# FCP展示会・商談会シート

記 2023 年 1 月 15 日



## ■ 商品特性と取引条件

商品名	ハラペーニョ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月下旬~11月末(7月、10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)	さいたま市	JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4935113422882				
内 容 量	100g	希望 小売価格	税抜     税込(切捨)       税率     8%				
1ケースあたり入数	50	保存温度帯	常温 ▼ 時期により冷蔵				
発注リードタイム	5営業日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 20ケース/日 最小 1ケース/回	ケースサイズ	織(学) × 横(学) × 高さ(学) 重量(*a) 41.0 31.0 21.4 5.5				
	□ 有機JAS □ ISO ※ □ HACCP ※ ☑ 農業生産工程管理(GAP) ※						
認証等(商品・工場・農場等)	□ 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実践農場						

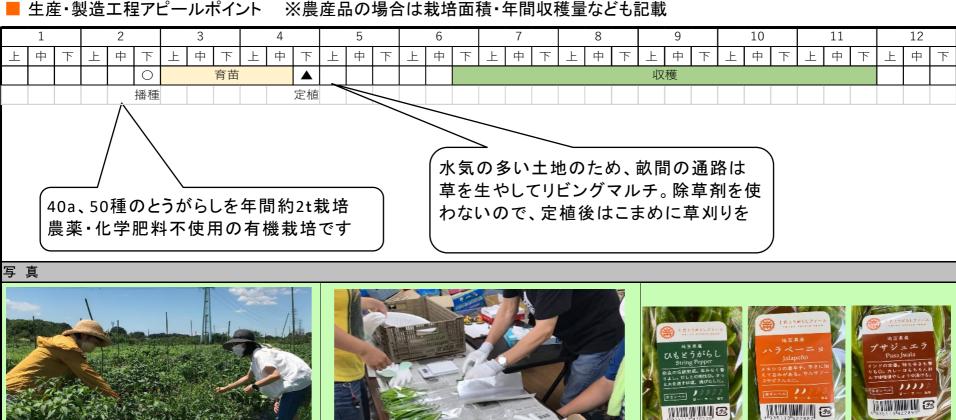
ターゲット	売 り 先	<ul> <li>☑ 外食 □ 中食 ☑ 商社・卸売 □ メーカー ☑ スーパーマーケット ☑ 百貨店 ☑ その他小売 □ ホテル・宴会・レジャー (☑ 業務用対応可能 □ ギフト対応可能 )</li> <li>□ その他(右に記入→)</li> </ul>			
	お 客 様 (性別・年齢層など)	小中学生、30代~60代女性			
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・夏の食卓にピリッとした変化を!トマト、玉ねぎ、ハラペーニョ、みじん切りにんにく、オリーブオイル、レモン汁、塩、お好みでパクチーを和えるだけ、簡単自家製サルサに。焼いた肉や冷ややっこ、サラダ代わりにと使えて便利。 ・縦に切り目を入れてクリームチーズを詰め、フライの衣をつけてあげれば、ビールのおつまみにぴったりなハラペーニョポッパーに。 ・自家製ピクルスは定番です!				
商 品 特 徴	<ul> <li>・有機栽培で生産したフレッシュなハラペーニョです。</li> <li>・メキシコ原産唐辛子です。</li> <li>・このごろは日本でも定着しつつある野菜としてのとうがらしの代表格です。</li> <li>・隔壁と種を取り除けば、辛さが和らぎ、食べやすくなります。</li> </ul>				

# ■ 商品写真



#### ■出展企業紹介

出	展	企	業	名	十色とうがらしファーム						
年	間	売	上	高	800万円(	800万円(令和4度)					
代	表	者	氏	名		代表 サカール					
¥	ツ	t	_	ジ	いたま市緑区)の 産のとうがらし50和 GAP認定農場。	とうがらし専門農園 農地を活用し、有板 重類(2023年度)を きる、とうがらしを					
ホ -		۷ ۷	٠ –	ジ	<u>htt</u>	tp://www.toiro-far					
会社	社 所	· 在	地	₹	330-0052	さいたま市浦和区	本太1-33-5-504				
工場	易等	所在	地	₹							
担		当		者	釘泪	宮葵	E – mail	kugimiya@toiro-farm.com			
Т		E		L	080-413	31-8196	F A X				



### ■ 品質管理情報

農薬、化学肥料を使わず栽培

商品検査の有無	○ 無 ⑥ 有→具体的に	目視による、品質検査						
	生 産・ 製 造工 程 の 管 理	S-GAPの規定に基づき管理、記録						
衛生管理への取組	従業員の管理	S-GAPの規定に基づき管理、記録						
	施設設備の管理	S-GAPの規定に基づき管理、記録						
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当 部署 名	釘宮葵	連	絡	先	080-4131-8196	
	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	・生産、収穫、出荷、作業について記録し、 <del>デタ</del> を□残す ・PL保険加入済						

3つの障害福祉団体と農福連携

辛さレベルと食べ方がわかりやすいラベル