

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	歯ごたえのある切干大根						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー (13桁もしくは8桁)	4519727 210341			
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	4日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース入納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	4	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						31.0	46.0 26.0 2.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	男女年齢関係無く料理を作る方全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物や漬物・サラダにも	
商 品 特 徴	青森県産の甘みの有る大根を太めにカットし歯ごたえのある様に致しました。青森県学校給食でも使用しています。業務用対応あり、PBは要相談承ります。	

商品写真

	加えて汁気なくなるまで煮込む。 <table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>切り干し大根</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>青首大根(青森県産)</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>直射日光・高温多湿を避けてください。</td></tr> <tr> <td>製 造 者</td><td>有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町木崎158 TEL 0178-56-5030</td></tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示 (100g当たり)</td></tr> <tr> <td>エネルギー</td><td>344kcal</td></tr> <tr> <td>たんぱく質</td><td>12.9g</td></tr> <tr> <td>脂 質</td><td>0.8g</td></tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td><td>71.4g</td></tr> <tr> <td>食塩相当量</td><td>0.61g</td></tr> </table>	名 称	切り干し大根	原材料名	青首大根(青森県産)	内 容 量	枠外下部に記載	賞味期限	枠外下部に記載	保存方法	直射日光・高温多湿を避けてください。	製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町木崎158 TEL 0178-56-5030	栄養成分表示 (100g当たり)		エネルギー	344kcal	たんぱく質	12.9g	脂 質	0.8g	炭 水 化 物	71.4g	食塩相当量	0.61g
	名 称	切り干し大根																							
	原材料名	青首大根(青森県産)																							
	内 容 量	枠外下部に記載																							
賞味期限	枠外下部に記載																								
保存方法	直射日光・高温多湿を避けてください。																								
製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町木崎158 TEL 0178-56-5030																								
栄養成分表示 (100g当たり)																									
エネルギー	344kcal																								
たんぱく質	12.9g																								
脂 質	0.8g																								
炭 水 化 物	71.4g																								
食塩相当量	0.61g																								
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 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) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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																				
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																								
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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																									

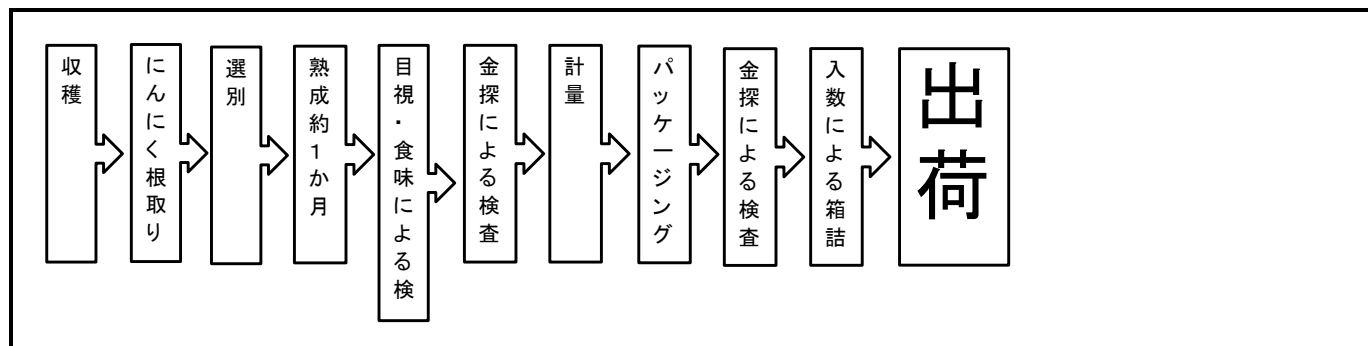
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社柏崎青果			
年 間 売 上 高		11億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	99人	
代 表 者 氏 名		柏崎瑞貴			
メ ッ セ ー ジ		柏崎青果は日々の健康になくてはならない野菜、その中でも青森県の主力野菜で有る安心・安全な「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を、年間を通じて皆様の食卓へ迅速かつ安定的にお届けします。弊社の安全・安心への取り組みとしてはGAPとHACCP取得(一部取得済み)に取り組んでおります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aomori96229.jp/			
会 社 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
工 場 等 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158		
担 当 者		沼澤 昌志	E - m a i l	nm5030@aomori96229.jp	
T E L		0178-56-5030	F A X	0178-56-5432	

■ 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



写 真

		
収穫	軽量・目視検査	金探検査・パッケージング

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	目視・食味・金探などで検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	マニュアルを作り製造現場に持ち込めるものをチェックし現場に不必要な物を持ち込まないよう現場管理者がチェック			
	従 業 員 の 管 理	朝礼の後、各部署で衛生状態のチェック			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時に掃除、週に1度は工場の周りも含めた清掃、防虫の為に工場周辺の草刈り側溝の掃除をしています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	沼澤 昌志	連 絡 先	0178-56-5030
	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保険に加入してもしもの時に対応しております。			

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。