

FCP展示会・商談会シート

記入日
令和6年
1月11日



商品特性と取引条件

商品名	生粋かながわ牛					
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	セットの場合 約45日目安	消費期限	規格により相違 要相談
主原料産地 (漁獲場所等)	神奈川県		JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	約300kg~450kg	希望小売価格	税抜	時価 (応相談)	税込(切捨) 税率	#VALUE!
1ケースあたり入数	セット(応相談)	保存温度帯	チルド	(応相談)		
発注リードタイム	応相談		販売エリアの制限	○無 ●有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノド など単位も記載)	最大 要相談	最小 要相談	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 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	<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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	地産地消の安全な食材にこだわる方にお勧めします。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	県外のお客様をお迎えするときに適しています。 料理方法はしゃぶしゃぶやステーキなどお肉本来の味をあじわえる料理をお勧めします。
商品特徴	生まれも育ちも神奈川県産、安心な情報を公開しています。

商品写真

Made in Kanagawa

「生粋かながわ牛」とは
神奈川県で生まれ、神奈川県で育てた和牛ブランドです。生粋かながわ牛を育てる県内農家では、牛舎の環境やエサ、健康状態に細心の注意を払っています。それらの情報はインターネットで公開されています。農家の和牛に対するこだわりが「生粋かながわ牛」としておいしい神奈川県産の和牛を作り上げました。

「生粋かながわ牛」の特徴

- 1 神奈川県で生まれ、神奈川県で育てた100%神奈川県産の和牛
- 2 県内の酪農家や肉用牛農家で子牛を産み、県内の酪農家で育てた
- 3 生まれた農場、育った農場の生産履歴を公開
- 4 生粋かながわ牛に賛同いただける県内の販売店で販売

生粋かながわ牛
Made in Kanagawa

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"/> 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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> まつたけ、 <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	かながわ産牛肉販売促進協議会 (全国農業協同組合連合会神奈川県本部)		
年間売上高	出荷頭数56頭(令和4年度実績)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	生産農場6農場(R4.8.1現在)
代表者氏名	かながわ産牛肉販売促進協議会会長 高尾 健太郎		
メッセージ	生粋かながわ牛は、生まれも育ちも神奈川県産！ 神奈川県内で生まれた子牛を、神奈川県内の農場で育てた100%県内産の黒毛和牛です。牛舎環境やエサ、健康状態に注意を払っておいしい牛肉を作っています。		
ホームページ	https://kissui-kanagawagyu.jp		
会社所在地	〒235-0007	神奈川県横浜市磯子区西町14-3(事務局所在地)	
工場所在地	〒243-0022	神奈川県厚木市酒井900	
担当者	倉迫 豊	E-mail	mail@kanali.or.jp
TEL	045-761-4191	FAX	045-759-1162

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

地元で採れた作物を地元の人が美味しく食べる、それが地産地消です。
生粋かながわ牛も県内農家で牛を生き育て、それを県内のお肉屋さんやスーパーなどが販売します。
地産地消を推進することで地域の活性化に繋がります。



生まれも育ちも神奈川県産!!

通常の和牛は、県外の肉用牛農家から子牛を購入し、それを育てた場所で「〇〇産」と決まります。しかし、生粋かながわ牛は神奈川県内で生まれた子牛を、神奈川県内の農場で育てる100%神奈川県産の和牛なんです。

育ったのは神奈川県ですが生まれは県外

生まれた場所も、育った場所も神奈川県

神奈川県産の安心・安全を!!

生粋かながわ牛にまつわる情報をインターネットで公開しています。それにより牛肉に対する安心と安全を消費者が確認することが出来ると同時に、農家の牛肉に対するこだわりや思いも知ることが出来ます。

公開される情報

- 生まれた農場、育てた農場
- 飼料調製番号
- 性別
- 生年月日
- と畜年月日
- 脚料(エサ)など

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	生産農場: 飼養衛生管理基準の遵守
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	
	従業員の管理	畜舎入口に踏込み消毒槽を設置
危機管理体制	施設設備の管理	敷地内出入口に防疫のための侵入禁止看板を設置
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 連絡先
	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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。