

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ジェラート (4Lバルク、2Lバルク、120ml)						
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	—	消 費 期 限	—
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福 島 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	3.4L(4Lバルク) 1.8L(2Lバルク) 120ml(120ml)		希 望 小 売 価 格	税 抜		税 込 (切捨)	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	2L×6バルク入り 4L×3バルク入り 120ml×72個入り		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リ ー ド 時 間	3~7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	—	最 小	1	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)
						28.0 × 51.5 × 17.0	約10kg
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 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	男女問わず幅広い年齢層をターゲットとしている。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	空気を含ませるように練ることで、ふわふわ感となめらかさを楽しむことができます。ミルク味はどんな物でも相性がよいので、フルーツを添えたり、ソースをかけるなど工夫でおしゃれなデザートとしてご提供できます。季節限定の果物や野菜のジェラートも楽しんでいただけます。
商 品 特 徴	農家から搾りたての生乳を直接工場へ搬入し、風味を損なわないように低温殺菌しています。福島県産の果物や野菜をふんだんに使用したジェラートは、隣接する直売所から仕入れてパティシエが素材に合った製法で作る本格派ジェラートです。

商品写真



種 類 別	アイスマルク (ミルク)	
成 分	無脂乳固形分	9.5%
	乳脂肪分	6.0%
原 材 料 名	生乳(福島県産)、乳製品、砂糖、ぶどう糖/乳化剤、安定剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)	
内 容 量		
製 造 者	全国農業協同組合連合会福島県本部 福島県郡山市朝日二丁目3-34	
保 存 上 の 注 意	要冷凍 (-18℃以下)	
栄 養 成 分 表 示 (100gあたり)	/熱量156kcal、たんぱく質3.8g、脂質6.4g、炭水化物20.8g、食塩相当量0.12g ※推定値	

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 checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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"/> マカダミアナッツ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" 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。)

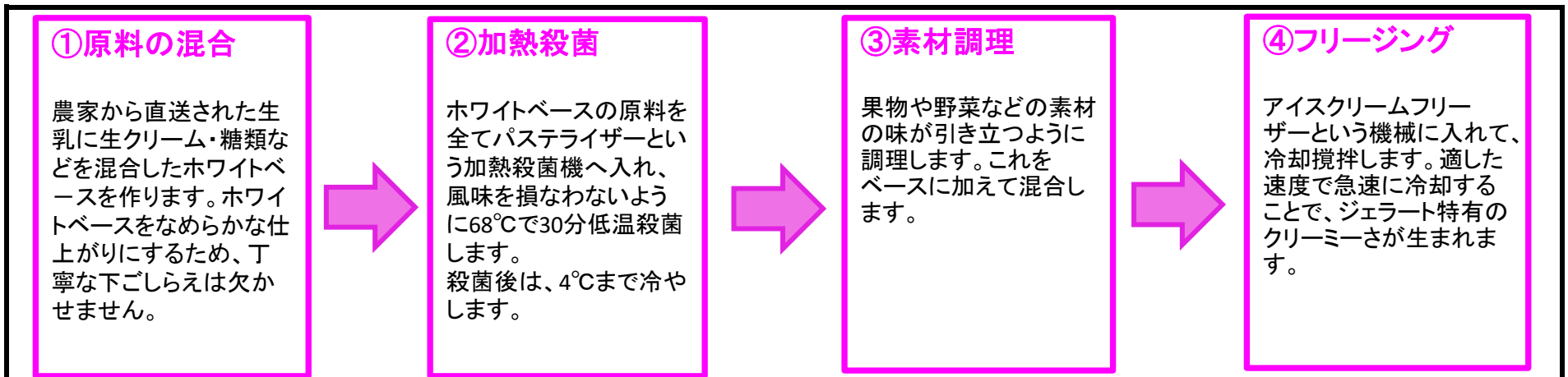
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	全国農業協同組合連合会 福島県本部		
年間売上高	121,066百万円(令和5年度実績)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	369名
代表者氏名	県本部長 渡部 俊男		
メッセージ	【経営理念】 私たち全農グループは生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋になります。		
ホームページ	https://www.zennoh.or.jp/fs/		
会社所在地	〒960-0297	福島県福島市飯坂町平野字三枚長1-1	
工場等所在地	〒963-8024	福島県郡山市朝日2丁目3-34	
担当者	片平 美弥子	E-mail	katahira-miyako@zennoh.or.jp
TEL	024-983-0512	FAX	024-956-5685



■ 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	○ 無 ● 有→具体的に	生乳の放射性物質検査、ジェラートの成分分析および菌類検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JA全農福島 ジェラートカザロ作業手順での管理		
	従業員の管理	定めた服装での作業(帽子、衛生服、エプロン、マスク、手袋)		
	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部署名	畜産部畜産酪農課	連絡先 024-983-0512
	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			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。