

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	黒にんにく						
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	180日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	福島県小野町			JANコード (13桁もしくは8桁)	なし		
内容量	2玉または3玉			希望小売価格	税抜	¥649	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数				保存温度帯	常温		
発注リードタイム	5~7日程度			販売エリアの制限	◎無	○有→	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/個など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	
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 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 →						

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 type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input 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"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	40代~60代(男女) お酒と共に、体力増進と美容を意識して。 70代~高齢者 日々の健康を意識したサプリメントとして。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	健康増進、体力回復のために、毎日1粒ずつ。フィットネスの前や後にも手軽に1粒。夏の疲労や冬の寒さ対策にも、体を温め巡りをよくして免疫力アップの効果も期待できます。美味しい食事も美容も気になる方には、黒にんにくのカナッペ、パリパリビザ、おつまみパイ、黒にんにくアイス、ヨーグルト添えなど、ティータイムやお酒のシーンにも相性抜群です。	
商品特徴	中嶋農法、ミネラル栽培により「味よし、姿よし、価格よし」に仕上りました。健康な野菜を、ただただ美味しいと安心して食べていただきたい。そのために見た目の姿にもこだわります。とにかく甘い、雑味の無い、やわらかく、にんにくの香り高い本物の味わいをそのまま感じいただける商品です。	

■商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>にんにく加工品</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>にんにく(小野町産)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>個</td> </tr> <tr> <td>賞味 期 限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>高温多湿・直射日光を避けて保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>生産組合 ベル サルーテ 組合長 吉田 政美 TEL 080-1843-7851 TEL/FAX 0247-72-4133</td> </tr> <tr> <td>製 造 場 所</td> <td>福島県田村郡 小野町大字上羽出庭字五ノ神55</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 営養成分表示 / 100gあたり エネルギー 188Kcal ナンケイ質 6.1g 脂質 0.5g 炭水化物 35.0g 食塩相当量 0.01g ポリフェノール 480mg アルギニン 217mg </td> </tr> </table>		名 称	にんにく加工品	原 材 料 名	にんにく(小野町産)	内 容 量	個	賞味 期 限		保 存 方 法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください。	製 造 者	生産組合 ベル サルーテ 組合長 吉田 政美 TEL 080-1843-7851 TEL/FAX 0247-72-4133	製 造 場 所	福島県田村郡 小野町大字上羽出庭字五ノ神55	営養成分表示 / 100gあたり エネルギー 188Kcal ナンケイ質 6.1g 脂質 0.5g 炭水化物 35.0g 食塩相当量 0.01g ポリフェノール 480mg アルギニン 217mg	
	名 称	にんにく加工品																
原 材 料 名	にんにく(小野町産)																	
内 容 量	個																	
賞味 期 限																		
保 存 方 法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください。																	
製 造 者	生産組合 ベル サルーテ 組合長 吉田 政美 TEL 080-1843-7851 TEL/FAX 0247-72-4133																	
製 造 場 所	福島県田村郡 小野町大字上羽出庭字五ノ神55																	
営養成分表示 / 100gあたり エネルギー 188Kcal ナンケイ質 6.1g 脂質 0.5g 炭水化物 35.0g 食塩相当量 0.01g ポリフェノール 480mg アルギニン 217mg																		
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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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・ナツツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <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"/> マカダミアナッツ、 <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 (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)																		
備 考	にんにく																	

※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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	生産組合 ペル サルーテ		
年間売上高	500万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	組合員3名
代表者氏名	組合長 吉田 政美		
メッセージ	当組合は、中山間高原気候の小野町の美味しい野菜をただただ食べていただきたくて、減農薬に努め安全でおしい野菜の栽培に尽力しています。健康な土壤づくりのため、土壤のミネラル分を検査し、調整することで健康な野菜を作り、その結果、美味しいだけでなく、日持ちも姿もよい、良品の野菜を提供しています。		
ホームページ	persalute2129.com		
会社所在地	〒963-3316	福島県田村郡小野町大字上羽出庭字五ノ神55	
工場等所在地	〒		
担当者	吉田政美	E-mail	persalute.2129@gmail.com
TEL	080-1843-7851	FAAX	0247-72-4133

■ 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

土壤検査とミネラル栽培により、糖度の高い大きなニンニクを栽培 ⇒ 6月にんにくの収穫 ⇒ 茎・根切り ⇒ 乾燥(水分量35%落とす) ⇒ 加熱(65度の低温で長時間加温) ⇒ 自然乾燥(数日～1週間程度) ⇒ 加熱と乾燥を交互に繰り返す ⇒ 検品、計量 ⇒ 包装 ⇒ 検品 ⇒ 出荷

中嶋農法によるミネラル栽培とは、①土壤分析に基づいた土作り、②作物の健全な生育を維持する為の生育コントロール技術、この2つをもって、美味しく安全な高品質な農作物を作ることを目指す農法です。土壤のミネラルバランスを整え、不足している栄養素を補給するとともに、作物の生育に必要な栄養素を適正に施肥することで、植物本来の生理機能や栄養価を引き出し、農薬使用を減らす効果も期待できます。この栽培により、糖度の高い良質なにんにくとなったものを黒にんにくへと加工するため、さらに甘くなり、雑味が少なく、香りもよくなります。加工の段階で、形が崩れたものや焦げ付いたものなどは商品から外されるため、整った形、姿の美しさにもこだわっています。加温と乾燥をじっくりと長時間かけて行うことで、やわらかさを保ち、熟成されて甘味が増していきます。

写真



生育状況を確認し、最適な栽培をする指導会の実施

手作業で収穫

甘さを引き出す追熟のための自然乾燥

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に	目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一般的な衛生管理			
	従業員の管理				
危機管理体制	施設設備の管理	設備の清掃、点検			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	吉田政美	連絡先	080-1843-7851
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		総合食品賠償共済			