

## 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



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
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
1 ケースあたり入数	20 パック	保存温度帯	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
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)
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"/> その他 (右に記入→) <small>( <input type="checkbox"/>業務用対応可能   <input checked="" type="checkbox"/>ギフト対応可能 )</small>
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いただきたい食材です。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

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>シバエビ (養殖)</td></tr> <tr><td>原 産 地</td><td>鹿児島県奄美市</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>H29.7.19</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>奄美活き活き漁業 (株) 鹿児島県奄美市○△□</td></tr> </table>	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○△□
	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○△□												
<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>☑えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵乳、☐落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td>☐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</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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)							
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。

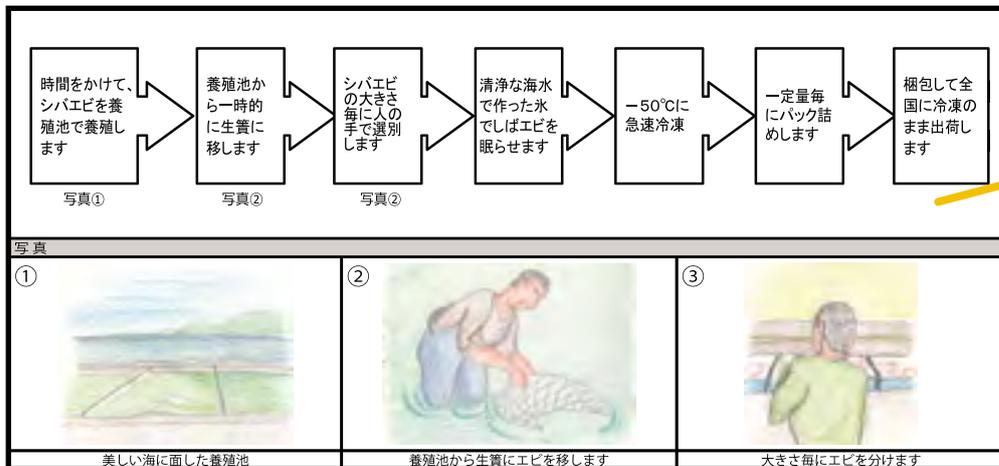
商品情報だけでは分からない企業の情報を分かりやすく簡潔にメッセージに記載してください。

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。

FCP 展示会・商談会シートの  
フォーマットは、こちらからダウンロードできます

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/syoudan\\_sheet/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/syoudan_sheet/index.html)

FCP 展示会・商談会シートをそのまま利用したり、自社内利用の範囲で利用する場合は、そのままご利用いただけますが、それ以外の方法で使用する場合は、FCP 成果物利用申請書を農林水産省 FCP 事務局まで提出して利用許諾を得てください。詳しくは上記アドレス内の「成果物利用規約」をご覧ください。

「FCP 展示会・商談会シート」を開発した、  
「食の信頼向上」に向けた産学官協働のプロジェクト、

## 「フード・コミュニケーション・プロジェクト」(FCP)

では、現在ネットワーク参加企業を募集しています。ホームページでは、詳しい活動内容や、その他の様々なツールの紹介なども行っていますので、是非ご覧ください。(ホームページからネットワーク参加登録を行うこともできます。)

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>

「FCP 展示会・商談会シート作成のてびき」は、平成 23 年度「『企業力向上の場としてのマッチングフェア・商談会』の活用促進に関する研究会」にて作成されたものです。

<参加企業・団体>平成 23 年 9 月 27 日現在

株式会社 アール・ピー・アイ	株式会社 生活品質科学研究所
イオンリテール 株式会社	株式会社 千葉銀行
一神商事 株式会社	株式会社 東急ストア
伊藤ハム 株式会社	株式会社 高島屋
株式会社 イトーヨーカ堂	栃木県
岩手県	社団法人 日本能率協会
エグジビジョンテクノロジー株式会社	株式会社 三越伊勢丹
大分県	三菱食品 株式会社
株式会社 京王百貨店	リッキービジネスソリューション 株式会社
株式会社 JTB 西日本	和歌山県
信金中央金庫	山梨県

計 22 企業 / 団体

この、「FCP 展示会・商談会シート」および「FCP 展示会・商談会シート作成のてびき」は、平成 28 年 2 月～3 月に開催した「企業力を向上させる FCP 展示会・商談会シート活用研究会」及び「都道府県意見交換会」にて議論し改訂したものです。

<参加企業・団体>平成 28 年 3 月 10 日現在

株式会社アール・ピー・アイ	損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント 株式会社
株式会社 浅野屋	東京海洋大学 先端科学技術研究センター
認定 NPO 法人 アジア GAP 総合研究所	東京農業大学 農山村支援センター
イオンリテール 株式会社	公益財団法人 長野県中小企業振興センター
伊藤忠食品 株式会社	農と食女性協会
株式会社 イトーヨーカ堂	株式会社 バイヤーズ・ガイド
岩手県	福井県
大分県	mocco.company
岡山県	和歌山県
環境電子株式会社	
株式会社 京王百貨店	計 22 企業 / 団体
高知県	
株式会社 シジシージャパン	(企業 / 団体名の掲載について同意を いただいた方のみ掲載しております。)

その他お問い合わせ先

農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

TEL.03-6744-2397 FAX.03-6744-2369 E-mail: fcp\_jimukyoku@maff.go.jp

リサイクル適性<sup>®</sup>(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。

平成 28 年 3 月 10 日 改訂版