

# FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

**FOOD COMMUNICATION PROJECT**

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ベーコンスライスセット							
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	14日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山 口 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	荒挽きポークウインナー300g、チョリソウインナー、チーズウインナー各200g、パストラミチキン130g、ベーコンスライス100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,598	税込(切捨) 税率 8%	¥2,805	
1 ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発 注 リードタイム	5営業日		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	1	最 小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					19.0	25.0	7.0	1.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → ISO9001							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	20代～ 性別は特に関係無く幅広くご利用頂けます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答品やお使い物、ご自宅用としてご利用ください。
商 品 特 徴	山口県産の豚肉を使用したハムやソーセージを詰め合わせました。しっとりしながらもジューシーでほんのり甘い脂身が特徴のベーコンや外はパリッと、中はジューシーなソーセージはお肉本来の味が楽しめます。朝食や今晚の一品、お酒のお供としても相性の良い商品です。

## 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 checked="" 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 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 checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド (※尚商品以外にアレルギー成分を扱っている場合はこの旨を記入)
備 考	本製造ラインでは小麦・卵・乳成分を使用した製品を製造しています。

※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	有限会社鹿野ファーム		
年間売上高	390,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	98名
代表者氏名	隅 明憲		
メッセージ	鹿野ファームは、昭和58年に集落農地施設を生かし養豚を中心とした総合農場作りを目指して農業生産法人を設立しました。自ら飼育した肉豚を中心に厳選した国産豚肉のみを原料として本物志向の手づくりハムの製造販売を行うとともに、銘柄豚の販売も行っています。平成3年より和牛(黒毛和種)の一貫経営も開始し致しました。皆様のご支援を頂きながら、創業以来30年を経て山口県を代表する農業生産法人に成長する事が出来ました。		
ホームページ	<a href="https://www.kanofarm.com">https://www.kanofarm.com</a>		
会社所在地	〒 747-0621	山口県周南市大字巢山1950	
工場等所在地	〒 745-0303	山口県周南市大字鹿野中34-1	
担当者	浮田 秀樹	E - m a i l	ukita@kanofarm.com
T E L	0834-68-3420	F A X	0834-68-2420

■ 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

徹底した衛生管理の下肥育された自社農場の豚にとうもろこしに大麦、ライ麦に加え国産米と海藻粉末をブレンドした餌を離乳期から出荷直前まで与え続けています。その影響から、桜色の肉質はしっとりしながらもきめ細やかでジューシーで、脂身はほんのり甘くすっきりしています。投薬について、国が定める休薬期間より更に長い期間休薬しており、残留の影響の無い安心・安全な豚肉です。□また、工場では職人が昔ながらの製法で、一つ一つ丁寧にお作りしております。余分な添加物はなるべく使用せず、お肉本来の旨味や歯ごたえを味わって頂けます。

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	定期的な化学検査(一般生菌、大腸菌群、黄色葡萄球菌、サルモネラ菌)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO品質管理マニュアルにより詳細な工程管理、衛生管理を行っている。ISO管理責任者と食品衛生管理者が中心となって常に改善を目指して努力している。
	従業員の管理	年間教育訓練実施計画書を作成し社外研修や社内研修を行い専門的スキルや食品衛生の知識の向上に努め、教育訓練実施報告書によって実施の効果を判定している。
	施設設備の管理	定期点検や始業点検を徹底してメンテナンスにあたっている。また外部の専門コンサルタントの指導を受け、衛生管理や機械設備の改善に努めている。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 浮田 秀樹 連絡先 080-2946-4661
	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保険加入、予防処置・是正処置による改善プログラムの構築