

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 22 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	カラフル大根						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月から3月 (6ヶ月)		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)	埼玉県比企郡小川町		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	別紙参照		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	10個程度 120 サイズ20k以下		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	2日~3日		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	15ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						35.0	60.0 25.0 20.0
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 checked="" 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 → S-GAP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 彩りがいいのでオシャレな食卓を演出したい方にお勧めです。 ミニサイズはカット面が小さい(通常半分)なのでお皿に彩りよく広げることができます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特に寒い時期はグリルで食べると甘みが増します。 その他利用シーンについては別紙参照。
商 品 特 徴	大根はすべてで7種類ございます。当地冬に温度が下がるので特に甘みが増します。 また、10月11月には大きさが約半分のミニ大根の販売も行っています。 その他の特徴については別紙参照。

商品写真











アレルギー表示(特定原材料)
 表示している項目に☑、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"/> 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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

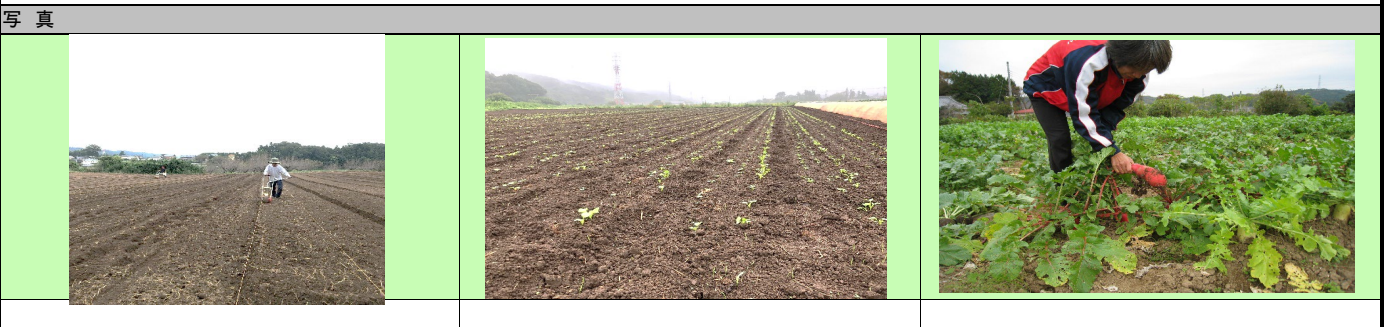
出 展 企 業 名	株式会社風の丘ファーム		
年 間 売 上 高	3400万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	6人(社員2名、パート4名)
代 表 者 氏 名	田下隆一		
メ ッ セ ー ジ	風の丘ファームの社名は風光明媚な土地で丹精込めた野菜作りをスタートしたことが由来です。 農薬や化学肥料・除草剤を使わずに堆肥、ポカン肥などで土づくりをして年間70品目におよぶ季節の旬の野菜を栽培しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kazenokafarm.com/index.html		
会 社 所 在 地	〒 355-0312	埼玉県比企郡小川町上横田609-1	
工 場 等 所 在 地	〒 355-0312	埼玉県比企郡小川町上横田609-1	
担 当 者	田下	E - m a i l	tashita.farm@nifty.com
T E L	0493-74-3790	F A X	0493-53-4090

■ 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

- ・農薬、化学肥料、除草剤を使わないで栽培しています。やわらかくて、しっかりとした香りがどの野菜にもあり、美味しいと評価をいただいております。
- ・季節ごとに収穫できるものが変化し、収量も出始めと最後では変わります。
- ・小松菜など葉物は2週間から1か月おきに少しずつ播き、栽培できる期間にはなべて出荷できるように工夫しています。それも需要が多いと早く終了し、出荷できない空白期間が生じることもあります。
- ・大根や人参は夏から秋にかけて、冬中出荷するものを播きます。大口で出荷する場合は、種苗の購入も含めて夏前から計画します。

○栽培カレンダー(主なスケジュール)

9月	10月	11月	12月
種まき	間引き	大根出荷	
	ミニ大根出荷		



■ 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	目視による商品検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	S-GAPIによる管理を実施			
	従業員の管理	体調管理の実施			
	施設設備の管理	こまめな掃除			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田下	連絡先	0493-74-3790
	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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

2022 風の丘ファーム 大根ラインアップ

	全体写真	切り口	大きさの規格	特徴
もみじスティック			長さ11～15cm前後 【ミニ:長さ6cmほど】 1本400g以上	一番赤色が濃い大根です。 スープや浅漬けにすると赤 色がきわだち、ほかのものを 染めます
京紫大根			長さ 15～18cm前後 【ミニ:長さ6cmほど】 1本500g以上	紫色に模様がいいた切り 口です。実はやわらかく直 ぐに煮えます。
ビタミン大根			長さ 18cm以上 【ミニ:長さ6cmほど】 1本300g以上	あまり辛くない大根で、おろ しにするときれいな緑色に なります
紅芯大根			直径 8cm以上 【ミニ:直径4cmほど】 1個350g以上	浅漬けにしたとき、ぱりぱり とした食感がいつまでも残 るのが美味しい大根です
紅化粧大根			長さ 25cm前後 【ミニ:長さ6cmほど】 1本600g	外側は真っ赤な色ですが、 実は真っ白で対照的です。 直ぐやわらかく煮えます
黒丸大根			直径 8cm前後 【ミニ:直径4cmほど】 1個300g以上	大根とは思えない重い肉質 で、グリルや煮込みにする とホクホクした独特の食感 になります。
紅(くれない)大根			長さ 20cm前後 1本600g	ピンク色の肌で、中身もポ ツポツとピンク色です。
姫カブ			幅 4cm以下	小さなカブで、そのまま または半割でかじることが できます
小カブ			幅 4.5～8cm	やわらかくてジューシーな のが美味しい小カブです。 葉も独特の香りがあり、い ただけます。
姫あやめ雪カブ			幅 4cm以下	アントシアンで皮が薄紫に なります。寒くなると濃い 紫色になります
あやめ雪カブ			幅 4.5～8cm	小カブに比べて肉質はやわ らかです。皮は少し固くな ります。
もものすけ			直径7cm以上 オイシックス、直径5cm以上 1～2個で300g以上、下から 25cmで葉を切る	
赤カブ			直径9cm以上	外側は赤、中は白の大きな カブです