

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
8 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

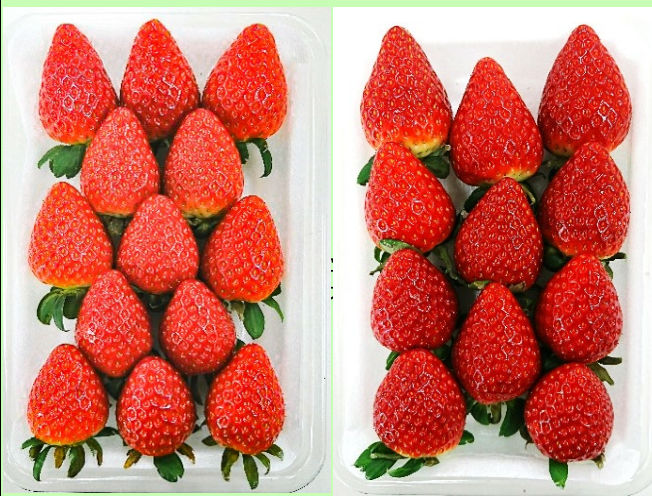
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	大粒完熟イチゴ ギフト向け(とちおとめ 3Lサイズ以上)					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月下旬～4月下旬 (12月～3月)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限		消費期限	収穫日より6日間
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	埼玉県 嵐山町	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	320g/1パック	希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン	税込(切捨) 税率 8%	オープン
1ケースあたり入数	1ケース2パック入り	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	約2日間(5ケース以下) 約4日間(6ケース以上)	販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有→ 出荷から到着まで中2日以上かかるエリア ※品質保証のため			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 30ケース/週 注:生育状況によりま す 最小 1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			32.5	23.5	6.5	0.8
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→) タイ向け青果物の選別及び梱包施設 ※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)	大粒で粒の形・大きさが揃った見栄えの良いイチゴが欲しい方 贈答用レベルのイチゴが欲しい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食がおすすめです。	
商 品 特 徴	「ひと口食べると笑顔が広がる、甘くて美味しいイチゴ」を目指し、イチゴ栽培技術の研究と工夫に日々取り組んでいます。太陽の光をたっぷり浴び、真っ赤に完熟したものだけを一つ一つ丁寧に収穫し、完熟イチゴのおいしさにこだわっています。とちおとめは酸味が強い品種なので、完熟させて糖度をあげることによって、より深い甘みがしっかりとついたイチゴに仕上がります。1パックが入る箱をご用意することも可能です。 注:粒の大きさによって、1パックあたりの粒数が異なります。内容量は同じです。	

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	☐ 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、 ☐ 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、 ☐ アーモンド	
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)	

注:粒の大きさによって、1パックあたりの粒数が異なります。

※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		太陽グリーンエナジー株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員11名、パート21名
代 表 者 氏 名		谷口 直樹		写真
メ ッ セ ー ジ		太陽グリーンエナジー株式会社は、太陽ホールディングス株式会社(スマートフォンやパソコンなどのIT機器やデジタル家電、車載用電子機器など、あらゆるエレクトロニクス製品に利用されるプリント配線板に欠かせないソルダーレジストで、世界シェアトップクラスを誇る化学メーカーです。)グループの太陽光発電事業運営会社として2014年12月に設立しました。水上太陽光発電所のほかに、世界的な問題となっている食糧問題の解決策の一つとして、植物工場や休耕地を活用した農業を開始しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.taiyo-ge.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	355-0222	埼玉県比企郡嵐山町大字大蔵388番地	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		下川 麻優子	E - m a i l	shimokawa.mayuko@taiyo-ge.co.jp
T E L		0493-62-9001	F A X	0493-62-0962

■ 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

2018年9月よりイチゴ営農を開始しました。作付面積約3,000m²(約20,000株)のハウスで、高設養液栽培と呼ばれるイチゴ栽培を行っています。栽培品種は全てとちおとめです。反収は1.7トンです(過去実績)。

ICTを活用した環境制御システムを導入しており、自動で温度・湿度などの環境制御を行っています。味が整ったおいしいイチゴに育てるためには、ハウス内の温度・湿度・肥料・水の管理が非常に重要です。毎日熟練したスタッフが丁寧にチェックしながら育てています。

甘味・酸味のバランスがとれた一番美味しい完熟のタイミングで、一つ一つ丁寧に収穫しています。

輸送中のストレスを軽減するために、バックの底に緩衝材を敷いたり、適切な梱包方法で出荷しています。果皮がしまっている朝に収穫を行う、しっかりとした丈夫な果皮に育つような肥培管理を行うといった、品質管理にもこだわっています。

出荷作業は熟練したスタッフにより、丁寧に手作業で行っております。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	残留農薬検査、微生物検査、目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・栽培ハウス内に入る際は、手指のアルコール消毒を行い、作業中は使い捨て手袋を着用している。 ・前室および選果作業場内入室時には、内履きと外履きの交換及び手洗い・アルコール消毒を行う。 ・選果作業場内では使い捨て帽子・マスク・手袋を着用している。 ・異物は選果作業時に行う目視検査で除去する			
	従 業 員 の 管 理	・上記の衛生ルールを徹底するよう、指導を行っている。 ・体調不良者がいないかチェックを行う。			
	施 設 設 備 の 管 理	・収穫後のイチゴは5℃以下管理の冷蔵庫にて保管する。 ・計量器は使用前の動作確認を行っている。 ・月に1〜2回場内の捕虫トラップの交換を行う。また農場内に殺鼠剤および捕鼠トラップを設置している。 ・月に1回、社内の安全衛生委員会によって巡回点検を実施し、指摘箇所を適宜改善している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	下 川 麻 優 子	連 絡 先	0493-62-9001
	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	・緊急時の際は事業所長へ速やかに報告をし、社内ルールに基づいた対応を行う。 ・農薬散布履歴・残留農薬検査・微生物検査の記録を社内にて保管しており、お客様よりご希望があった際は適宜追加で調査・検査を行う。			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。