

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	あんぽ柿(蜂屋柿)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月~9月 (1月中旬~下旬)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造日(解凍日)より1か月	消費期限	製造日(解凍日)より1か月
主原料産地 (漁獲場所等)	国内産(福島県・宮城県)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582275296044			
内容量	230g		希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率	¥800
1ケースあたり入数	8パック(1パック:3個~5個入)		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	2週間		販売エリアの制限	●無 ○有一			
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	10	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						43.0 × 34.5 × 5.5	2.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<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 →						

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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	シニア向け・家族向け
輸 出		
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま食べるのがオススメです。クリームチーズやヨーグルトと合わせても美味しく召し上がれます。	
商品特徴	100年以上も続く、福島の特産品です。ドライフルーツの一種ですが、水分量は約50%と多く、半生のトロツとした食感、ジューシーな甘さが特徴です。また、柿は果物の中でも栄養価が高いことで有名ですが、加工することで甘みだけでなく栄養素も凝縮されます。おいしいだけでなく、美容にも健康にも良いのがあんぽ柿です。※4月以降は冷凍品での対応となります(産地で解凍後、冷蔵で発送。3個入りのみ)	

商品写真



<p>※賞味期限は未開封の場合の期限です。開封後は、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。開封後に食べられない場合は、冷蔵庫又は冷凍庫に入れて保管して下さい。</p> <p>※柿の表面に白い粉が出る場合がありますが、果実内のぶどう糖が固まり結晶となった状態です。</p> <p>※柿の表面又は内部に黒点が出る場合がありますが、果実内のタンニン(ポリフェノール)が固まったものです。</p> <p>※柿の中に種、表面にヘタが含まれます。食べられませんので、注意して下さい。</p> <p>名 称 あんぽ柿(乾燥果実) 原材料名 柿(国内産)/糖化防止剤(二酸化炭素) 内 容 量 230g 賞味期限 種外反対面下部に記載 保存方法 直射日光・高温多湿を避け涼しい所で保管して下さい。</p> <p>製 造 者</p> <p>JJAふくしま未来お客様相談窓口 0120-248-960 〒960-0617 福島県伊達市保原町字7丁目33-3 受付時間9:00~17:00 ふくしま未来農業協同組合伊達地区本部 (土、日、祝日を除く)</p> <p>製品には細心の注意を払っておりますが、万一品質に不都合等がございましたら、お買い求めの日付と品名をお書き添った上で、商品をお送り下さい。上記お客様相談窓口にお送り下さい。</p> <p>栄養成分表示(可食部100g当たり) エネルギー 201kcal 一糖 質 38.6g カルシウム 14mg たんばく質 1.1g 一食物繊維 9.7g リン 51mg 脂 質 0.4g 食塩相当量 0.0g ビタミンA 130μg 炭水化物 48.3g カリウム 270mg ビタミンC 14.3mg</p> <p>※令和2年2月(公財)福島県保健衛生協会栄養成分試験成績より抜粋の目安値です。</p>	<p>※賞味期限は未開封の場合の期限です。開封後は、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。開封後に食べられない場合は、冷蔵庫又は冷凍庫に入れて保管して下さい。</p> <p>※柿の表面に白い粉が出る場合がありますが、果実内のぶどう糖が固まり結晶となった状態です。</p> <p>※柿の表面又は内部に黒点が出る場合がありますが、果実内のタンニン(ポリフェノール)が固まったものです。</p> <p>※柿の中に種、表面にヘタが含まれます。食べられませんので、注意して下さい。</p> <p>名 称 あんぽ柿(乾燥果実) 原材料名 柿(国内産)/糖化防止剤(二酸化炭素) 内 容 量 230g 賞味期限 種外反対面下部に記載 保存方法 冷蔵(10℃以下)</p> <p>製 造 者</p> <p>JJAふくしま未来お客様相談窓口 0120-248-960 〒960-0617 福島県伊達市保原町字7丁目33-3 受付時間9:00~17:00 ふくしま未来農業協同組合伊達地区本部 (土、日、祝日を除く)</p> <p>製品には細心の注意を払っておりますが、万一品質に不都合等がございましたら、お買い求めの日付と品名をお書き添った上で、商品をお送り下さい。上記お客様相談窓口にお送り下さい。</p> <p>栄養成分表示(可食部100g当たり) エネルギー 201kcal 一糖 質 38.6g カルシウム 14mg たんばく質 1.1g 一食物繊維 9.7g リン 51mg 脂 質 0.4g 食塩相当量 0.0g ビタミンA 130μg 炭水化物 48.3g カリウム 270mg ビタミンC 14.3mg</p> <p>※令和2年2月(公財)福島県保健衛生協会栄養成分試験成績より抜粋の目安値です。</p>
--	--

4月以降の解凍品について

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"/> カシューナッツ <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"/> パナナ <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
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			
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	〒		
担当者	E-mail		
TEL	FAX		



■ 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

あんぽ柿の製造工程

STEP 1 原料となる柿の収穫
あんぽ柿の原料となる「早生種」の「種柿」を収穫します。

STEP 2 選別・油熱
収穫した柿の大きさや着色を確認し選別を行い、未熟なものは、カーブはくご調整がされます。

STEP 3 皮をむく(剥皮作業)
真空式皮むき機や自動皮むき機などを利用して丁寧に柿の皮をむきます。

STEP 4 選作り
皮をむいた柿を種などに用います。

STEP 5 硫黄燻蒸
硫黄燻蒸は酸化防止などの効果があり、鮮やかなオレンジ色でトロリとした独特の食感を引き出します。

STEP 6 干す(乾燥)
現在では柿の両端を固定して平らに吊るす「横吊り」が一般的となっています。干し籠に吊るされた柿は、約30〜50日かけてじっくりと乾燥させます。

STEP 7 完成
ジューシーで柔らかく、柿の味を凝縮した伊達のあんぽ柿の出来上がりです。

(t) 3か年平均(R5-R3)

時期	生産量 (t)
11月中旬	5
11月下旬	10
12月上旬	15
12月中旬	45
12月下旬	100
1月上旬	55
1月中旬	110
1月下旬	95
2月上旬	75
2月中旬	60
2月下旬	35
3月上旬	25
3月中旬	10
3月下旬	5

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	放射性物質検査(全量検査)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生指導員による巡回指導の実施
	従業員の管理	衛生指導員による巡回指導の実施
	施設設備の管理	使用機器類の定期点検の実施
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 JA全農福島 園芸部 福島園芸センター 連絡先 024-554-6285
	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	段ボール箱にロットナンバーを明記しているため、トレース可能です。各検査結果については要望に対し提示します。