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	炭 水 化 物 67.0g
調 理 方 法	枠外に記載	食 塩 相 当 量 2.1g
製 造 者	薄墨さくら製麺(株) 岐阜県岐阜市△町○	

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×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 checked="" 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) 工場では卵を使った製品も製造しています

※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○

チェック漏れはありませんか。
アレルギー表示の項目は重要です。
同工場内で他のアレルギー表示原料など扱っている場合は、備考欄に記入してください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

写真撮影の アドバイス

②

工場写真 「これなら任せて安心!と思える写真を」


こだわりの設備や検品包装工程、品質検査の状況を写真で示すことも効果的です。

裏面

出展企業紹介欄は思いを込めて。

代表者の「そば」に対する思いが伝わってきますね。
他に取扱商品がある場合は、この欄に記載してください。
通信販売や会社情報を伝えるためにホームページの記載も忘れずに。

■ 出展企業紹介

出展企業名	薄墨さくら製麺 株式会社		
年間売上高	平成 27 年度 300 百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成 27 年度 正社員 10 名、パート 10 名
代表者氏名	山本 蕎麦夫		
メッセージ	創業は明治元年。創業者が、皆様にそばを食べていただくそば屋を開店したことが始まりでした。以来、原料にこだわり、製造方法にこだわり、広く皆様にご賞味いただきたくて干そばの製造も始めました。おかげさまで認知度が上がり、今では薄墨さくらそば（つゆ付き）、薄墨さくらそばせんべいなど製造品目も増え、通信販売も行っています。是非薄墨さくらそばを一度ご賞味下さい。		
ホームページ	http://www.usuzumi_sakura_soba〇.com		
会社所在地	〒 500-□□□□	岐阜県岐阜市△□町〇※	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	山本 麵次	E - m a i l	info@usuzumi_sakura_soba〇.com
T E L	058-□□□-□□□□	F A X	058-□□□-□□□□

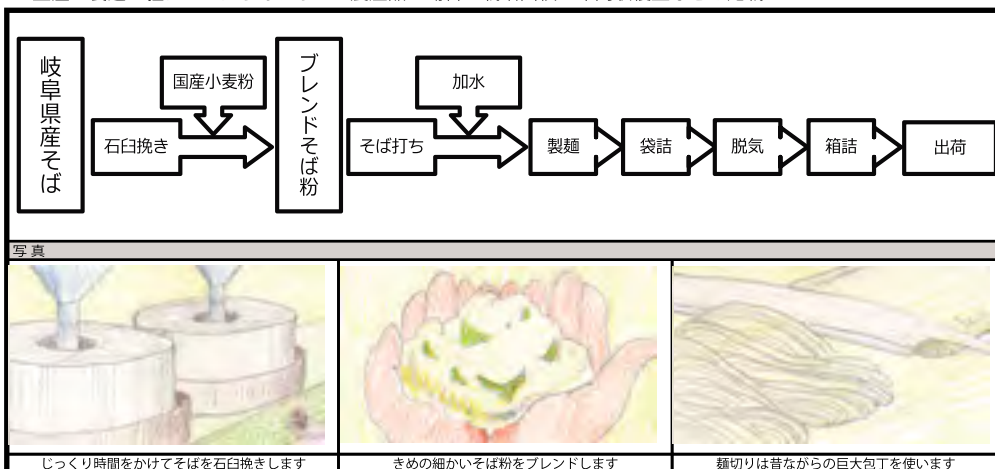
バイヤーからの



ワンポイント
アドバイス

ここで紹介した FCP 展示会・商談会シートはあくまでも「アドバイス」です。この内容にとらわれず、自分の言葉で書くように心がけましょう。

■ 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



品質管理情報はきっちり記載。

商品そのものの味や特徴だけではなく、製造工場の衛生管理への取組は重要事項です。分かりやすく簡潔に、記載しましょう。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	目の細かいふるいで異物を取り除き、品質担当者の触覚と目視で検査します。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	買い付け担当者は、原料の搬入から保管まで責任を持って管理して記録をつけます。製造担当者はそばの石臼挽きから製麺、袋詰め箱詰めまで責任を持って管理し、記録を付けます。
	従業員の管理	保管区画、製造区画を外部と厳密に分け、内部に入る者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスク、長靴に着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除き、手洗い後衛生区画に入ります。衛生安全教育は従業員一人一人に教育・訓練を施しています。
	施設設備の管理	直接原料や加工後の麺に接触する可能性のある装置や器具は毎日の掃除に加えて、1週間に一度従業員による一斉清掃を行い、施設の衛生管理を行っています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名 品質管理部 連絡先 058-□□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険 (PL 保険) の加入など	食品製造における全ての工程の記録をつけ、管理しています。また、生産物賠償保険には加入して万一の対応をしています。

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。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

一次産品の例

認証の許認可。

品質や安全性を認証で表現できることもあるので、認証は積極的に取得して表現しましょう。
都道府県のエコファーマーの認定も記載できます。

FCP展示会・商談会シート 記入日 2017年 11月 10日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あまひ 甘うまお陽さまみかん 品種：宮川早生など		
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月下旬から12月中旬(12月初旬)	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)	愛媛県西宇和産	JANコード (13桁もしくは8桁)	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
内 容 量	1ケース約2kg	希望小売価格	税抜 ¥500 税込(切捨) 税率8% ¥540
1ケースあたり入数	4ケース	保 存 温 度 帯	常温
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 離島を除く全国
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日など単位も記載)	最大 200ケース 最小 10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 30.0 25.0 10.0 2.2
認 証 等 (商 品・工 場・農 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 愛媛県エコファーマー認定 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → J-GAP</small>		
タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→) (業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)	お 客 様 (性別・年齢層など)	普通の温州ミカンより糖度が高いのに、お手軽価格なので、お客様のいる家庭におすすめ。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・そのまま食べていただくのが一番おすすめ。 ・半分凍らせてシャーベットのようによく食べると新しい食感を発見できます。 ・丸ごとミキサーに入れてジュースにしてもおいしいのでお子様のおやつタイムに。		
商 品 特 徴	糖度センサーで <u>1.4度以上</u> の物だけを出荷しています。皮が薄くて甘みが強いのが特徴です。		

匂いや味を伝える。
みずみずしさやおいしさを伝える表現を工夫しましょう。「とても甘い」などの抽象的な表現ではなく、できるだけ具体的な表現を記載しましょう。



「温州みかん」といったような全国に広く知れ渡っている一般的な食材や商品の場合は、他産地、他社の同一食材(商品)との差別化の部分(栽培、製造上の違いや、原材料のこだわりなど)を強調して書く、その商品価値がぐっと上がります。

■ 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☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示を義務	<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"/> そば、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> りんご、 <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"/> ま、 <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"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セロファン
備 考	(※食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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません) 承諾 拒否

裏面

**注意
しましょう！
(書いては
いけないこと)**

このシートはいわば、貴社の商品の「履歴書」みたいなもの。当たり前のことですが、必要以上に誇張した表現や、実際と異なる内容等を記入してはいけません。誠実に丁寧に記入することが商談成立の近道なのです。

好印象の
メッセージ
や写真。

みかんに対する
想いのこもった
メッセージが
いいですね。一
緒に仕事をする
仲間達との写真
も好印象を与
えます。


農産物は年
間栽培予定
が分かるよ
うに。

農産物は栽培
カレンダーを記
載すると一目
で収穫時期な
ど分かります
ね。

常に連絡が
取れるよう
に。

直接の担当
者がいなくても
代わりの人が
必ず連絡が取
れるようにし
ましょう。留
守番電話を活
用するのも良
いですね。

■ 出展企業紹介

出展企業名	愛媛 SunSun 農園		
年間売上高	平成27年度 1億2000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成27年度 正職員4名、パート15名
代表者氏名	愛姫 美柑		
メッセージ	江戸時代から続くみかん農園で日々大切にみかんを育てています。お客様の喜ぶ顔が私達の何よりの励みです。生産履歴の開示やJ-GAPの取得などを通じて安全・安心なみかんをお届けできるよう従業員一同頑張っています。現在は早生ミカンの他にデコポンやはるかも栽培しています。		
ホームページ	http://www.sun_sun_mikan.co.jp		
会社所在地	〒 79〇-〇〇〇〇	愛媛県〇〇市 ×〇3-3-30	
工場等所在地	〒 79〇-〇〇〇〇	愛媛県〇〇市 ※▽〇字〇\$	
担当者	馬井 美甘	E-mail	umai_mikan@sun_sun_mikan.co.jp
TEL	0895-〇〇-〇〇〇〇	FAX	0895-〇〇-〇〇〇〇

■ 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

◇温州ミカン栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
早生			○	○	◎							
普通				○	○	◎						

せん定: □ 摘果: ■ 収穫: ● 発芽: ○ 開花: ◎

糖度測定 

せん定から収穫までこの道30年以上のベテランがすべて手作業で大切に行っています。みかん園は10haで年間200tの生産をしています。

写真

		
3月に剪定し水分と養分の流れを整えます	摘果により残ったみかんに養分を集中させます	収穫時は傷をつけないように丁寧に

■ 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	残留農薬検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	J-GAPにより管理を実施
	従業員の管理	手洗いや体調管理についてチェックリストで確認しています。
	施設設備の管理	—
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名 山王 甘味 連絡先 0895-〇〇-〇〇〇〇
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入など	履歴をパソコンで管理。常時確認可能。

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。

バイヤーからの



ワンポイント
アドバイス

一次産品では、環境整備、植替えから収穫・出荷までの行程がチャートと写真で説明されていて、とても分かりやすいですね。

一次産品の例

FCP 展示会・商談会シート	記入日 2017年 7月 20日	FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版
----------------	------------------------	---

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	活き活きシバエビ (養殖)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	6か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県奄美市	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○		
内 容 量	1パック約 500g	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8% ¥1,080
1 ケースあたり入数	20 パック	保 存 温 度 帯	冷凍		
発注リードタイム	5 日	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/日 要相談	最小 1 ケース	ケースサイズ (重量)	縦(寸)	横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
			34.0	48.0	25.0 10.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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 checked="" type="checkbox"/> その他 (右に記入→) 鹿児島県特産品コンクール入賞 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>				

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 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 type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他 (右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別、年齢を問わず、本物のエビの味がわかる本物志向のお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シバエビは、様々な料理のポイントとなる食材です。中華料理にも、和食にも、洋食にも合います。普段のご家庭での料理にも使ってもらいたい食材です。魚焼き機で塩をふりかけただけのシンプルな調理でも夕食のおかずになる万能の食材です。	
商品特徴	鮮度抜群の「活き活きシバエビ」は、養殖池から生簀に移した後、出荷の前日にマイナス50℃で急速凍結して、旨味をギュッと保持します。冷凍したシバエビは解凍後に生食も可能です。冷凍シバエビは手で簡単に小分けができるので、調理に使う分だけ解凍しながらご賞味ください。	

具体的な商品特徴を。調理方法もさることながら、小分けの便利さなど取り扱いの良さもポイントになります。

バイヤーからの



ワンポイント
アドバイス

家庭での調理方法のアドバイスもとても有効です。イメージしやすいレシピを記載するのも良いですね。

■ 商品写真

	名 称	シバエビ (養殖)
	原 産 地	鹿児島県奄美市
	内 容 量	500g
	賞味期限	H29.7.19
	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
	製 造 者	奄美活き活き漁業 (株) 鹿児島県奄美市○△□
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	☑えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐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、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません。) (承諾) 拒否

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

裏面

魅力的なシートへの最後のチェックポイント！


- ① 大きめのフォント（文字）か？
 - ② 表面 21 項目、裏面 14 項目全てがきちんと記入されているか？
 - ③ 写真がきちんと貼られているか？
 - ④ 商品特徴やメッセージ欄もきちんと記入があり、上手にアピールできているか？
- この4つのポイントを押さえてあれば、バイヤーさんに「もっと話を聞いてみたい」と思ってもらえます。

商品に現れない企業の情報を簡潔に。

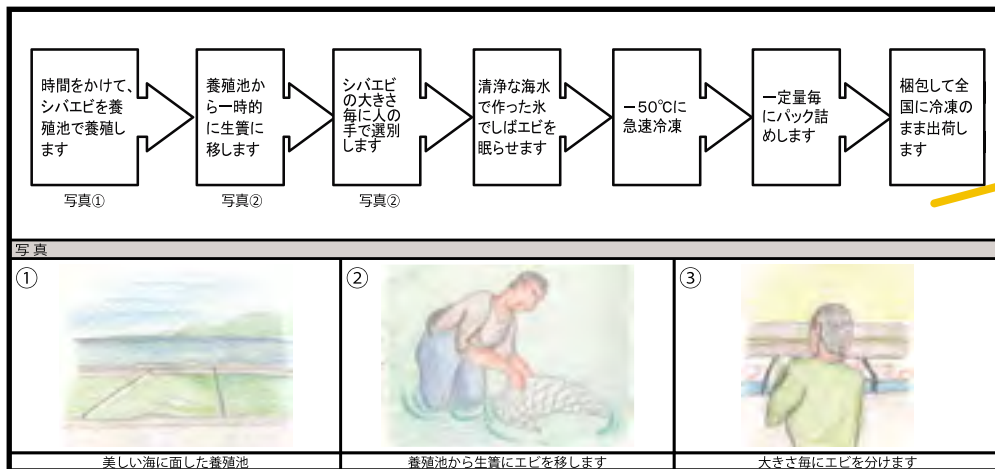
商品情報だけでは分からない企業の情報を分かりやすく簡潔にメッセージに記載してください。

さらに、他の取扱商品がある場合もこの欄に記載してください。

■ 出展企業紹介

出展企業名	奄美活き活き漁業株式会社		
年間売上高	平成 27 年度 1 億 5000 万円	従業員数 (社員名、パート名など)	平成 27 年度 正社員 5 名、パート 25 名
代表者氏名	芝海老 太郎		
メッセージ	50 年前に漁師をしていた先代の社長がエビの養殖を始めたのが会社の始まりです。その後、新規な冷凍技術が開発され会社を大きくしていきました。南の島で育った安全・安心のエビを食卓まで活きた状態でお届けすることができるようになりました。今では活きた車エビ（冷凍）、活きた伊勢エビ（冷凍）なども販売しております。私たちの島の香りのするエビを是非ご賞味ください。		
ホームページ	http://www.amami_iki_iki_gyogyou.co.jp		
会社所在地	〒□□□-□□□□	鹿児島県奄美市○△□	
工場所在地	〒	同上	
担当者	車海老 壮吉	E - m a i l	info@amami_iki_iki_gyogyou.co.jp
T E L	0997-□□-□□□□	F A X	0997-□□-□□□□

■ 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



出荷までを分かりやすく。

一次生産物でもチャートと写真で説明すると伝わりやすさが増します。



■ 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	熟練職人の目視による品質検査と、微生物検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生簀から出した後、使用する水や水を管理し、バック詰めて出荷するまでの製造工程を記録し文書として管理保管
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。
	施設設備の管理	製造に関係している生簀、製氷機、選別槽、冷凍庫はそれぞれ管理項目を決めて定期的な記録をとり、保管管理している。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名 生産管理部 連絡先 0997-□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対応を行います。必要があれば生産物賠償責任保険で対応します。

一次産品における品質管理の取組は近年ますます重視されています。いかに安全・安心な商品をお客様に届けているか、品質管理情報の記載内容は大変重要です。

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。