

FCP展示会・商談会シート

記入日 令和5年
6月1日



商品特性と取引条件

商品名	やまゆり牛				
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
主原料産地 (漁獲場所等)	神奈川県 (横浜市、藤沢市、茅ヶ崎市、綾瀬市、平塚市、伊勢原市)	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		
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/日など単位も記載)	最大 1セット (要相談)	最小 1セット (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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) かながわブランド認定 ※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 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 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)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭の食卓で気軽に牛肉を楽しみたい方にお勧めします。 塩、胡椒を振り掛けるだけで、お肉本来の美味しさを楽しんでいただけます。 是非、食卓の彩の一つにご活用いただければ幸いです。
商品特徴	指定農場で丹精込めて育てた神奈川県産のお肉です。 黒毛和種(父)とホルスタイン種(母)から生まれた子牛を育てていますので、 和牛のようなお肉をリーズナブルに味わえるお肉です。

商品写真







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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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、 <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 (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)
備 考	

※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	やまゆり牛生産者協議会 (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511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(R4.4.1現在)
代 表 者 氏 名	やまゆり牛生産者協議会会長 桜井 堯浩		
メ ッ セ ー ジ	和牛とホルスタイン(乳用種)の間に生まれた子牛なので、和牛の美味しさを保ちつつ、お求め易いリーズナブルなお値段でお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.zennoh.or.jp/zn/product/beef.html		
会 社 所 在 地	〒 243-0022	<事務局所在地> 神奈川県厚木市酒井900	
工 場 等 所 在 地	〒 243-0022	<販売所所在地> 神奈川県厚木市酒井900	
担 当 者	古 屋 大	E - m a i l	furuya-dai@zennoh.or.jp
T E L	046-227-0218	F A X	046-227-0221

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

- 神奈川県内の指定農場で真心込めて、1年間以上飼育しています。
- 黒毛和種(父)とホルスタイン種(母)から生まれた交雑種です。

愛情込めて育てられた肉牛を衛生管理の行き届いた処理場で処理しています。


指定農場

食肉センター

卸・小売店

食卓

レストラン




品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	生産現場:出荷時に動物用医薬品使用状況報告書を提出 処理場:金属探知機を使用
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産現場:やまゆり牛肥育体系を遵守しています。 処理場:加工工程表を作成
	従業員の管理	生産現場:防疫体制の完備 処理場:5S運動の実施
危機管理体制	施設設備の管理	生産現場:敷地内出入り口に防疫啓蒙のパネルを設置 処理場:品質管理室による管理
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 畜産部食肉販売所 連絡先 046-227-0218
	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	PL保険

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。