

F C P 展示会・商談会シート

2022 年
7 月 14 日



■ 商品特性と取引条件

商品名	深谷蜜ねぎ（泥付きねぎ）					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月下旬～3月下旬 (12月～2月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限	2週間	
主原料産地 (漁獲場所等)	埼玉県深谷市	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	1ケース3キロ	希望小売価格	税込	¥1,500	税込(切替)税率	8% ¥1,620
1ケースあたり入数	12～15本程度	保存温度帯	常温			
発注リードタイム		販売エリアの制限				
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	幅(寸)	×	幅(寸)	×
			高さ(寸)	×	重量(%)	
			16.5	×	65.0	×
			12.0			
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売先先	外食・中食・商社、卸売・メーカー・スーパーマーケット・百貨店・ホテル、宴会、レジャー
	お客様 (性別・年齢層など)	旬の深谷蜜ねぎはとて甘みがあり、食感も柔らかく、ねぎ独特もクセも少ないのでねぎが苦手な方でも美味しく召し上がって頂けます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	万人ウケは加熱調理!!! 特に冬の寒い時期のお鍋がおすすめ ねぎの良い成分をたくさん摂取するには細く刻んだ生食がおすすめ	
商品特徴	泥付きねぎなので保存状況によっては長期保存可能です。	

■ 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。

表示義務有	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

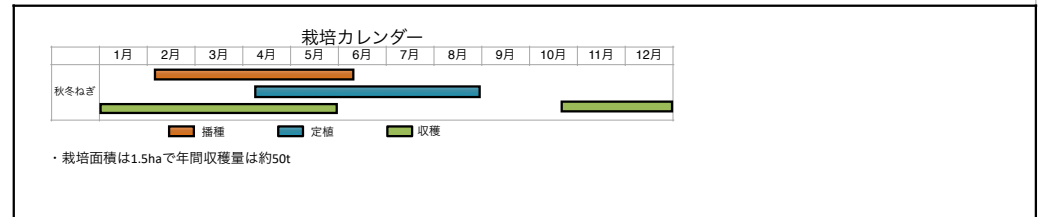
※今後 F C P 事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	葱やけんもち		
年間売上高	令和3年度 2000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員 4 名 (パート 1 名)
代表者氏名	剣持 哲信		
メッセージ	埼玉県北部に位置する深谷市。 その深谷市の中でも更に北部、ほほ群馬に位置する地域で、近代日本経済の父「渋沢栄一」生誕の地に程近い、新成(しんがい)という地域でねぎの生産をしています。 農家の3兄弟の次男として生まれ、農業とは関係ない道を歩んでいましたが、結婚した頃から徐々に継手のいなくなった実家の農業を継いで行きたいと思うようになり、子供が生まれたことをきっかけに就農することを決意しました。 それから6年経ち、今季より父から経営を譲り受け、先代からの知識と技術を継承しつつ、新しいことにも積極的に挑戦していき、自分を取り巻く環境を中心に深谷市を盛り上げていきたいと思っています。		写真
ホームページ	https://negiya-kenmochi.com/		
会社所在地	〒 366-0019	埼玉県深谷市新成1401	
工場所在地	〒		
担当者	剣持 哲信	E-mail	neginegi@negiya-kenmochi.com
TEL	090-1698-1949	FAX	

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	栽培管理アプリを使用し、農業の誤用のないように管理しています	
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入など		

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。