

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍あんぽ柿(蜂屋)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	4月~9月 (7月~8月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	2025/10/31	消費期限	2025/10/31
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	¥1,000	税込(切捨) 税率	¥1,000
1ケースあたり入数	8パック(1パック:3個入)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	要相談		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	5	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
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	半解凍で食べるのがおすすめです。	
商 品 特 徴	100年以上も続く、福島の特産品です。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。あんぽ柿は糖度が高いため完全には凍りません。通常のアんぽ柿とは違う食感が楽しめます。ひんやりとした味わいは暑い時期のおやつとして美味しくいただけます。	

商品写真



※本製品は解凍してお召し上がり下さい。
 ※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。開封後にご使用されない場合は、冷蔵庫又は冷凍庫に入れて保存して下さい。
 ※柿の表面に白い粉が出る場合がありますが、果実内のふとろ糖が固まり結晶化した状態です。
 ※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。
 ※柿の中に種、果実への傷が混入する場合がございますので、注意して下さい。

製 造 者
 伊達 柿衛門
 福島県伊達市保原町
 字7丁目33-3

JAふくしま未来お客様相談窓口 0120-245-960
 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、祝祭日を除く)

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生産者名をお知らせの上、商品をお返しください。上記お客様相談窓口にお送り下さい。代品をお送りさせていただきます。

【栄養成分表(可食部100g当たり)】
 エネルギー 20 kcal 一糖 38.6g カルシウム 14mg
 たんぱく質 1.1g 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

※令和2年2月(公) 福島県保健衛生協会栄養成分計算機より算出の推定値です。
 4 582275 296044 (F3) インキに環境負荷低減材料の一部使用

冷凍庫から出荷する際に
 冷凍用ラベル貼り付け

示
 らように画像で貼付

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"/> かき、 <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"/> 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
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)

■ 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「早摘み」の「特選種」を収穫します。

STEP 2 選別・過熟
収穫した柿の大きさや色を基準に選別を行い、未熟なものは5〜7日は過熟させます。

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使用して丁寧に皮をむきます。

STEP 4 通作り
皮をむいた柿を籠などに吊るし通作ります。

STEP 5 硫黄燻蒸
硫黄燻蒸は酸化防止などの効果があり、甘みや柔らかさが増して、口どけの良い食味を引き出します。

STEP 6 干す(乾燥)
現在では柿の乾燥を安定して行うために「乾燥機」が一般的になっています。干し籠に柿を吊るす場合は、約30〜40日かけてじっくりと乾燥させます。

STEP 7 完成
ジューサーで絞るから、絞った柿の絞りかすを乾燥させた伊達柿あんぽ柿の出来上がりです。

3か年平均(R5-R3)

一番品質の良い
1月中旬～下旬の品物を冷凍

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。