FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 8 月 14 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	繁正10年黒にんにく						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ 春季 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	1ヶ年	
主原料産地（漁獲場所等）	志摩市	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	黒にんにく:60g	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	30箱	保存温度帯	常温	冷蔵、冷凍不可			
発注リードタイム	10日～1か月間（季節により変動）	販売エリアの制限	○無 ◉有→	国内			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 10箱 最小 ご相談	ケースサイズ（重量）	縦(㎝)	横(㎝)	高さ(㎝)	重量(㎏)	
			40.0	30.0	10.0	8.0	
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→） にんにく生産製法 ： 鉱石発酵有機農法 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	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 （ ☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能 ） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20歳～60歳の中高齢だけでなく若年層にも利用しやすい
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	①にんにくはそのまま食す事が出来ます。 ②カレーポテトサラダなど普段の料理に入れて頂くと味にコクが出て一層おいしく召し上がれます。 ③パスタソースの調味料として、またパンに付けたり、豆腐の薬味としても美味しく召し上がれ	
商品特徴	「繁正10年黒にんにく」をベースに作られています。 「繁正10年黒にんにく」は鉱石発酵有機農法により「辛くない」「臭みが少ない」「皮が薄い」「本体が硬くしっかり」等々が特徴です。	

■ 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	☐えび ☐かに ☐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 ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐バナナ ☐豚肉 ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲン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