

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
7 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	本格人参焼酎へべれけ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	2023年10月1日		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)	朝霞市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4930438950386				
内 容 量	720ml		希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(四捨五入) 税率 10%	¥1,650	
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→				
最大・最小ケース納品単 (◎ケース/日 など単位も)	最大		最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)	
					29.0	38.0	30.0	14.0
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 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 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～60代 男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	芋ではない。麦でもない。ニンジンが届けるスッキリとした飲みやすさ。そのままロックで飲んでも良いですし、炭酸で割ってスッキリと飲むのもおすすめです。	
商 品 特 徴	朝霞市の特産品である、甘い秋冬ニンジンを贅沢に使用した本格人参焼酎。ニンジン農家だから実現した圧倒的な原料比率。芋ではない。麦でもない。ニンジンが届けるスッキリとした味が特徴の本格人参焼酎です。	

商品写真




本格人参焼酎(へべれけ)
 品目: 本格焼酎
 アルコール分: 25度
 原材料名: ニンジン(朝霞市産)、
 麦(国産)、米麴(国産米)
 内容量: 720ml
 製造者: 株式会社 剛烈酒造
 茨城県常陸太田市大里町 3401
 販売者: へべれけ酒販
 https://www.asaka-hebereke.com
 ・お酒は20歳になってから。
 ・妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

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。

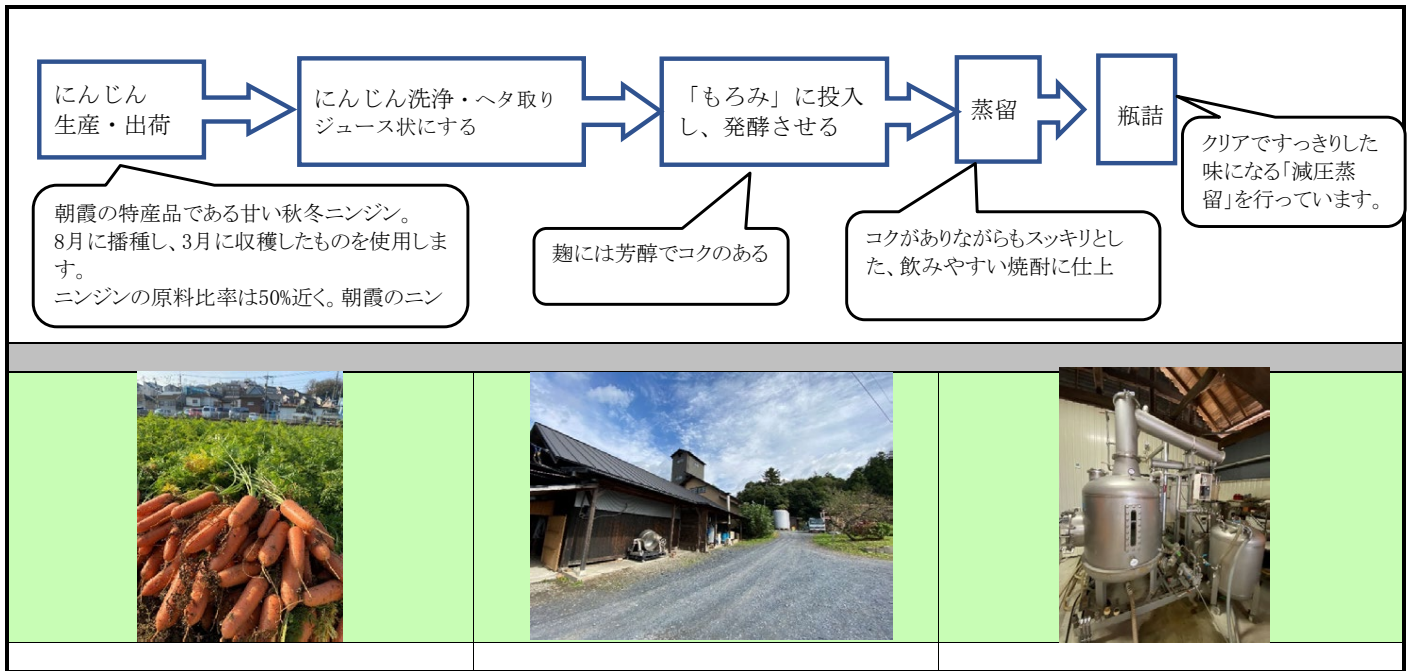
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 鶏卵
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あま豆 <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 小麦胚芽 <input type="checkbox"/> 小麦グルテン <input type="checkbox"/> 小麦ナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 柿 <input type="checkbox"/> じゃがいも、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大目 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> 柿 <input type="checkbox"/> ほうれん草 <input type="checkbox"/> ほうとう <input type="checkbox"/> モンド (当商標は、アレルギーを扱っている商品名を記入)
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。) (承認) ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	あいざわ農園(へべれけ酒販)		
年間売上高	1000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	4名
代表者氏名	相澤 敦		
メッセージ	2018年で15年間働いた会社を退職し、家業の農業を継承いたしました。都市農園として、新鮮な野菜を提供するだけでなく、楽しさも提供したいと思い、巨大なカボチャの栽培に取り組んだりもしています。「へべれけ」は、地元の特産品であるニンジンをもっと地元の人に楽しんでもらいたいと思い、企画いたしました。		
ホームページ	https://www.asaka-hebereke.com/		
会社所在地	〒 351-0005	埼玉県朝霞市根岸台4-1-7	
工場等所在地	〒 313-0125	茨城県常陸太田市大里町3401	
担当者	相澤 敦	E-mail	info.hebereke@gmail.com
TEL	090-2634-5454	FAX	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	HACCPの考えを取り入れた食品衛生管理に沿って行っている(委託先)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考えを取り入れた食品衛生管理に沿って行っている(委託先)		
	従業員の管理	HACCPの考えを取り入れた食品衛生管理に沿って行っている(委託先)		
	施設設備の管理	HACCPの考えを取り入れた食品衛生管理に沿って行っている(委託先)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	相澤 敦	連絡先 090-2634-5454
	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			