

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
3月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	たねなし柿 贈答用(化粧箱)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月上旬～11月中旬 (10月下旬)	賞味期限/消費期限	賞味期限		消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	奈良県(天理市)		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	2L～3L 9個		希望小売価格	税抜	¥9,075	税込(切捨) 税率 8%	¥9,801
1ケースあたり入数			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5～10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	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					35.0 × 26.0 × 19.0	約2.5	
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	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 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) 40代～男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答用ギフト (お勧めの食べ方は、カットした柿にブランデーをティースプーン1杯かけてお召し上がりください)
商 品 特 徴	産直ギフトとして好評で発送時クレームは500件に1件です。自社栽培の柿だけを専属のスタッフによる選別・箱詰め・封かんと品質等チェックしております。西向き丘陵地で育つ柿の果肉はジューシーで、一層深い紅さず色味・他産地より高い平均糖度・スマートフレッシュ処理しておりますので、一般の物に比べて約1.5倍棚もちが良い。限りなく柿のポテンシャルを高めるべく、しっかり着色した物のみ収穫するよう柿に合わせた収穫体制を徹底しています。

商品写真

一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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	松田果樹園+		
年間売上高	DUNSナンバー73-968-3879ご参照ください	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	松田崇史		
メッセージ	36代約1000年受け継がれた、父子相伝の栽培に近年の気候に合わせた新たな取り組みを加えながら、気候に左右されることなく、安定した美味しさを追求し、家族経営ではございますが、自社生産にこだわり、近年特にECサイトでの販売に注力し、糖度・色・発送時品質を徹底することでお客様クレーム1/500と、リピート率の高さが売りです。柿好きの方はもとより、柿嫌いの方にも柿の概念が変わったとお声を頂戴しております。		
ホームページ	https://matsudakajuen-plus.com		
会社所在地	〒 632-0042	奈良県天理市萱生町1134	
工場等所在地	〒 632-0042	奈良県天理市萱生町1134	
担当者	松田庸子	E-mail	info@matsudakajuen-plus.com
TEL	090-5901-1666	FAX	0743-66-0424

■ 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

栽培面積2ha,年間収穫量約50tです。
 たねなし柿発祥の地である、奈良県天理市萱生町は、歴史も古く日本最古の道と言われる、山の辺の道を今も生活道路に、自然豊かな竜王山の水は小川となり、圃場横を流れます。
 化学肥料は使用せず、よつ葉農産に出荷の養豚農家が製造する、三年熟成の完全発酵とんぷんを使用しています。
 圃場は除草剤を使用せず、ナギナタガヤによる草生栽培を行っています。風通し・日当たりを考えた、徹底した整枝剪定により、減農薬栽培を行っています。
 生産量は限られているため、収穫時の青採りはせず、十分に着色を待って色着いたもののみ収穫します。自社でその日のうちに外気温・室温をかんがみて脱渋を行い、ロットごとにタンニンプリントによる渋抜けチェックを行っています。
 1次選別を圃場で行ったものを、重量選別し箱詰めの際はヘタのごみをブラシで取り除き、傷の有無・色味を吟味し箱詰めし、品質チェックのシールを一つ一つ貼ります。さらに封かん時最終のチェックを行い、お客様へ責任ある商品をお届けするよう、自社生産物のみ発送しています。産直ギフトとして好評で、リピート率が高く、発送によるクレームは1/500件となっています。



■ 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)	圃場収穫時品質選別→重量選別→色・傷選別→ヘタの掃除・箱詰め・品質レベルシール→封かん時チェック→発送		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	圃場ごとの栽培管理表で管理		
	従業員の管理			
	施設設備の管理	GAPは取得しておりませんが、GAPに基づく管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	販売部	連絡先 order@matsudakajuen-plus.com
	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		