

表面

FCP 展示会・商談会シート 記入の例・アドバイス①

加工食品の例

もれなく、見やすい。

空白がなく、きちんと記入されています。
また文字も大きく見やすくなっています。

ターゲットが明確です。

利用シーンも一般的な食べ方、ちょっと工夫した食べ方などいくつかのパターンが浮かぶようなコメントがいいですね。
商品特徴では、「本物の牛乳と卵の味がする」ことを売りにしているので赤字で下線を引いています。

パイヤーからの



ワンポイントアドバイス

「商品特徴」や「メッセージ」などの欄に、熱い思いが記入されていると、商品やその会社へのイメージがぐっと良くなります。
企業の商品作りに対する姿勢がきちんと伝わると、この企業と一緒に仕事がしてみたいと思えますね。

FCP展示会・商談会シート | 記入日 2017年 5月 15日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	佐藤さんちのピュアプリン							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後6日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	千葉県	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○					
内 容 量	1個当たり 150g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥400	税込(切捨)	税率 8%	¥432	
1 ケースあたり入数	10 個	保 存 温 度 帯	冷蔵					
発 注 リードタイム	4 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 要相談 最小 1 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(斤)
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <u>千葉県優良県産品</u> <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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・おすすしめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 本物の牛乳、本物の卵の味が分かる中高齢者中心。
商 品 特 徴	小腹がすいた午後3時に、お友達と一緒にのお茶の時間に、ちょっと贅沢な「佐藤さんちのピュアプリン」をどうぞ。季節の果物を添えるといっそう美味しくいただけます。

■ 商品写真



名 称	洋菓子	栄 養 成 分 表 示	
原 材 料 名	牛乳、生クリーム、卵、砂糖	1 個 (150g) 当 たり	
内 容 量	150g	熱 量	255kcal
賞味期限	2017.5.21	たんぱく質	5.3g
保存方法	10℃以下で保存し、開封後はなるべく早くお召し上がりください。	脂 質	15.0g
製 造 者	佐藤ファーム(株) 千葉県茂原市 ○△230番地	炭 水 化 物	21.4g
		食 塩 相 当 量	165mg

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	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> バナナ、 <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
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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません。)(承諾)拒否

ラベルは広げて

曲面に貼ったラベルをそのまま写真に撮ると文字が曲がって読みにくくなります。ラベルは広げて文字を読みやすくしましょう。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

写真撮影の アドバイス

①

商品写真

「おいしそう！食べてみたい！と思える写真を」

商品パッケージも商品と一緒に入れましょう。
大きさの分かる工夫や、利用シーンを演出しても良いですね。

裏面

好印象のメッセージ。

代表者からの気持ちのこもったメッセージがいいですね。代表の写真がきちんと貼られているのにも好感が持てます。

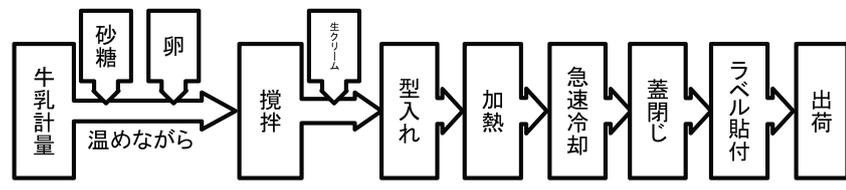
■ 出展企業紹介

出展企業名	佐藤ファーム株式会社		
年間売上高	平成27年度 100百万円	従業員数 (社員名、パート名など)	平成27年度 正社員4名、パート6名
代表者氏名	代表取締役 佐藤 太郎		
メッセージ	佐藤ファームでは長らく乳牛を飼育して参りました。新鮮な本当のミルクを味わっていただきたく様々な試みを行ってきました。この度美味しいミルクと卵の味を感じるプリン製造に成功しました。その味の良さに従業員一同喜んでおります。なるべく多くのお客様に味わっていただくことを願っております。		
ホームページ	http://www.fun_fun_sato_farm.com		
会社所在地	〒297-□□□□	千葉県茂原市○△236 番地	
工場所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 次郎	E-mail	satojiro@fun_fun_sato_farm.com
TEL	0475-□□-□□□□	FAX	0475-□□-□□□□

チャートで
わかりやすい。

丁寧にプリン製造のフローチャートを書くことによって、伝わりやすく、分かりやすい説明ができます。

■ 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





新鮮な牛乳を原料に温めながら砂糖・卵を混ぜます



ガラス製プリン型に生地を流し込みます



オープンで加熱します

パイヤーからの



工場や圃場は、商品からだけではわからないので、このシートに圃場などの写真や製造工程などが記載されているのといないのでは、その企業に対する理解度は大きく変わりますよね。

■ 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	一定ロット毎に一般細菌、大腸菌群の菌検査を行っている。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生も確保している。
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名 品質保証担当 佐藤 花子 連絡先 047-□□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで全て記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。

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.food-communication-project.jp/> をご覧ください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

加工食品の例

FCP 展示会・商談会シート | 記入日 2017年 10月 1日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	薄墨さくらそば					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岐阜県	J A N コ ー ド (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○			
内 容 量	250g(乾麺)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥ 300	税 込 (切 込) 税 率 8% ¥ 324	
1 ケースあたり入数	30 食分	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	●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 要相談	最小 1 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			25.0	35.0	10.0	8.0
認 証 等 (商 品・工 場・場 所 等)	<input type="checkbox"/> 有機 JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 岐阜県 HACCP 導入施設認定					

利用シーンが具体的でわかりやすい。

具体的な調理を記載すると、利用シーンをイメージしやすいです。また、箇条書きで、具体的にかつ簡潔に書くことがコツです。

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) そば屋さん、レストラン、食堂など
	お 客 様 (性別・年齢層など)	岐阜県産そばの歯切れの良い麺を実感していただける中高齢の男女。ゆで時間も短くて忙しいサラリーマンにもご賞味いただきたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすすめレシピ等)	・春は、天ぷらをのせて温かいつゆと一緒にどうぞ。 ・夏は、冷たい水でさっとゆすいで氷を散らした盛りそばをご賞味下さい。 ・秋は、茹でたそばをのりで巻いて油で揚げると、さくさくした揚げそばをいただけます。 ・冬は、釜揚げそばであつあつをつゆにつけてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	歯切れのよい岐阜県産そば粉を使用して、つなぎとして国産小麦粉を使っています。そば粉は石臼で挽いてじっくり時間をかけてそば粉を作ります。原料からそば粉、そば打ちまで一貫して自社工場こだわりの製法を持っています。	

■ 商品写真

名 称	干そば	栄 養 成 分 表 示 (100g) 当 たり
原 材 料 名	そば、小麦粉、食塩	熱 量 350kcal
内 容 量	250g	たんぱく質 15.0g
賞味期限	2018.9.30	脂 質 2.5g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	炭 水 化 物 67.0g
調理方法	枠外に記載	食 塩 相 当 量 2.1g
製 造 者	薄墨さくら製麺(株) 岐阜県岐阜市△町○	

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×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まっぴげ、 <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
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) 工場では卵を使った製品も製造しています

※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

チェック漏れはありませんか。
アレルギー表示の項目は重要です。
同工場内で他のアレルギー表示原料など扱っている場合は、備考欄に記入してください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

写真撮影の アドバイス

②

工場写真 「これなら任せて安心!と思える写真を」

こだわりの設備や検品包装工程、品質検査の状況を写真で示すことも効果的です。

裏面

出展企業紹介欄は思いを込めて。

代表者の「そば」に対する思いが伝わってきますね。
他に取扱商品がある場合は、この欄に記載してください。
通信販売や会社情報を伝えるためにホームページの記載も忘れずに。

■ 出展企業紹介

出展企業名	薄墨さくら製麺 株式会社		
年間売上高	平成 27 年度 300 百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成 27 年度 正社員 10 名、パート 10 名
代表者氏名	山本 蕎麦夫		
メッセージ	創業は明治元年。創業者が、皆様にそばを食べていただくそば屋を開店したことが始まりでした。以来、原料にこだわり、製造方法にこだわり、広く皆様にご賞味いただきたくて干そばの製造も始めました。おかげさまで認知度が上がり、今では薄墨さくらそば（つゆ付き）、薄墨さくらそばせんべいなど製造品目も増え、通信販売も行っています。是非薄墨さくらそばを一度ご賞味下さい。		
ホームページ	http://www.usuzumi_sakura_soba〇.com		
会社所在地	〒 500-□□□□	岐阜県岐阜市△□町〇※	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	山本 麵次	E - m a i l	info@usuzumi_sakura_soba〇.com
T E L	058-□□□-□□□□	F A X	058-□□□-□□□□



ここで紹介した FCP 展示会・商談会シートはあくまでも「アドバイス」です。この内容にとらわれず、自分の言葉で書くように心がけましょう。

■ 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

岐阜県産そば

国産小麦粉

+

ブレンドそば粉

+

加水

→

そば打ち

→

製麺

→

袋詰

→

脱気

→

箱詰

→

出荷

写真

じっくり時間をかけてそばを石臼挽きします

きめの細かいそば粉をブレンドします

麺切りは昔ながらの巨大包丁を使います

品質管理情報はきっちり記載。
商品そのものの味や特徴だけではなく、製造工場の衛生管理への取組は重要事項です。分かりやすく簡潔に、記載しましょう。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	目の細かいふるいで異物を取り除き、品質担当者の触覚と目視で検査します。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	買い付け担当者は、原料の搬入から保管まで責任を持って管理して記録をつけます。製造担当者はそばの石臼挽きから製麺、袋詰め箱詰めまで責任を持って管理し、記録を付けます。		
	従業員の管理	保管区画、製造区画を外部と厳密に分け、内部に入る者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスク、長靴に着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除き、手洗い後衛生区画に入ります。衛生安全教育は従業員一人一人に教育・訓練を施しています。		
	施設設備の管理	直接原料や加工後の麺に接触する可能性のある装置や器具は毎日の掃除に加えて、1週間に一度従業員による一斉清掃を行い、施設の衛生管理を行っています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名	品質管理部	連絡先 058-□□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険 (PL 保険) の加入など	食品製造における全ての工程の記録をつけ、管理しています。また、生産物賠償保険には加入して万一の対応をしています。		

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.food-communication-project.jp/> をご覧ください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

一次産品の例

認証の許認可。

品質や安全性を認証で表現できることもあるので、認証は積極的に取得して表現しましょう。
都道府県のエコファーマーの認定も記載できます。

FCP展示会・商談会シート		記入日	2017年 11月 10日

■ 商品特性と取引条件			
商 品 名	あまひ 甘うまお陽さまみかん 品種：宮川早生など		
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月下旬から12月中旬(12月初旬)	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)	愛媛県西宇和産	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○
内 容 量	1ケース約2kg	希望小売価格	税抜 ¥500 税込(切捨) ¥540 税率 8%
1ケースあたり入数	4ケース	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	○無 ●有→ 離島を除く全国
最大・最小ケース納品単位 (○ケース/日など単位も記載)	最大 200ケース 最小 10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 30.0 25.0 10.0 2.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 愛媛県エコファーマー認定 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → J-GAP		
タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ()業務用対応可能 <input checked="" 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)	普通の温州ミカンより糖度が高いのに、お手軽価格なので、お客様のいる家庭におすすめ。	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・そのまま食べていただくのが一番おすすめ。 ・半分凍らせてシャーベットのように食べると新しい食感を発見できます。 ・丸ごとミキサーに入れてジュースにしてもおいしいのでお子様のおやつタイムに。		
商 品 特 徴	糖度センサーで <u>1.4度以上</u> の物だけを出荷しています。皮が薄くて甘みが強いのが特徴です。		

匂いや味を伝える。
みずみずしさやおいしさを伝える表現を工夫しましょう。「とても甘い」などの抽象的な表現ではなく、できるだけ具体的な表現を記載しましょう。

バイヤーからの



ワンポイントアドバイス

「温州みかん」といったような全国に広く知れ渡っている一般的な食材や商品の場合は、他産地、他社の同一食材(商品)との差別化の部分(栽培、製造上の違いや、原材料のこだわりなど)を強調して書く、その商品価値がぐっと上がります。

■ 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×をする。	
表示を義務	<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"/> そば、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (※食品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

裏面

**注意
しましょう！
(書いては
いけないこと)**

このシートはいわば、貴社の商品の「履歴書」みたいなもの。当たり前のことですが、必要以上に誇張した表現や、実際と異なる内容等を記入してはいけません。誠実に丁寧に記入することが商談成立の近道なのです。

好印象の
メッセージ
や写真。

みかんに対する
想いのこもった
メッセージが
いいですね。一
緒に仕事をする
仲間達との写真
も好印象を与
えます。

農産物は年
間栽培予定
が分かるよ
うに。

農産物は栽培
カレンダーを記
載すると一目
で収穫時期な
ど分かります
ね。

常に連絡が
取れるよう
に。

直接の担当
者がいなくても
代わりの人が
必ず連絡が取
れるようにし
ましょう。留
守番電話を活
用するのも良
いですね。

■ 出展企業紹介

出展企業名	愛媛 SunSun 農園		
年間売上高	平成27年度 1億2000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成27年度 正職員4名、パート15名
代表者氏名	愛姫 美柑		
メッセージ	江戸時代から続くみかん農園で日々大切にみかんを育てています。お客様の喜ぶ顔が私達の何よりの励みです。生産履歴の開示やJ-GAPの取得などを通じて安全・安心なみかんをお届けできるよう従業員一同頑張っています。現在は早生ミカンの他にデコポンやはるかも栽培しています。		
ホームページ	http://www.sun_sun_mikan.co.jp		
会社所在地	〒790-0000	愛媛県〇△市×□3-3-30	
工場等所在地	〒790-0000	愛媛県〇△市※▽□字〇\$	
担当者	馬井 美甘	E-mail	umai_mikan@sun_sun_mikan.co.jp
TEL	0895-00-0000	FAX	0895-00-0000

■ 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

◇温州ミカン栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
早生			○	○	◎							
普通				○	○	◎						

せん定: □ 摘果: ■ 収穫: ● 発芽: ○ 開花: ◎

糖度測定

せん定から収穫までこの道30年以上のベテランがすべて手作業で大切に行っています。みかん園は10haで年間200tの生産をしています。

写真

3月に剪定し水分と養分の流れを整えます	摘果により残ったみかんに養分を集中させます	収穫時は傷をつけないように丁寧に
---------------------	-----------------------	------------------

■ 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	残留農薬検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	J-GAPにより管理を実施
	従業員の管理	手洗いや体調管理についてチェックリストで確認しています。
	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者部署名 山王 甘味 連絡先 0895-00-0000
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入など	履歴をパソコンで管理。常時確認可能。

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.food-communication-project.jp/> をご覧ください。



一次産品では、環境整備、植替えから収穫・出荷までの行程がチャートと写真で説明されていて、とても分かりやすいですね。

一次産品の例

FCP 展示会・商談会シート	記入日 2017年 7月 20日	 第3版
----------------	------------------------	--

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	活き活きシバエビ (養殖)			
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	6か月
主原料産地 (漁獲場所等)	鹿児島県奄美市	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○○○	
内 容 量	1パック約 500g	希望小売価格	税抜	¥1,000
1 ケースあたり入数	20 パック	保存温度帯	冷凍	
発注リードタイム	5 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 200 ケース/日 要相談	最小 1 ケース	ケースサイズ (重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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 checked="" type="checkbox"/> その他 (右に記入→) 鹿児島県特産品コンクール入賞 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>			
税 率	8%	税込(切捨)	¥1,080	

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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"/> その他 (右に記入→) <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別、年齢を問わず、本物のエビの味がわかる本物志向のお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シバエビは、様々な料理のポイントとなる食材です。中華料理にも、和食にも、洋食にも合います。普段のご家庭での料理にも使っていただきたい食材です。魚焼き機で塩をふりかけただけのシンプルな調理でも夕食のおかずになる万能の食材です。	
商品特徴	鮮度抜群の「活き活きシバエビ」は、養殖池から生簀に移した後、出荷の前日にマイナス50℃で急速凍結して、旨味をギュッと保持します。冷凍したシバエビは解凍後に生食も可能です。冷凍シバエビは手で簡単に小分けができるので、調理に使う分だけ解凍しながらご賞味ください。	

具体的な商品特徴を。調理方法もさることながら、小分けの便利さなど取り扱いの良さもポイントになります。

バイヤーからの



ワンポイント
アドバイス

家庭での調理方法のアドバイスもとても有効です。イメージしやすいレシピを記載するのも良いですね。

■ 商品写真

	名 称	シバエビ (養殖)
	原 産 地	鹿児島県奄美市
	内 容 量	500g
	賞味期限	H29.7.19
	保存方法	-18℃以下で保存してください。
	製 造 者	奄美活き活き漁業 (株) 鹿児島県奄美市○△□
アレルギー表示 (特定原材料) <small>※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。</small>		
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵乳、 <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"/> バナナ、 <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	
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○をしてください。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾** 拒否

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。

裏面

魅力的なシートへの最後のチェックポイント！

- ① 大きめのフォント（文字）か？
 - ② 表面 21 項目、裏面 14 項目全てがきちんと記入されているか？
 - ③ 写真がきちんと貼られているか？
 - ④ 商品特徴やメッセージ欄もきちんと記入があり、上手にアピールできているか？
- この4つのポイントを押さえてあれば、バイヤーさんに「もっと話を聞いてみたい」と思ってもらえます。

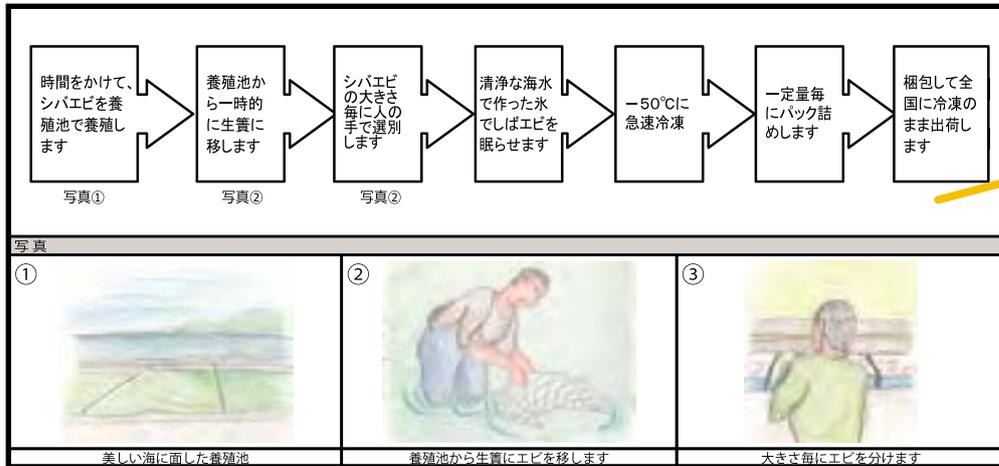
商品に現れない企業の情報を簡潔に。

商品情報だけでは分からない企業の情報を分かりやすく簡潔にメッセージに記載してください。
さらに、他の取扱商品がある場合もこの欄に記載してください。

■ 出展企業紹介

出展企業名	奄美活き活き漁業株式会社		
年間売上高	平成 27 年度 1 億 5000 万円	従業員数 (社員名、パート名など)	平成 27 年度 正社員 5 名、パート 25 名
代表者氏名	芝海老 太郎		
メッセージ	50 年前に漁師をしていた先代の社長がエビの養殖を始めたのが会社の始まりです。その後、新規な冷凍技術が開発され会社を大きくしていきましました。南の島で育った安全・安心のエビを食卓まで活きた状態でお届けすることができるようになりました。今では活きた車エビ（冷凍）、活きた伊勢エビ（冷凍）なども販売しております。私たちの島の香りのするエビを是非ご賞味ください。		
ホームページ	http://www.amami_iki_iki_gyogyou.co.jp		
会社所在地	〒□□□-□□□□	鹿児島県奄美市○△□	
工場所在地	〒	同上	
担当者	車海老 壮吉	E - m a i l	info@amami_iki_iki_gyogyou.co.jp
T E L	0997-□□-□□□□	F A X	0997-□□-□□□□

■ 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



出荷までを分かりやすく。

一次生産物でもチャートと写真で説明すると伝わりやすさが増します。



■ 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	熟練職人の目視による品質検査と、微生物検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生簀から出した後、使用する水や水を管理し、バック詰めして出荷するまでの製造工程を記録し文書として管理保管
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。
	施設設備の管理	製造に関係している生簀、製氷機、選別槽、冷凍庫はそれぞれ管理項目を決めて定期的な記録をとり、保管管理している。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者部署名 生産管理部 連絡先 0997-□□-□□□□
	危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対応を行います。必要があれば生産物賠償責任保険で対応します。

一次産品における品質管理の取組は近年ますます重視されています。いかに安全・安心な商品をお客様に届けているか、品質管理情報の記載内容は大変重要です。

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.food-communication-project.jp/> をご覧ください。

番号	シート項目	補足内容
1	商品名	今回商談する商品の名称を記入してください。独特の読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振りましょう。
2	最も美味しい時期	旬に関係なく、年間販売が可能な加工品等の場合は『通年』も可ですが、一番販売に適している時期や販売強化をしたい時期を記入してください。また期間限定の場合はその理由とともに限定期間を記入してください。
3	賞味期限・消費期限	食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定する必要があります。以下に賞味期限などに関する説明をご紹介します。 「全ての加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されています。」(一部の食品を除く) 賞味期限 Best-before おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。 定義:定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。 消費期限 Use-by date 期限を過ぎたら食べない方がよいです。 定義:定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。 ⇒詳細はこちらから http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html
4	主原料産地 (漁獲場所など)	複数の原材料について記載する場合は、原材料名と産地を記載してください。産地が限定できない場合は、○○他などと記載してください。
5	JANコード	JANコードはバーコード (JANシンボル) として商品などに表示されるもの。使用するには申請が必要です。
6	内容量	商品あたりの内容量を記載。包装した生鮮食品、及び加工食品にあつては、内容量を内容重量、内容体積又は内容数量のいずれかの方法で表示しなければなりません。
7	希望小売価格	製造業者が設定した小売価格。卸値 (取引先受け渡し価格 (送料の有無) ・ネット・納品価格) も同時に尋ねられる場合もありますので、ここに書く必要はありませんが答えられるようにしておくとうまいでしょう。 税込の欄は、税抜価格と税率を入れると自動計算されます。
8	1ケースあたりの入り数	1ケースあたりに商品がいくつ入っているか。荷姿が合わせの場合は、具体的に記載してください。 (例 1ケースあたり10入りで2合わせの場合⇒10入り2合わせ)
9	保存温度帯	常温、チルド、冷凍などを記載。特殊な温度帯の場合は、詳細を記載してください。
10	発注リードタイム	御社に注文が入ってから、取引先に納品されるまでを、日数で記入してください。エリアや最低ケース納品単位によって違う場合は、その内容を記載してください。
11	販売エリアの制限	『有』にチェックされた場合は、範囲とその理由を明確に答えられるようにしておいてください。
12	最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	・最大の欄には、何ケースまで納品可能かを記載。 (例 日量200ケースまでなら、200ケース/日) ・最小の欄には、何ケースから納品が可能かケースを記載。 合わせ商品の場合は具体的に記載してください (例 5ケース=1甲 (こおり) 等)、またエリアによって違う場合はその内容を記載してください。
13	ケースサイズ (重量)	1ケースあたりのサイズ (重量) を記載してください。
14	認定・認証機関の許認可 (商品・工場等)	該当するものに○をしてください。ISO, HACCP, GAPに関しては具体的な名称まで記入してください。(例 ISO22000等) また、自治体等の認証を取得されている場合も積極的に記入してください。
15	ターゲット	《売り先》希望する売り先を選択してください (フードサービスとはここでは中食・外食を指します)。またバイヤーからは、過去に取引実績のある売り先を聞かれる場合がありますので、答えられるようにしておくとうまいでしょう。 《お客様》まず誰 (どの年代、男女など) に食してもらいたいかを明確にすることです。全ての年代」「老若男女」などはやめましょう。
16	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品の利用方法 (一番美味しく食べられる) 調理法、場面、組み合わせ (食べ合わせ) 等を記入してください。商品の産地でよく食べられている、または、ちょっと変わった調理法や風習などがあれば記入するとよいでしょう。 《例》●●すること●●になります。 ①特徴は●●なので、●●料理に最適です。 ⇒内容量は300gですが、カロリーゼロなので肥満の心配はありません。 ②●●なので●●と相性が抜群です。 ⇒薄味に仕上げているので○○料理の付け合せなどに最適です

番号	シート項目	補足内容
17	商品特徴	<p>差別化のポイントを記載。原材料や使用した副材料の特徴、製造過程でのこだわり、商品開発にあたり最も工夫した点、開発にまつわるエピソード等を明示すると良いでしょう。 また文章に関しては「〇〇なので、〇〇です」の表現が効果的です。</p> <p>《例》①伝統（理由も説明）②珍しい、地元のみ（理由も説明）③品質・特徴・製法 ●●（品質・特徴）なので●●（他の同系品種）よりも●●です。 ⇒地元の〇〇地区で採れたもののみを使用しているので、他社の同製品と比べて味の深みと香りが違います。</p> <p>⇒わが社では、3年かけて独自の〇〇製法を開発。その製法で作っているのです、1日に作られる量は限られますが、他社では真似のできない高品質の〇〇を提供できます</p>
18	商品写真	<p>スペースに限りはありますが、イメージ写真（調理例、中身の見えるもの）とパッケージ写真（外観）の両方があると良いでしょう。生鮮品など一括表示が無い場合は、調理例などの写真を一括表示欄に貼付するとよいでしょう。（てびき参照）</p>
18	一括表示/アレルギー表示	<p>特定原材料を使用していなくても、それらを使用している工場内で生産している場合は、同工場内で〇〇を使用していますの文言もあれば良いです。アレルギー表示は、記載漏れと思われるために、特定原材料を二重線などで「消す」とわかりやすいでしょう。</p>
19	出展者企業名	<p>出展企業の正式名称を記載してください。独特の読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振りましょう。</p>
20	年間売上高	<p>〇〇年度などを併記すると良いでしょう。見やすいように記載してください。 （例 平成〇〇年度 〇〇〇百万円）</p>
21	従業員数	<p>おおよその人数で可。〇年〇月時点、〇年度などを併記すると良いでしょう。</p>
22	代表者氏名	<p>出展企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。</p>
23	来場者へのメッセージ	<p>ここでは、おもて面の商品ではなく、企業姿勢などを記入してください。企業理念・食品事業者としての基本方針・法令遵守への取組方針・食の安全・安心に関する理念・お客様とのコミュニケーション方針・食育などの取組方針など。</p>
24	ホームページ	<p>ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。</p>
25	会社所在地/工場所在地	<p>外部委託の場合は、工場所在地の前に（その外部委託先の）工場名を記載してください。</p>
26	担当者、e-mail, TEL, FAX	<p>担当者の連絡先を記載してください。</p>
27	製造工程（農林水産品の場合は生産工程）などのアピールポイント	<p>工程はフローチャートで記入してください。ポイントとなる製造工程3～8程度を⇒で結び、その工程でアピールポイントがあれば文章で補足します。またそれらの工程で一番アピールしたい工程の写真を下部に貼付してください。 《例》計量⇒混合（創業120年の伝統配合）⇒加熱（2段焙煎）⇒充填⇒殺菌⇒冷却⇒包装⇒衛生検査 ・1次産品の場合は、ほ場の写真、出荷されるまでの工程を写真入りで説明されると良いでしょう。</p>
28	商品検査の有無	<p>衛生管理に係る検査項目につき検査結果を示し、製造現場、生産現場の安全性を示して下さい。 検査の有無のいずれかを〇し、検査している項目を記載してください。</p>
29	衛生管理への取組	<p>製造現場・生産現場が、安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示してください。 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理</p>
30	危機管理体制 【担当連絡先/記録】	<p>緊急時（事件及び事故発生時）における、社内体制やお客様とのコミュニケーション方法の取り決め等について示してください。 ・緊急時における担当者と連絡先・原因究明を容易にする情報（原材料情報、品質検査記録等）の記録及び管理方法 ・PL保険に入られている場合はここに記入してください。</p>