

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
1 月 30 日

食料コミュニケーションプロジェクト

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品カルテ (商品特性と取引条件)

商品名	レモンケーキ 4個箱入						
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	30日		
主原料産地 (産地場所等)	レモン(広島県)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571234145493			
内容量	4個入		希望小売価格	税抜	¥1,100	税込(切捨) 税率 8%	¥1,188
1ケースあたり入数	25箱		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限	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	5ケース／日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸) 11.0	横(寸) 30.0	高さ(寸) 4.5	重量(%) 0.25
認証等 (商品・工場・農場等)							

ターゲット	売り先	お土産店、道の駅、小売、卸売、商社、ふるさと納税
	お客様 (性別・年齢層など)	健康への意識が高くスイーツにもこだわりたい30～40代女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	使用シーン: おみやげ、ギフト ・レモンの香りが口の中に広がるため贅沢なティータイムを楽しめます。 ・北海道産甜菜糖を使用しているため、健康志向の高い方にもぴったりです。	
商品特徴	多くの柑橘類の里である安芸灘とびしま海道。その理由は瀬戸内独特の温暖で風が少ない穏やかな気候はもとより、日照時間が長く、島々の水はけが良い急斜面が柑橘の甘みを増し、ひとつひとつの果実に太陽の光が行きわたる事で、香りや味が凝縮し風味を豊かにし、極上の品質へと育て上げます。広島レモンと外国産レモンの一番の違いは安心して皮まで食べることができます。国産原材料でケーキ生地を作り、とびしま海道でとれたレモンの果皮をふんだんに練り込んで生地を焼き上げ、オリジナルレモンシロップを染み込ませたレモンケーキです。ケーキの中心にはとびしまレモン果皮の手作りジャムが入っています。	

■ 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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>小麦、卵、乳</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>大豆</td></tr><tr><td>備考</td><td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場ではオレンジ・キウイ・りんご・バナナ・くるみ・ゴマ・大豆・ゼラチン含む製品を製造しています。</td></tr></table>		表示義務有	小麦、卵、乳	表示を奨励 (任意表示)	大豆	備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場ではオレンジ・キウイ・りんご・バナナ・くるみ・ゴマ・大豆・ゼラチン含む製品を製造しています。
表示義務有	小麦、卵、乳						
表示を奨励 (任意表示)	大豆						
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場ではオレンジ・キウイ・りんご・バナナ・くるみ・ゴマ・大豆・ゼラチン含む製品を製造しています。						

※今後当会事務局が販路拡大のためのカタログ製作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いたします。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社クレセント		
資本金		300万円	従業員数	15名
代表者氏名		秦 利宏		
メッセージ		当店に、広島県呉市とびしま海道の農家さんが販売不可能の1カゴの柑橘を持ち込んだことがきっかけで、これを使って商品開発をという切実な要望受け、6次産業化を目指すとう組織化に向けて動き出し、農業従事者と地域活性化を目指す人々で「愛とレモンで島おこし」を合言葉に「とびしま柑橘倶楽部」が結成されました。「黄金の島再生プロジェクト」に関わる全員が共にメリットを享受できるビジネスモデルを目指し、農業と地域が抱える問題・課題を共有しアイデアを出し合い、商品開発、ブランド化、広報、販売を行なっています。		
ホームページ		https://tobishima-lemon.jp/product/		
会社所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35	
工場所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35	
担当者		秦 利宏	E-mail	ougonnoshima@gmail.com
TEL		0823-87-0363	FAX	0823-87-0364

■ 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

計量 ふるい (40 メッシュ)	混合 充填 (45g±1g)	焼成 180℃ 20分 冷却(30℃以下)	リキュール 塗り (10g)	個包装 賞味期限チェック 重量確認(55g±2g)	梱包	出荷
写真						

■ 品質管理情報

商品検査の有無	有り	一般生菌群検査			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	HACCAPの考えを取り入れた衛生管理、目視での温度管理を行なっております。			
	従業員の管理	始業時チェック、検便実施、衛生的に管理された作業着、マスク、手袋を着用し作業を行っています。			
	施設設備の管理	基準項目に沿った害虫駆除の実施、作業開始前に使用する器具の洗浄とアルコール殺菌をし、衛生管理を実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	山本光良	連絡先	0823-87-0363
	危機管理に関する対応や生物 賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			