

FCPシート作成研修

タカミ株式会社

高野克三

高野 克三 (たかの かつみ) KTASUMI TAKANO

所属 : タカミ株式会社
〒160-0023 東京都新宿区西新宿六丁目5番2-501 新宿アイランドレジデンス
ホームページ : <http://agribusiness.tokyo>
連絡先 Mail ; k-takano@encourage.tokyo 携帯電話 ; 080-6743-3723
生年月日 : 1967年1月20日
出身地 : 東京都新宿区生まれ
学歴 : 玉川大学農学部農学科園芸学研究室 (1990年卒業)

1990年4月 レインボー薬品株式会社入社
(レインボー薬品株式会社は住友化学グループのガーデニング肥料・薬品メーカー)
1990年4月～2000年3月 営業職として全国の手ホームセンターを担当
2000年4月～2010年11月 企画開発室にてマーケティング、商品開発、お客様対応の各責任者を兼任
2010年12月 同社退社後、株式会社ケンアンドマイケルベリーカンパニー取締役就任
(株式会社ケンアンドマイケルベリーカンパニーはブルーベリー生産・加工・販売)
2012年9月 同社代表取締役就任
2014年9月 同社代表取締役退任
2019年10月～現在 タカミ株式会社代表取締役就任、アグリビジネスコンサルタント
6次産業化中央サポートセンタープランナー・コーディネーター



スタート



中間ゴール



ゴール



準備



商談



店頭販促



そして売れ続ける



FCPシート

FCPシートとは

* FCPはFood Communication Project の略*

「FCP展示会・商談会シート」は、出展者の「伝えたい情報」と、バイヤーの「知りたい情報」を1枚にまとめることで、効率的に商談を進めることを可能にした統一シートです。

(農林水産省HPより)

本日は株式会社mi-naru（おそごえ農園）様のFCPシートをサンプルとして使用いたします。

FCP展示会・商談会シート 記入日 **2018年10月1日** FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■商品特性と取引条件

商品名	フレッシュトロピカル直送便 ジャボチカバジャム150g				
提供可能時期 (最もほしい時期を1内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造より1年	消費期限
主原料産地 (産現場所等)	和歌山県		JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○	
内容量	150g	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込(税別) 税率 8% ¥2,700
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	☑無 ☐有		
最大・最小ケース単位 (0ケース/1日 任意単位も記載)	最大 20	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦径×横径×高さ	重量(kg)
				24.0 × 9.0 × 8.0	5.0
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) <small>※印のものは、具体的な取柄内容を記載</small>				

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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 <input type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <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)	親しいお客様との楽しいひと時とお楽しみ頂きたい一品です。 スコーンにクロテッドクリーム、そしてジャボチカバジャムをのせて、ストレートティーと共に召し上がりください。 いつものティータイムが豊かな香りでお賞に演出されます。 紅茶はアッサム系を少し濃いめに入れて合わせるのがお勧めです。
商品特徴	ジャボチカバはブラジリアングレープとも呼ばれ、その香りは巨峰の様でありライチの様であり、日本人が好まれる品の良い独特なフルーツです。ジャボチカバジャムは、無農薬で育てたおそごえ農園のジャボチカバと、泉州ブランド「アトリアコンフィチュール」で知られる株式会社千総の四代目・西辻宏道氏とのコラボレーションにより生まれた贅沢なジャムです。

■商品写真

旬のフルーツ トロリと濃厚、芳醇な甘さ
 【名称】ジャボチカバジャム
 【原料】ジャボチカバ(和歌山県産、鹿児島産)、糖漿類(北海道産)、水飴
 【内容量】150g 【賞味期限】製造後6ヶ月 直射日光を避け常温にて保存してください
 【賞味期限】19.3.18 【製造記号】P2030J001
 【販売者】株式会社mi-naru 大阪府岸和田市松風町29-26
 〒596-0021 054-244-493・276(総機) 有限会社千総 大阪府堺市北区長曾根町3483-101
 (販売者URL) <http://mi-naru.co.jp>
 ●賞味期限は未開封のもののみです。開封後は冷蔵(10℃以下)にて保存しお召し上がりください。賞味期限が過ぎたものは、品質・衛生上の観点から、賞味期限を過ぎたものは、賞味期限を過ぎたものと見做していただきます。
 ●原産地: 2.8.0kg×0.1 個包装 / 0.2g
 ●原産地: 0.2g×100g 袋包装 / 69.6g×1
 ●賞味期限: 0.1g (100g 当りの賞味期限表示)

アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に、使用していない項目は以下の欄に大きく×をする。

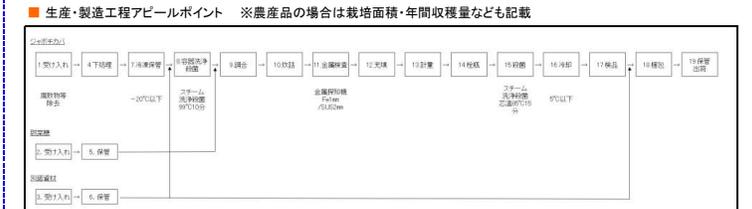
表示義務者
小麦 卵 牛乳 大豆 そば 落花生

表示を奨励(任意表示)
あじ いか いくら えび かに カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 豚肉 ごま そば さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まいたけ もも りんご りんご セラチン

備考
 ※商品以外にアレルゲンを持っている場合はその旨を記入

■出展企業紹介

出展企業名	株式会社mi-naru(おそごえ農園)		
年間売上高	平成31年度 500万円	従業員数 (社員名、パート名など)	3名
代表者氏名	上平 典生		
メッセージ	株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社です。おそごえ農園は和歌山県の南端に位置し南国の気候を活かし、マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツはもとより、日本ではまだ珍しいジャボチカバ、アテモヤなどのトロピカルフルーツを栽培しております。自社農園のみならず、沖縄鹿児島島の農園と連携し、国内産だからこそフレッシュなトロピカルフルーツをお届けします https://mi-naru.co.jp/		
会社所在地	〒596-0021	大阪府岸和田市松風町29-26	
工場等所在地	〒591-8025	有限会社千総 ラボトリ 大阪府堺市北区長曾根町130-42	
担当者	上平 典生	E-mail	info@QQQ.com
T E L	〇〇(〇〇)〇〇〇〇	F A X	〇〇(〇〇)〇〇〇〇



■品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有	全数目視検査(異物混入・商品品質・梱包不良)、キープサンプルによる確認
衛生管理への取組	従業員の管理 施設設備の管理	各部署に管理者を配置しています。専門知識や作業者の労働環境を整え、作業向上に努めています。 機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。
危険管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名	上平 典生 連絡先 〇〇(〇〇)〇〇〇〇 作業責任者が作業終了後に作業日報記録に記載し保管。 PL保険加入予定(1億円)

商談について

- 商談の対象はバイヤー（仕入れ担当者）
- バイヤーはお店で消費者（エンドユーザー）に販売するために仕入れる品を探す役割を担っている
- 商談は「取扱い」のための交渉の場
- 「商談のゴール」は「取扱い」が決まることだけではなく、その後に消費者（エンドユーザー）に継続して購入してもらうこと

注意！！コロナ渦の影響を考える

- 農産物の場合、圃場に来てもらえれば「ほぼ成約」だった
- 生産現場の臨場感が一般メーカーとの差別化ポイント



- 顔を合わせた商談の機会が減るかも
- 試食してもらえる機会が減るかも（商談も店頭も）



- 生産現場の臨場感を資料に盛り込み自身の魅力を伝える
- FCPシート + 商談資料 → 食べなくても伝わる工夫を

FCPシートを作成すると商談準備が整う

1. 自己紹介、自社紹介をまとめることができる
 - ストーリーブック等の商談資料ができる
2. 取引条件の確認ができる
 - 商品価格、送料、リードタイム等
3. 商品特徴、ターゲット、訴求方法が明確になる
4. 商品表示が正しいか否か明確になる
5. 製造工程表を作成することにより安全性が明確になる
6. 品質管理体制等についての確認ができる

1. 自己紹介

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名			写真
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒		
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者		E - m a i l	
T E L		F A X	

1. 自己紹介（出展企業紹介）：記入例

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社mi-naru(おそごえ農園)		
年 間 売 上 高	平成31年度 500万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	上平 典生		
メ ッ セ ー ジ	株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社です。おそごえ農園は和歌山県の南端に位置し南国の気候を活かし、マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツはもとより、日本ではまだ珍しいジャボチカバ、アテモヤなどのトロピカルフルーツを栽培しております。自社農園のみならず、沖縄、鹿児島農園と連携し、国内産だからこそフレッシュなトロピカルフルーツをお届けします		
	https://mi-naru.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 596-0021	大阪府岸和田市松風町29-26	
工 場 等 所 在 地	〒 591-8025	有限会社千総 ラボトリー 大阪府堺市北区長曾根町130-42	
担 当 者	上平 典生	E - m a i l	info@oooo.com
T E L	〇〇(〇〇)〇〇〇〇	F A X	〇〇(〇〇)〇〇〇〇

2-1. 商品特徴・ターゲット・利用シーン

全てにチェックを入れない。
ターゲットに合わせてどこで売りたいかを決めること。

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 type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴		

ターゲットは細かく設定すると販売促進その他諸々考えやすい。
ターゲットがその商品を利用する場面が目浮かぶまで具体的にイメージをする。

2-2. 商品特徴・ターゲット・利用シーン

利用シーンは必須。ターゲット美味しく感じる代表的なものを記載。その他にも多数の利用方法、レシピをストックしておくこと。店頭では週替わりで提案できる準備をしておく。特に自宅での楽しみ方を充実させることが今後さらに重要となってくる。

	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 (<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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商品特徴		

自社のコンセプトが商品に反映されていると伝わりやすく、伝えやすい

2-7. 商品特徴・ターゲット・利用シーン：記入例

<p>ターゲット</p>	<p>売り先</p>	<p> <input 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 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) </p>
	<p>お客様 (性別・年齢層など)</p>	<p>流行や新しいものに敏感で、毎日の生活を充実させたいアクティブな女性。購入する店にもこだわりがあり、自分の気に入ったものをSNSで発信して反応を楽しんでいる。仕事を持ち、使えるお金に少し余裕がある。</p>
<p>利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)</p>	<p>親しいお客様との楽しいひと時にお楽しみ頂きたい一品です。 スコーンにクロテッドクリーム、そしてジャボチカバジャムをのせて、ストレートティーと共に召し上がってください。いつものティータイムが豊かな香りで贅沢に演出されます。 紅茶はアッサム系を少し濃いめに入れて合わせるのがお勧めです。</p>	
<p>商品特徴</p>	<p>ジャボチカバはブラジリアングレープとも呼ばれ、その香りは巨峰の様でありライチの様であり、日本人があこがれる品の良い独特なフルーツです。ジャボチカバジャムは、無農薬で育てたおそごえ農園のジャボチカバと、泉州ブランド「アトリアコンフィチュール」で知られる有限会社千総の四代目・西辻宏道氏とのコラボレーションにより生まれた贅沢なジャムです。</p>	

3. 商品特性と取引条件

■ 商品特性と取引条件

商 品 名									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内)		()		賞味期限 / 消費期限		賞味期限		消費期限	
注意！「商品名」と「名称」について				ド くは8桁)					
				売 価 格		税 抜		税込(切捨)	
ケースあたりの数				保 存 温 度 帯		選択 (又は右に記入) ▼			
発注リードタイム				販売エリアの制限		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	最小	ケースサイズ(重量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)		重量(キロ)	
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 →							

3. 注意！「商品名」と「名称」について

商品名：メーカー独自につけた商品の名前→主に**パッケージ**に表示されるもの

名称：商品の内容を的確に表現する一般的な名称→**食品表示**に記載されるもの

* 「名称」に代えて「品名」「品目」「種別」「種別名称」と表示可



栄養成分表示 1袋(37g)当たり	
エネルギー	184kcal
たんぱく質	3.8g
脂質	9.8g
炭水化物	21.1g
繊維	19.3g
食物繊維	1.8g
食塩相当量	0.05g
鉄	0.7mg

●名称 ビスケット●原材料名
オーツ麦フレーク、食用なたね油、砂糖(てんさい糖)、小麦粉、小麦全粒粉、果汁(ぶどうドライクランベリー)、クランベリー、濃縮りんご果汁、食用ひまわり油、アーモンド、玄米フレーク、ひまわり種子、がぼち種子、食塩 ●内容量 37g

●賞味期限 この前に記載

●保存方法 直射日光・高温・多湿を避けて保存してください

●製造者 森永製菓株式会社
〒108-8403 東京都港区芝5-33-1

●加工所 森永製菓株式会社 中京工場
愛知県安城市桜町20-6

賞味期限

[]

「マクロビ派」は
森永製菓(株)の
登録商標です。

商品名：カップヌードル
名称：即席カップめん

商品名：マクロビ派アーモンドとクランベリー
名称：ビスケット

3-4. 取引条件：サンプル

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	フレッシュトロピカル直送便 ジャボチカバジャム150g							
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	製造より1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	和歌山県		JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)	○○○○○○○○○○○○○○○○				
内 容 量	150 g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8%	¥2,700	
1 ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	3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/日	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)	
					24.0	9.0	8.0	5.0
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 →							

4. 商品写真・ラベル・アレルギー表示

■ 商品写真

<p>写真 商品の全体がわかる写真を貼付</p>	<p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</p>						
	<p>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。</p>						
	<table border="1"><tr><td style="text-align: center;">表示義務有</td><td><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</td></tr><tr><td style="text-align: center;">表示を奨励 (任意表示)</td><td><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</td></tr><tr><td style="text-align: center;">備考</td><td>(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)</td></tr></table>	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	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)
	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						
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)						

4.商品写真・ラベル・アレルギー表示：記入例

商品写真



<p>幻のフルーツ トロリと濃厚・芳醇な甘さ</p> <hr/> <p>【名称】ジャボチカバジャム 【原材料名】ジャボチカバ（和歌山県産、鹿児島県産）、甜菜糖（北海道産）、水飴 【内容量】150g【保存方法】高温多湿・直射日光を避け常温にて保存してください 【賞味期限】19.3.18【製造記号】P2030J001 【販売者】株式会社ミーナル 大阪府岸和田市松原町29-26 TEL:072-493-2376【製造所】有限会社千鶴 大阪府堺市中区深井清水町3483-101 【販売者URL】http://mi-naru.co.jp</p> <hr/> <p>●賞味期限は未開封時のものです●開封後は冷蔵（10℃以下）にて保存しお早めにお召し上がりください●本品製造工場では卵・乳・大豆を原料に含む製品も製造しています</p> <hr/> <p>●総量：280kcal ●蛋白質：0.2g 脂質：0.1g ●炭水化物：69.6g ●食塩相当量：0.01g（100g当りの栄養成分表示） （推定値）</p>	
<p>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。</p>	
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"/> 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"/> オレゴジ、 <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
備考	<p>（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）</p>

- ### 加工食品の表示事項
- ① 名称
 - ② 原材料名
 - ③ 添加物
 - ④ 原料原産地名
 - ⑤ 内容量
 - ⑥ 賞味期限又は消費期限
 - ⑦ 保存方法
 - ⑧ 原産国名（輸入品）
 - ⑨ 製造者等の氏名又は名称及び住所
 - ⑩ 栄養成分表示
 - ⑪ アレルゲンを含む旨（特定原材料7品目）
 - ⑫ 遺伝子組換え食品を使用した旨

5. 製造工程

■ 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

製造工程のフロー図を記載してください

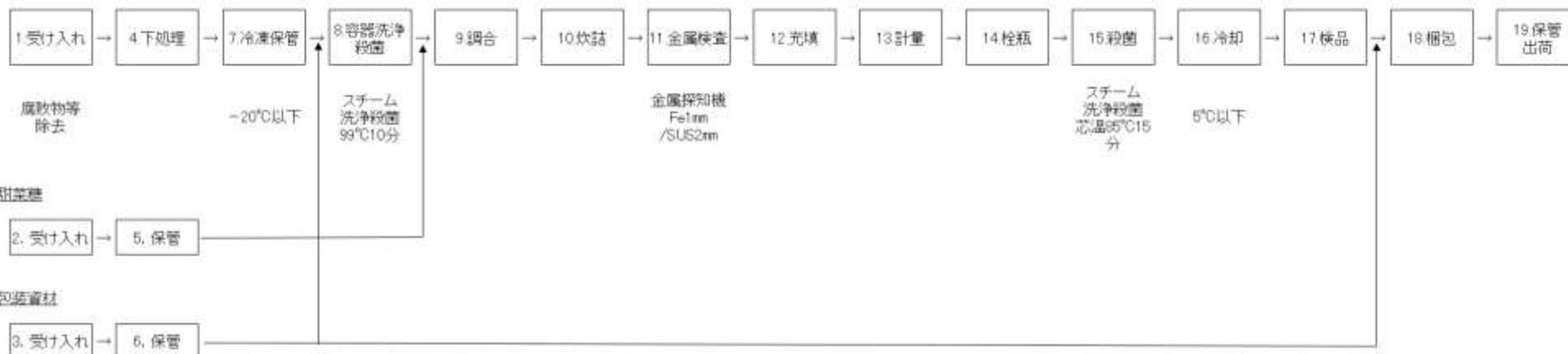
写真

製造の様子のでわかる写真を掲載してください
できれば洗浄・殺菌・検査等の安心安全に関する写真が望ましい

5. 製造工程：記入例

■ 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

ジャボチカバ



写真



自社農場、協力農場の果実を使用しています



専用機器で製造しています



一つ一つ人の手で丁寧に作業しています

6. 品質管理情報：記入例

全て記入してください。
空欄は品質管理の対応をしていないとみなされます。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 → 具体的に	全数目視検査【異物混入・商品品質・梱包不良】、キープサンプルによる確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造責任者を置き、製造管理・商品管理を行い、生産品の品質向上に努めています。			
	従業員の管理	各部署に管理者を配置しています。専門知識や作業者の労働環境を整え、作業向上に努めています。			
	施設設備の管理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	上平 典生	連絡先	〇〇(〇〇)〇〇〇〇
	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	作業責任者が作業終了後に作業日報記録に記載し保管。 PL保険加入予定(1億円)			

FCP展示会・商談会シート



第3版

2018年
10月1日

■ 商品特性と取引条件

商品名	フレッシュトロピカル直送便 ジャボチカバジャム150g				
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造より1年	消費期限
主原料産地 (生産場所等)	和歌山県	JANコード (13桁もしくは8桁)	○○○○○○○○○○○○		
内容量	150g	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込(税別) 税率 8% ¥2,700
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	☑無 ☐有一		
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 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			24.0 × 9.0 × 8.0	5.0	
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一				

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 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」 <input 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・おすすめのレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 流行や新しいものに敏感で、毎日の生活を充実させたいアクティブな女性。購入する店にもこだわりがあり、自分の気に入ったものをSNSで発信して反応を楽しんでいる。仕事をもち、使えるお金に少し余裕がある。
商品特徴	ジャボチカバはブラジルアングレープとも呼ばれ、その香りは巨峰の様でありライチの様であり、日本人が好まれる品の良い独特なフルーツです。ジャボチカバジャムは、無農薬で育てたおそごえ農園のジャボチカバと、泉州ブランドアトリアコンフィチュール™で知られる株式会社千総の四代目・西辻宏道氏とのコラボレーションにより生まれた贅沢なジャムです。

■ 商品写真



約のフルーツ
トロリと濃厚、芳醇な甘さ

【名称】ジャボチカバジャム
【原材料名】ジャボチカバ(和歌山県産、和歌山県産)、甜菜糖(北海道産)、水飴
【内容量】150g【保存方法】高温多湿・直射日光を避け常温にて保存してください
【賞味期限】19.3.18【製造記号】P230J001
【販売者】株式会社ミナール 大阪府岸和田市松風町29-26 TEL:072-493-2376【製造所】有限会社千総 大阪府岸和田市長曾根町3493-101
【販売者URL】http://mi-naru.co.jp

●賞味期限は未開封のもののみです●開封後は冷蔵(10℃以下)にて保存しお早めにお召し上がりください●アレルギー表示は卵・乳・大豆を原料に含む製品も製造しています

●熱量:280kcal ●蛋白質:0.2g ●脂質:0.1g ●炭水化物:69.6g ●食物繊維:0.01g(100g当りの栄養成分表示)(推定値)

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 小麦、かに、小豆、そば、卵、乳、落花生

表示を奨励(任意表示) そば、いも、いんげん、アレルゲン、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、芋、りんご、りんご、ゼラチン

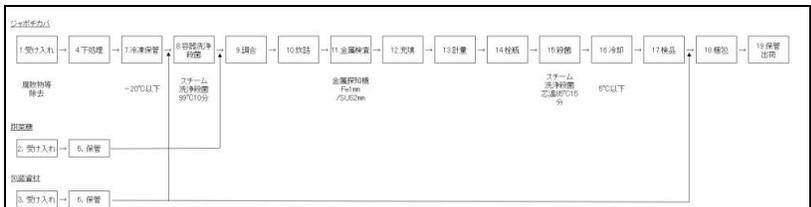
備考 当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社mi-naru(おそごえ農園)		
年間売上高	平成31年度 500万円	従業員数 (社員名、パート名など)	3名
代表者氏名	上平 典生		
メッセージ	株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社です。おそごえ農園は和歌山県の南端に位置し南国の気候を活かし、マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツはもとより、日本ではまだ珍しいジャボチカバ、アテモヤなどのトロピカルフルーツを栽培しております。自社農園のみならず、沖縄、鹿児島島の農園と連携し、国内産だからこそフレッシュなトロピカルフルーツをお届けします https://mi-naru.co.jp/		
会社所在地	〒596-0021	大阪府岸和田市松風町29-26	
工場等所在地	〒591-8025	有限会社千総 ラボトリー 大阪府堺市北区長曾根町130-42	
担当者	上平 典生	E-mail	info@OQOQ.com
TEL	〇〇(〇〇)〇〇〇〇	FAX	〇〇(〇〇)〇〇〇〇



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	全数目視検査【異物混入・商品品質・梱包不良】、キープサンプルによる確認
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	製造責任者を置き、製造管理・商品管理を行い、生産品の品質向上に努めています。 各部署に管理者を配置しています。専門知識や作業者の労働環境を整え、作業向上に努めています。 機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当者番号 連絡先 〇〇(〇〇)〇〇〇〇	作業責任者が作業終了後に作業日報記録に記載し保管。 PL保険加入予定(1億円)

自己紹介【実際の商談場面を想定しましょう】

自己紹介はできますか？

商談では自己紹介をして、記憶してもらわなければなりません。

そのためにご自身のこと、ポリシー、こだわりなどをストーリー仕立て
で説明しましょう。

特にマッチング商談会は商談時間が決められています。

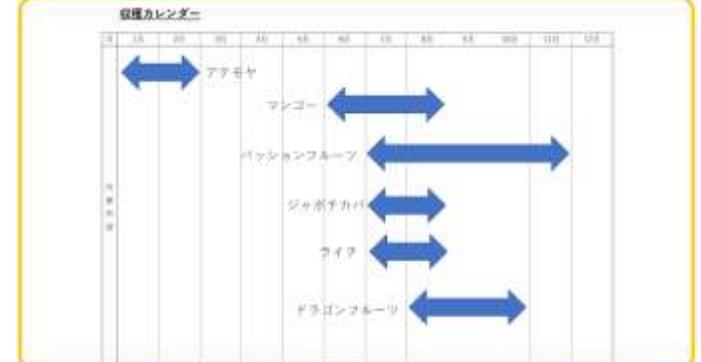
3~5分間程度で効率的にお話しをしなければなりません。

そのために「ストーリーブック」などにコンセプトをまとめておくと、
先方も聞きやすく理解しやすくなります。

ストーリーブック 【商談資料】

1冊のクリアファイルで、一枚一枚めくりながら自己紹介を行います。

その中に商品資料や販促物サンプルも入れ、資料一式として商談後にバイヤーに渡します。



自己紹介のポイント

どこで、何を、どのように作っているのか

- 何にこだわりを持っているのか = コンセプト = 特徴
 - プロフィール写真はコンセプト・生産現場をイメージできるもの
- 「売る」ために仕入れるので、「売る」ための特徴が必要
- 特徴は見い出してもらうものではなく、自ら前面に押し出すもの
- 「唯一」ではなく「強く」にこだわる
- 伝わりやすいのは情緒的でストーリー性のあるもの
- さらに「伝えてもらう」言葉を準備しておく

「伝えてもらう」ために【300文字→30文字→1フレーズ】

- 300~400文字は**1分間で話すことができる量**
 - 1分間は人が聞いて無理なく**理解できる量**
 - 1分間は聞いて理解して**他の人に伝えることができる量**
- 30文字はチラシやメニューに載せることができる文章の長さ
- 1フレーズは**象徴する1フレーズ**、決め言葉、気を引く言葉
 - 象徴する1フレーズは**商品名**にもなる

ポイント

「伝わる」こと + 「伝えてもらう」ことを意識する

株式会社mi-naru (おそごえ農園)

南国和歌山からお届け



株式会社mi-naru
おそごえ農園



フレッシュトロピカル直送便



南国和歌山より珍しい魅力的な
トロピカルフルーツをお届けします



一枚岩 中津谷の滝 虫喰岩

まるでワインを
食べているよう
芳醇な甘み



文例：300文字→30文字→1フレーズ

(300文字)

株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社です。おそごえ農園は和歌山県の南端に位置し南紀白浜、那智勝浦、太地町に隣接し、南国の自然に囲まれた場所にあります。
おそごえ農園では南国の気候を活かし、マンゴー、パパイア、パッションフルーツ、そして日本ではまだ珍しいジャボチカバ、アテモヤなどのトロピカルフルーツを栽培しております。
自社農園のみならず、マンゴーを日本で初めて栽培した鹿児島県の庄野果樹園や沖縄等の果樹園と連携し、日本の皆様に甘く香りが豊潤なトロピカルフルーツをお届けします。
まだまだ日本では知られていないトロピカルフルーツが沢山あります。mi-naruはこれからも魅力的な商品をお届けして参ります。



(30文字)

南国和歌山より珍しい魅力的なトロピカルフルーツをお届けします



(1フレーズ)

フレッシュトロピカル直送便

参考：文章をつくるのが苦手な方は

- きれいな文章でなくて構いません
- 言いたいこと、言葉を先に持ってきてください
- それに盛り付けるようにすると文章化しやすくなります



トロピカルフルーツ／南国和歌山／珍しいもの沢山／ジャボチカバ

株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社なんです。おそごえ農園はトロピカルフルーツを和歌山県の南端で栽培していて、南国の自然ばっかりの所にあります。南紀白浜とか太地町とか聞いたことありますか？南国なんで、マンゴーとかパッションフルーツなんかのトロピカルフルーツが作れるんですよ。

うちでは今回持ってきたジャボチカバやアテモヤなんかの珍しいものも栽培してます。

でもうちだけではどうしても種類も量も限られてしまうので、沖縄の金城熱帯果樹園さんや、マンゴーを日本で初めて栽培した鹿児島の子野果樹園さんたちと連携していて、色々ご提案できます。

実際トロピカルフルーツって日本人が知らないものがまだまだ沢山あるんですよ。

うちはトロピカルフルーツ専門の生産者なんで、色々ご相談にも対応できますのでどうぞご安心ください。

商品特徴 = 差別化のポイント：一般的な項目

- 地域特性
 - その地域独特の気候、土壌など果実の品質に係る特徴はあるか
 - その地域独特の栽培方法などはあるのか、またその方法をとっているのか
- 品種
 - 一般的な品種か、特徴を持った品種か、こだわりや思い入れのある品種か
 - 自社の販売戦略で選んだ品種か
- 栽培方法
 - 慣行栽培か、有機無農薬他特別な栽培方法か
 - 露地かハウスか
 - 園独自の栽培方法をとっているのか
 - ◆ 独自栽培例；アメーラトマト、MIGAKI-ICHIGO（株式会社IGA）
 - 一般的な栽培方法である場合、どこに一番注力しているのか
 - ◆ 水分調整、肥料その他
- 収穫方法
 - 品質を高める、もしくは品質を保つ工夫をしているか
 - 必要とされる相手に合わせた収穫を行うことができるか
 - ◆ 例；早採り・適熟→菓子店等実需向け、完熟→生食用として小売向け
- 保存方法・輸送方法
 - 鮮度保持等、どのようにして輸送しているのか。独自技術やその作物ならではの方法をとっているか。
 - ◆ 例) ブルーベリーは大変傷みやすいため、収穫時とパッキング時の2回しか果実に触らない。そして真夏の収穫時には果実は40℃ほどになっているため、収穫後速やかに米用冷蔵庫に入れ18℃の弱冷で数時間予冷を行ってからパッキングを行う。パッキング後は8℃設定の冷蔵庫に保管し、出荷は全てクール便にて行う。

参考. 商品特徴 = 差別化のポイント : 比較説明ができるか

【例：鹿児島県〇〇茶園の和紅茶の場合】

世界の紅茶

一般的な紅茶の説明

VS

和紅茶

和紅茶の説明



他県の和紅茶

有名和紅茶の特徴

VS

鹿児島の和紅茶

鹿児島の和紅茶の特徴

茶産地としての鹿児島の歴史・特徴



他の鹿児島の和紅茶

鹿児島の和紅茶の特徴

茶産地としての鹿児島の特徴

VS

自分の和紅茶

味の違い (品質の違い)

取組みの違い

こだわりの違い

参考. 商品特徴 = 差別化のポイント : ジャボチカバの場合

【例 : ジャボチカバの場合】

世界のフルーツ

世界のフルーツ色々

VS

トロピカルフルーツ

トロピカルフルーツとは



トロピカルフルーツ

トロピカルフルーツの特徴

VS

ジャボチカバ

トロピカルフルーツの中のジャボチカバの特徴



ジャボチカバ

一般的なジャボチカバ

VS

自分のジャボチカバ

株式会社mi-naru (おそごえ農園) の
ジャボチカバの特徴

生産者であることの強みを活かす = 生産現場の臨場感

商品価格や販売戦略では大手メーカーには全くかないません。

また人気レストラン・カフェも立地や熟練の本格料理に立ち向かうのは、なかなか難しいと言えます。

多くの消費者の心をつかむことがわかっていて、大手メーカーたちがやりたくてもできないことは何でしょう。

それは「**生産者発**である事実」です。大手メーカーも「畑から」や「採れたてをすぐに」などのキャッチコピーを使っていますが、実際にどれだけ消費者に「**生産現場の臨場感**」が伝わっているのでしょうか。

生産現場の臨場感例 【環境：そこだけの良さを活かす】



信濃川の最初の一滴が私たちの米に命を吹き込みます。

生産現場の臨場感例 【伝統：受け継ぐ思いを伝える】



農園から直接、あなたへ。

— 茶農喜左衛門のシングルオリジン

一四六七年、初代小山喜三郎より五五〇年。

脈々と宇治田原奥山田の土地とともに生きてきた

小山家が守り続けてきた土地。

一三世紀にはじまったとされる宇治田原のお茶づくり。

伝統製法を守りながら、

私たちはシングルオリジンの

新しいお茶づくりを目指しています。

小山園製茶場ホームページより

<https://sanou-kizaemon.jp/>

生産現場の臨場感例 【伝統：受け継ぐ技術を伝える】



機械に頼らない地域伝統の「蔵熟成」で深い香りと味わいのみかんになります。

生産現場の臨場感例【作業：当たり前でもこだわりに】



手摘みで収穫し、選果・パッキングも人の手で丁寧に行います。

お客様の手に届くまでの間、私たちは2回しか果実に触ることができません。

生産現場の臨場感例【技術：最新技術をアピール】



独自のネット保持栽培と施肥を完全コントロール可能なバック栽培システムで、高品質なブルーベリーを提供致します。

生産現場の臨場感例【環境・技術：苦労を活かす】



南紀特有の台風が海から多くのミネラルを運びますが、同時に作物に大きな被害をもたらします。そこで私たちは深溝栽培法を独自に考えました。

商品特徴：ジャボチカバってなに？？？

今回の商品「ジャボチカバ」と何でしょう。

食べ物は「珍しい」「希少」だけではお客様は買ってくれません。

お客様が買ってくれなければお店は扱いません。

商品資料を準備しましょう。

商品資料はそのまま店頭での販売促進物となるように準備すると、バイヤーや売り場担当者の手間が省けるので、商談成約率がぐっと上がります。

商品特徴：商品資料

FCPシートだけではなく、商品資料は必ず準備しましょう。

ストーリーブックで自己紹介の後に準備しておくことで、スムーズな流れで説明をすることができます。



ジャボチカバというフルーツをご存知でしょうか。
「ジャボチカバ」の名がラジル先住民の言葉であることから、ブラジル人にとっては命のルーツともいえるフルーツです。現在ではブラジリアングレープツリーとも呼ばれています。ジャボチカバの栽培は友人の一言から始まりました。その友人は幼少期をブラジルで過ごしました。ある日、農園で「昔ブラジルで食べたジャボチカバをもう一度食べたい」とつぶやきました。それは日本のフルーツでは決して味わえない「まろやかな香りあふれる芳醇な甘味であった」と懐かしそうな顔で言っていました。ジャボチカバは現在でも、ここ和歌山と鹿児島、静岡など数件でしか栽培がされていません。その中でもおそごえ農園では、収量が少ないが大粒で美味しい、希少な大葉系のジャボチカバを栽培しています。

Jaboticaba Cheesecake

Ingredients:

- 1 kg of Jaboticaba fruit and enough water to cover the fruit
- 2 cups of sugar
- Juice of 1 lemon
- 2 cups wholemeal flour
- 4 oz butter
- 1 egg
- 1/2 cup sugar
- 2 packets of Philadelphia cream cheese
- 1 tin of condensed milk
- Juice of 1 lime
- 1 tspn gelatine, dissolved in 2 tspn boiling water
- 1 cup Jaboticaba jam

Directions:
Boil Jaboticaba fruit in water until the skin gets separated from the fruit, filter the remains and retain the juices. Re-boil the fruit again still it separated from the fruit. Add juice of lemon and gradually add sugar while stirring for taste. Simmer until thickened, and put into a jar while hot.

Melt butter and sugar together in microwave for 1 minute. Mix an egg and flour in a bowl with a fork, until smooth. Heat the mixture. Press into two flan tins. Bake in med-hot oven until brown.

Mix cream and cheese until smooth. Add strong milk and continue beating. Add lime juice and continue beating. Add Jaboticaba jam to continue beating. Add gelatine mixture and beat quickly until it thickens. Divide and pour into the two cooled pastry cases. Decorate with drizzled jam.

Jaboticaba Recipe
Grumichama Jelly - Jaboticaba Jelly

Ingredients:

- Bucket full of Grumichamas/Jaboticabas
- Sugar
- Jam setter
- Limes

Method:
Wash the fruits, and then place into a large pan and just cover with water. Bring to the boil and boil for at least half an hour to an hour. Make sure the water does not want to evaporate. And add the mixture of Grumichamas/Jaboticabas into the boiled Jaboticabas and some less sugar to taste. Cook for 5 mins and remove it from the stove once the process has been completed and add Jam setter and lime. Now the Jaboticaba jelly is ready to be served.



ブラジルにおけるジャボチカバは大変身近な果物です。生食だけでなく、香りが大変強いので、ジャムやソースにして食事やデザートで楽しんでいます。またジャボチカバゼリーは大変人気のある食べ方です。私共mi-naruのジャボチカバゼリーは、じゃぼちかほ本来の香りを残しておりますので、今まで日本人が経験したことのない芳醇で贅沢な時間を楽しんでいただけます。シンプルにスコーンにクローデットクリームを塗り、その上にジャボチカバジャムをたっぷりつけ、濃いめのアッサム紅茶と共に楽しみください。

商品特徴：販売促進物

販促物例：Web連動POP

フレッシュトロピカル直送便

ブラジリアングレープツリー

ジャボチカバジャム

ジャボチカバとはブラジリアングレープツリーとも呼ばれる、ブラジルの幻のフルーツです。

トロピカルフルーツのおそごえ農園と、

泉州ブランド「千総」のコラボで実現した、

芳醇な「ジャボチカバ」のトロピカルジャムです。

ブラジル人が愛してやまない、ブラジル美女の根源と言われるジャボチカバをご堪能ください。



ジャボチカバのことをもっと知りたい方は、おそごえ農園ホームページへスマホでQRコードからジャンプできます。
<http://mi-naru.co.jp>



商品資料の一つとして、店頭での販売促進物も準備しておきましょう。

消費者に対しての情報発信は必須です。

POP、Webを活用してレシピや美味しい食べ方をどんどん提案してください。

商品特徴【商品資料・サンプル】

- 商談時には商品紹介を自己紹介と共に流れで行う。
- 商品資料はストーリーブックと一緒にセット
- 商談資料とは
 - 商品紹介資料
 - POP等販売促進物
 - ホームページ等情報発信ツール資料
 - 商品仕様書もしくは商品規格書

取引条件

取引条件を明確に決めておく必要がある

- 商品名
- 原産地
- 賞味期限もしくは消費期限
- JANコード
 - 加工品を小売チェーン店での取り扱いには必須
- 内容量／ケース入数／ケースサイズ／発注単位／リードタイム
- **価格設定（参考小売り価格＋卸価格・NET価格）**

取引条件：価格設定／価格建て（かかくだて）



小売利益率40% \Rightarrow $600円 \div (100\% - 40\%) = 1,000円$

卸利益率20% \Rightarrow $480円 \div (100\% - 20\%) = 600円$

メーカー利益 240円
製造原価 240円

卸利益 120円
メーカー利益 240円
製造原価 240円

小売利益 400円
卸利益 120円
メーカー利益 240円
製造原価 240円

取引条件：見積書＊取引にかかる経費を加算

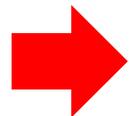
(見積書例)

見積書

〇〇〇株式会社御中

△△△農園

取引にあたりかかる
経費を必ず確認する



項目	個数	単価	金額	備考
			*消費税別	
商品A	30	535	16,050	1ケース30入り
(内訳)				
商品		480	14,400	最低発注数量1ケース
送料		30	900	1ケース900円換算
御社センターフィー		24	720	一律5%
伝票代		1	30	1商品あたり1円

商品写真



(撮影風景)



(簡易撮影セット)



写真は
それなりの
雰囲気を出しましょう



時間がなく
ても一工夫



ラベル・アレルギー表示

特定原材料7品目【表示義務】

(そこからにえた)

- ①蕎麦 【そ】
- ②小麦 【こ】
- ③カニ 【か】
- ④落花生 【ら】
- ⑤乳 【に】
- ⑥エビ 【え】
- ⑦卵 【た】

特定原材料に準ずるもの21品目【表示推奨】

- ①アーモンド
(令和元年9月追加)
- ②あわび
- ③いか
- ④いくら (いくら、すじこ)
- ⑤オレンジ
- ⑥カシューナッツ
- ⑦キウイフルーツ
- ⑧牛肉
- ⑨くるみ
- ⑩ごま
- ⑪さけ
- ⑫さば
- ⑬大豆
- ⑭鶏肉
- ⑮バナナ
- ⑯豚肉
- ⑰まつたけ
- ⑱もも
- ⑲やまいも
- ⑳りんご
- ㉑ゼラチン

製造工程

製造工程表は安全安心要因

- フロー図にして、「何」を「どこ」で「どのような」に洗浄、殺菌、検査をしているのか、安全・安心要因を明確にする。
- 写真は特別な設備（金属探知機等）があれば掲載、そうでなければ検査の様子などを掲載
- 委託製造に出す場合は、委託先から製品規格書もしくは製品仕様書を必ずもらうこと

製造工程【製品規格書もしくは製品仕様書】

取引が始まる際には必ず提出を求められるので準備すること

(商品企画書例)

11/4

製品規格書

●製品概要

製品名	ジャポナオメガ
製品コード	1000000000
製品仕様	ジャポナオメガ

●製品仕様

材質	ステンレス
色	シルバー
サイズ	直径40mm
重量	約10g

●製品写真

●製品説明

この商品は、最新の技術を用いて開発された、高精度の時計です。防水性能も高く、様々なシーンで活躍します。

●お問い合わせ先

株式会社 〇〇〇
〒100-0001 東京都千代田区〇〇〇
TEL: 03-1234-5678
E-MAIL: info@ooo.co.jp

2/4

製品規格書

●製品仕様

項目	仕様
材質	ステンレス
色	シルバー
サイズ	直径40mm
重量	約10g

●製品写真

●製品説明

この商品は、最新の技術を用いて開発された、高精度の時計です。防水性能も高く、様々なシーンで活躍します。

●お問い合わせ先

株式会社 〇〇〇
〒100-0001 東京都千代田区〇〇〇
TEL: 03-1234-5678
E-MAIL: info@ooo.co.jp

3/4

製品規格書

●製品仕様

項目	仕様
材質	ステンレス
色	シルバー
サイズ	直径40mm
重量	約10g

●製品写真

●製品説明

この商品は、最新の技術を用いて開発された、高精度の時計です。防水性能も高く、様々なシーンで活躍します。

●お問い合わせ先

株式会社 〇〇〇
〒100-0001 東京都千代田区〇〇〇
TEL: 03-1234-5678
E-MAIL: info@ooo.co.jp

4/4

製品規格書

●製品仕様

項目	仕様
材質	ステンレス
色	シルバー
サイズ	直径40mm
重量	約10g

●製品写真

●製品説明

この商品は、最新の技術を用いて開発された、高精度の時計です。防水性能も高く、様々なシーンで活躍します。

●お問い合わせ先

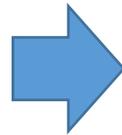
株式会社 〇〇〇
〒100-0001 東京都千代田区〇〇〇
TEL: 03-1234-5678
E-MAIL: info@ooo.co.jp

製造工程【フロー図】

HACCP義務化：小規模事業者はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

製品企画書製造工程

No	工程名	使用器具	内容	精度	備考
1	原材料入荷		外観(破損等)・数量確認		
2	原材料選別				
3	下処理	器具等	果実、野菜による		
4	保管	■社/外部冷凍庫	冷凍保管	-20°C以下	(処理前果実は5°C以下冷蔵保管)
5	容器洗浄殺菌	検査員	スチーム洗浄殺菌		(99°C10分)
6	配合	秤	原料配合	配合表	
7	炊詰	二層蒸気釜			(200k釜2基)
8	検知機	金属探知機	金属異物侵入防止	Fe1mm/Sus2mm	
9	充填	充填機	定量充填		
10	計量	ウェイトチェッカー	重量過不足測定	商品毎	
11	検瓶	打検器			
12	殺菌	検査員	スチーム洗浄殺菌	検査記録簿	(芯温85°C15分)
13	冷却	冷蔵庫	常温又は冷蔵冷却	5°C以下	時期又は商品により冷却方法を変更
14	検品		目視	商品毎	
15	保管		常温保管		
16	梱包	ラベラー・梱包機		ラベル記録簿	ラベル添付/商品梱包機/化粧箱梱包
17	出荷		自社便または運送業者	出荷記録簿	



HACCP対応製造工程図



農産物の工程

農産物の製造工程はトレーサビリティ対応の栽培履歴

もしくはカレンダー式栽培工程

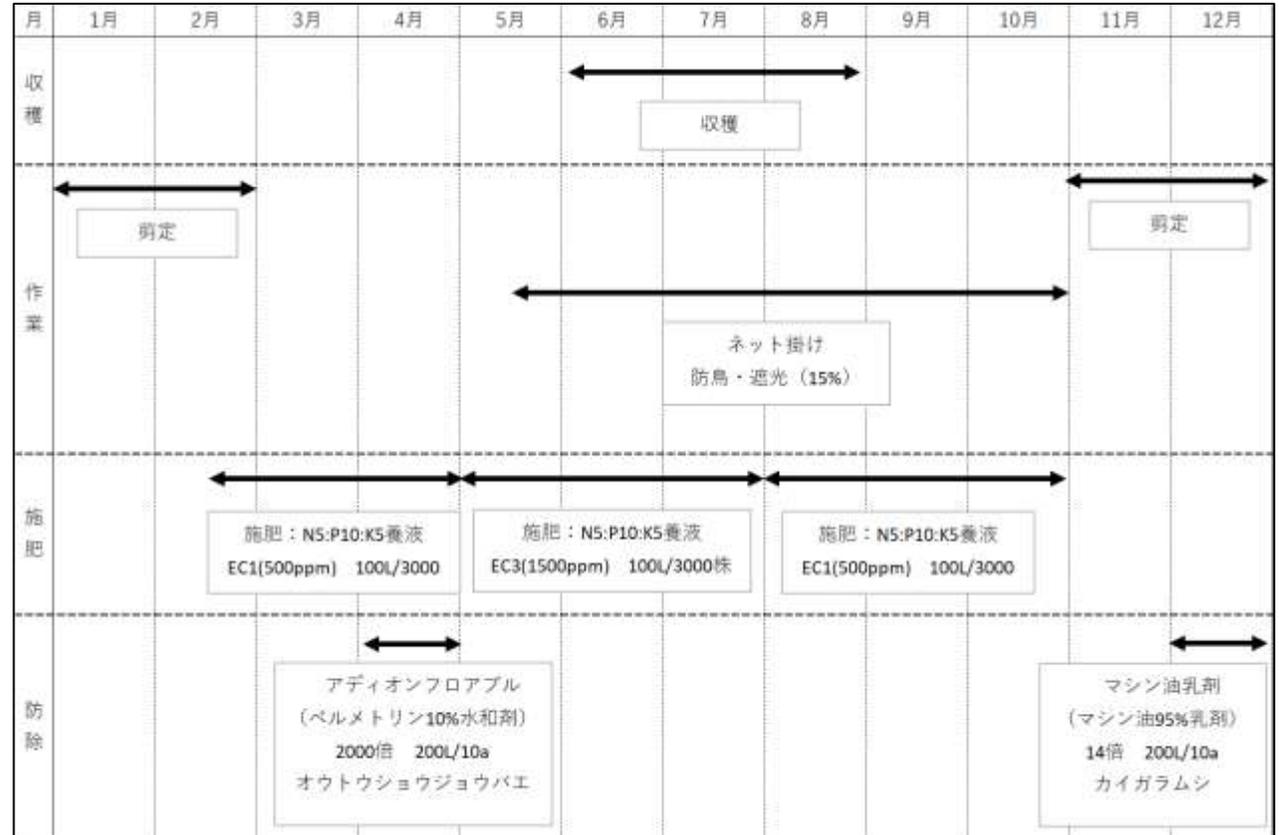
(生産者の生産記録の一例)

栽培日誌				■ 投入資材 (農薬は除く)			
アールスメロ	安心トマト	生産者名	生産者番号	栽培日誌	栽培日	栽培地	栽培者
アールスメロ	安心トマト	安心トマト	123456	5月10日	5月10日	福岡県	佐藤
アールスメロ	安心トマト	安心トマト	123456	7月10日	7月10日	福岡県	佐藤
アールスメロ	安心トマト	安心トマト	123456	9月10日	9月10日	福岡県	佐藤
アールスメロ	安心トマト	安心トマト	123456	11月10日	11月10日	福岡県	佐藤

注:「J」A生産履歴記録運動マニュアル(平成15年6月、全国農業協同組合連合会・全国農業協同組合中央会)より作成。

防除日誌				アールスメロ				安心トマト				生産者番号: 123456789				栽培日誌: 10			
防除日	防除剤	防除回数	防除量	防除日	防除剤	防除回数	防除量	防除日	防除剤	防除回数	防除量	防除日	防除剤	防除回数	防除量	防除日	防除剤	防除回数	防除量
5月10日	アディオンフロアブル	1回	200L/10a	5月10日	アディオンフロアブル	1回	200L/10a	5月10日	アディオンフロアブル	1回	200L/10a	5月10日	アディオンフロアブル	1回	200L/10a	5月10日	アディオンフロアブル	1回	200L/10a
7月10日	マシン油乳剤	1回	200L/10a	7月10日	マシン油乳剤	1回	200L/10a	7月10日	マシン油乳剤	1回	200L/10a	7月10日	マシン油乳剤	1回	200L/10a	7月10日	マシン油乳剤	1回	200L/10a

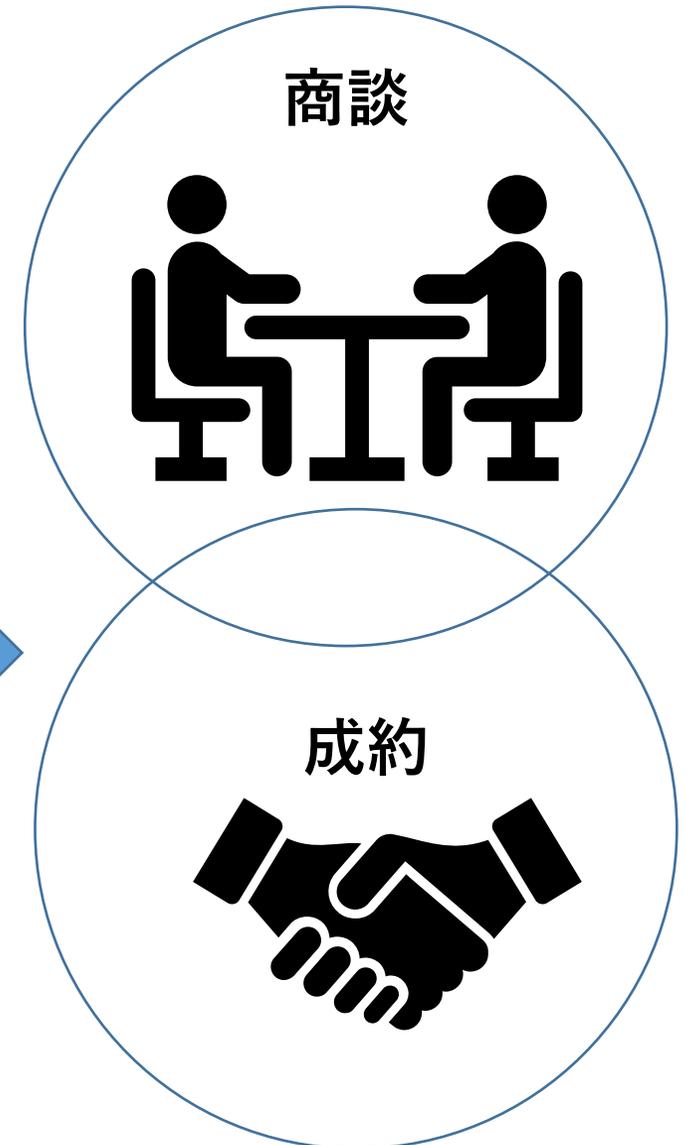
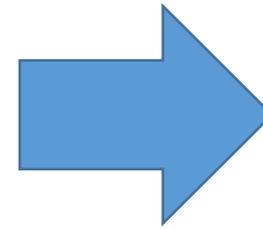
注:「J」A生産履歴記録運動マニュアル(平成15年6月、全国農業協同組合連合会・全国農業協同組合中央会)より作成。



FCPシート作成で揃ったもの

- 商談セット一式
 - ✓ FCPシート
 - ✓ 自己紹介資料
 - ✓ 商品資料
 - ✓ 価格表→見積書
 - ✓ 情報発信ツール
 - ✓ 販売促進物（小売り）
 - ✓ 商品仕様書もしくは商品規格書

商談準備
OK



最後に：商談を成功させるためには

商談はその場で決まることは、ほぼありません。

商談後のバイヤーとのコミュニケーションが大変重要です。

どの様にコミュニケーションを取れば良いのでしょうか。

- ① 商談後のお礼メール、手紙を出す
- ② 1～2週間後を目安に、その後ご検討頂けたかメールを出す
- ③ 継続して検討の様子をお伺いするメールを出す

特に用件もなく連絡を取りにくい場合は、販促物や資料の追加、農場の様子（作物の生育具合）など話題を作ってアプローチしましょう。

参考資料 1

～ターゲットの設定方法～

* 遊び感覚でも良いので、一度やってみてください *

忘れがちであるが必ず必要なターゲット設定

(ターゲット設定)

ブランドや商品には必ずターゲットを設定します。

考えてみればターゲットが設定されていないと、買ってもらえそうな価格、パッケージ、販売してもらおうお店、販売促進など全てのことを決めることができません。

何を、どこで、いくらで、どのようにして販売しますか？

(マーケティング用語での4P・4C)



大前提「誰に？」

本来はターゲットを設定して商品を企画する

(ポイント)

ターゲットの生活がビジュアルとして明確に目に浮かぶまで、具体的にターゲット像を落とし込み、「架空のお客様」を作り上げます。

(ペルソナ分析)

ターゲットはどのような人物か（性別、年齢だけでなく生活環境まで）を具体的に分析し絞り込むことをペルソナ分析と呼びます。

ターゲット設定



自分の持っているシーズ（材料）を誰に売りたいかを考えて、ターゲット像を明確にします。ぼんやりとしているターゲット像が**ビジュアルとして目に浮かぶまで**具体的に設定していきます。そしてそのターゲットが手に取りたくなる商品を企画します。

(ターゲットの概要)

東急たまプラーザ駅から徒歩15分ほどの住宅街に敷地面積30坪で土地付き5000万円で、35年ローンで購入。

夫の年収約800万円、妻の年収300万円で世帯年収1100万円、頭金は両親の援助を得て購入したので、生活はさほど苦しくはないが、普段はなるべく質素に暮らし、夫は趣味の車に、妻は子供とたまに贅沢な食事を楽しむことができるプチセレブ。



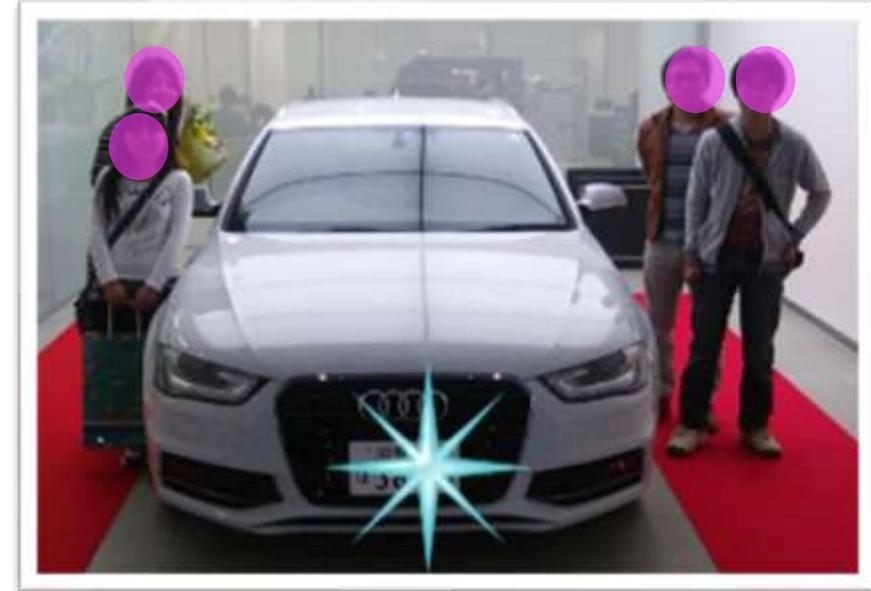
(ターゲットの詳細)

妻：小百合40歳、派遣社員として事務の仕事をしている。仕事も家庭も手を抜かない頑張り屋さん。

夫：隆45歳、会社員で部長代理。中間管理職として日々ストレスと戦いながら家族のためを思っているが、家に帰ると安心して不機嫌になってしまうため、家族からの受けは今一つなのが気に入らない。でもアウディ q 3 (450万円) を購入したのが嬉しくて仕方がないのでご機嫌な状態が続いている。

長男：翔太15歳、高校1年生。受験を終え、部活のテニスに明け暮れる毎日。よく食べ、良く汚すため母の手を煩わしていつも怒られている。

娘：杏里12歳、小学校6年生。そろそろしゃれっ気も出始め、洋服のセンスでいつも母とけんかをしているが、甘えん坊。



誰を狙った商品を作りますか？

今回のターゲットは妻の小百合です。小百合の悩みは何でしょう？

小百合は兼業主婦、共働き、子供二人のプチセレブです。

お金には当然シビアなのですが、仕事も家事も手を抜かずこなすアクティブな性格であり、これは良いと思ったものにはお金を払うことができます。あまり安っぽい物は信用しない傾向があります。安いもの、悪いもの、良いもの、高いもの、高級なものとの区別を自分の中でつけています。

中身・品質がしっかりしていて納得のいく価格のものを好みます。

小百合の悩みや困っていることを挙げてみて、それを解決してあげることができる商品を作ることができれば、小百合に代表される属性の女性に対してマッチした商品となります。

参考資料2

～ストーリーブック～

南国和歌山からお届け

フレッシュトロピカル直送便



株式会社mi-naru

おそごえ農園

フレッシュトロピカル直送便

南国和歌山より珍しい魅力的な
トロピカルフルーツをお届けします



一枚岩



中津谷の滝



虫喰岩

株式会社mi-naruは和歌山県のおそごえ農園の販売会社です。おそごえ農園は和歌山県の南端に位置し南紀白浜、那智勝浦、太地町に隣接し、南国の自然に囲まれた場所にあります。

おそごえ農園では南国の気候を活かし、マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ、そして日本ではまだ珍しいジャボチカバ、アテモヤなどのトロピカルフルーツを栽培しております。

自社農園のみならず、マンゴーを日本で初めて栽培した鹿児島県の庄野果樹園や沖縄等の果樹園と連携し、日本の皆様に甘く香りが豊潤なトロピカルフルーツをお届けします。

まだまだ日本では知られていないトロピカルフルーツが沢山あります。mi-naruはこれからも魅力的な商品をお届けして参ります。



おそごえ農園では日本の南国である和歌山の気候を利用して、マンゴーやパパイヤ、ライチをはじめ、大変珍しいジャボチカバ、アテモヤを栽培しています。

さらに未知なる食材をお届けするべく、ホワイトサボテンなど日本では知られていないものへのチャレンジも取り組んでおります。

マンゴー



パパイヤ



ライチ



ジャボチカバ



アテモヤ



おそごえ農園では、この美味しい「幻のフルーツ」ジャボチカバをはじめとするトロピカルフルーツを、もっと日本の皆様にも楽しんで頂きたく、販売会社として株式会社mi-naruを設立し、日本ではトロピカルフルーツの老舗である鹿児島県「庄野果樹園」、沖縄県「金城熱帯果樹園」と連携しております。



南紀特有の台風が海から多くのミネラルを運びますが、同時に災害にもなります。
そこで私たちは深溝栽培法を独自に考えました。



収穫カレンダー

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
作業内容			アテモヤ										
				マンゴー									
				パッションフルーツ									
					ジャボチカバ								
					ライチ								
						ドラゴンフルーツ							

ジャボチカバ Jaboticaba

学名	: <i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel
別名	: ブラジリアングレープツリー、グアペルー、イバラプルー、サパラ
分類	: フトモモ科ブリニア属ジャボチカバ種
近縁種	: カムカム
原産地	: 南アメリカ大陸
主な産地	: ブラジル、アメリカ、カリブ海周辺
利用	: 生食、ジャム、ゼリー、ジュース、ワイン、リキュール等

ジャボチカバはフトモモ科の常緑広葉樹で、品種によっては高さ15mになる高木である。枝や幹に直接花がつき実がなるため、海外では観賞用としても人気である。

ジャボチカバの名前の由来は、ブラジル先住民族の言葉で「亀のいる地」を意味し、ジャボチカバの完熟して落ちた実を野生の陸亀が好んで餌として食する。

ブラジル人にとっては大変身近な果物であり、家庭の庭に植えたりされるため、日本人の柿のように郷愁を誘う存在である。

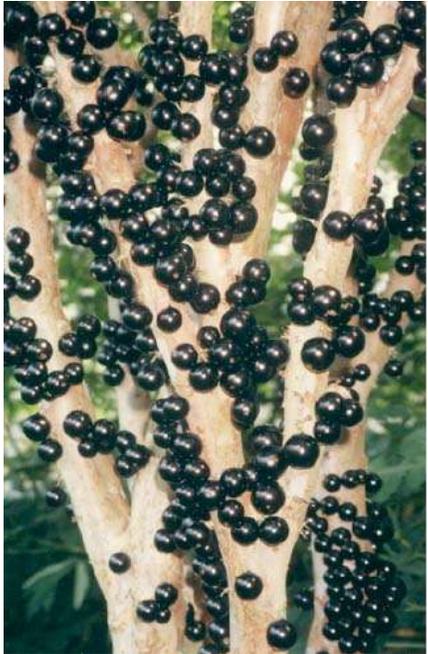
果実は糖度が16~20度で甘味と香りに富み大変美味しいが、日持ちがしないため青果での流通が難しく、ジャムやゼリーなど加工品として流通することが多い。

小葉系、中葉系、大葉系があり、熱帯では年間を通して収穫できる。



芳醇な甘み

まるでワインを
食べているよう



「ジャボチカバ」の名がラジル先住民の言葉であることから、ブラジル人にとっては大切なフルーツです。

現在ではブラジリアングレープツリーとも呼ばれています。

その友人は幼少期をブラジルで過ごしたある人が、農園で「昔ブラジルで食べたジャボチカバをもう一度食べたい」とつぶやきました。

それは日本のフルーツでは決して味わえない「まろやかな香りあふれる芳醇な甘味であった」と懐かしそうな顔で言っていました。

ジャボチカバは現在でも、ここ和歌山と鹿児島、静岡など数件の生産者しか栽培していません。その中でもおそごえ農園では、収量は少ないが大粒香りが強く美味な大葉系のジャボチカバを栽培しています。

是非ブラジリアングレープツリー「ジャボチカバ」を体験してください。

Jaboticaba Cheesecake

Ingredients:

- 1 kg of Jaboticaba fruit and enough water to cover the fruit
- 2 cups of sugar
- Juice of 1 lemon
- 2 cups wholemeal flour
- 4 oz butter
- 1 egg
- 1/2 cup sugar
- 2 packets of Philadelphia cream cheese
- 1 tin of condensed milk
- Juice of 1 lime
- 1 tbspn gelatine, dissolved in 2 tbspn boiling water
- 1 cup Jaboticaba jam



Directions:

Boil Jaboticaba fruit in water until the skin gets separated from the fruit, filter the remains and retain the juices. Re-boil the fruit

again still it separated from the fruit. Add juice of lemon and gradually add sugar while stirring for taste. Simmer until thickened, and put into a jar while hot.

Melt butter and sugar together in microwave for 1 minute. Mix an egg and flour in a bowl with a fork, until smooth. Halve the mixture. Press into two flan tins. Bake in med-hot oven until brown.

Mix cream and cheese until smooth. Add strong milk and continue beating. Add lime juice and continue beating. Add Jaboticaba jam to continue beating. Add gelatine mixture and beat quickly until it thickens. Divide and pour into the two

cooled pastry cases. Decorate with drizzled jam.



Jaboticaba Recipe

Grumichama Jelly - Jaboticaba Jelly

Ingredients:

- Bucket full of Grumichamas/Jaboticabas
- Sugar
- Jam setter
- Limes



Method:

Wash the fruits, and then place into a large pan and just cover with water. Bring to the boil and boil for at least half an hour to an hour. Make sure the water does not want to evaporate. And add the mixture of Grumichamas/Jaboticabas into the boiled Jaboticaba and some less sugar to taste.

Cook for 5 mins and remove it from the stove once the process has been completed and add Jam setter and lime. Now the Jaboticaba jelly is ready to be served.

ブラジルにおけるジャボチカバは大変身近な果物です。

生食だけでなく、香りが大変強いので、ジャムやソースにして食事やデザートで楽しんでいます。

またジャボチカバゼリーは大変人気のある食べ方です。

私共mi-naruのジャボチカバゼリーは、ジャボチカバ本来の香りを残しておりますので、今まで日本人が経験したことのない芳醇で贅沢な時間を楽しんでいただけます。シンプルにスコーンにクローデットクリームを塗り、その上にジャボチカバジャムをたっぷりをつけ、濃いめのアッサム紅茶と共に楽しみください。

おそごえ農園では販売促進物を準備しております。

またお客様にむけた情報発信をホームページを通じて随時行っていきます。

フレッシュトロピカル直送便

ブラジリアングレープツリー

ジャボチカバジャム

ジャボチカバとはブラジリアングレープツリーとも呼ばれる、ブラジルの幻のフルーツです。

トロピカルフルーツのおそごえ農園と、

泉州ブランド「千総」のコラボで実現した、

芳醇な「ジャボチカバ」のトロピカルジャムです。

ブラジル人が愛してやまない、ブラジル美女の根源と言われるジャボチカバをご堪能ください。



ジャボチカバのことをもっと知りたい方は、
おそごえ農園ホームページへ
スマホでQRコードからジャンプできます。
<http://mi-naru.co.jp>

