

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
11月19日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		ルバーブビール ホワイト						
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	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県(富士見町)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595120838016				
内 容 量	瓶 330ml		希望小売価格	税抜	¥540	税込(切捨) 税率 10%	¥594	
1ケースあたり入数	24本 一箱		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	1週間		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	1ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					28.0	42.0	24.0	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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" 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)	珍しい地ビールを求める人も増加しており、家飲みの他に地方特産品として贈答、お土産にも利用できます。
商品特徴	長野県富士見町特産の赤いルバーブを副原料とした国内では珍しいルバーブのクラフトビールです。ルバーブビールヘイジーとルバーブビールはビールでは希少なピンクと赤色が楽しめます。爽やかでフレッシュな酸味が特徴で、フルーティで飲みやすく、女性にも人気があります。肉料理をはじめ和食にも相性が良くきめ細かな泡のヴァイツェンタイプのビールです。

商品写真

 <p>写真を貼付</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ルバーブビール ホワイト</p> <p>品目: ビール 内容量: 330ml 原材料名: 麦芽(カナダ製造、ドイツ製造)、ルバーブ(富士見町産)、ホップ アルコール分: 5% 保存方法: 冷暗所に保存 賞味期限: 枠外下部に記載 販 売 者: 株式会社トマンス 長野県諏訪郡富士見町境7391-1 TEL 0266-55-4935 製 造 場: 麗人酒造株式会社 長野県諏訪市諏訪2-9-21</p> <p>賞味期限:</p> </div> <p>写真を貼付</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"> <tbody> <tr> <td>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>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、 <input type="checkbox"/> アーモンド </td> </tr> <tr> <td>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> </tbody> </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、 <input type="checkbox"/> アーモンド	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、 <input type="checkbox"/> アーモンド						
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)						

■ 出展企業紹介

出展企業名	ハケ岳ルバーブハウス (株式会社トマシス)		
年間売上高	3000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	7名(パート4名)
代表者氏名	代表取締役 原田 亮		
メッセージ	<p>弊社は創業以来IT関係を本業としてきましたが、食と農、自然環境への取り組みの重要性を認識し、2021年3月に都内から長野県富士見町に本店を移転しました。</p> <p>富士見町は赤いルバーブの出荷高日本一を誇り、弊社はこのルバーブの自家栽培とルバーブ加工品の開発・販売を開始しています。</p> <p>標高1000mを超える自然豊かな環境で栽培したルバーブ加工品を提供し、より健康で豊かな生活のお役に立つ所存です。また、持続可能な社会の構築のため、量り売り店舗併設しゴミ低減など自然環境保全に努めてまいります。</p>		
ホームページ	https://www.rhubarbhouseshop		
会社所在地	〒399-0101	長野県諏訪郡富士見町境7391-1	
工場等所在地	〒		
担当者	原田 誠	E-mail	m.harada@seiwa-tr.co.jp
T E L	0266-55-4935(090-4600-8017)	F A X	050-3737-3944

■ 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

ハケ岳南麓に位置する長野県・富士見町は、標高約1,000m。冷涼な高原地帯で、昼と夜の寒暖差が大きく、降雨が少ないなどの気象条件から、ルバーブの中でも希少種とされる「赤いルバーブ」が栽培されています。

シベリア原産のルバーブは冷涼な気候により赤色が鮮明になるといわれおり、富士見町は日本一の出荷高を誇ります。このルバーブは健康野菜といわれ体の基礎となるカリウム、カルシウムやアントシアニンを多く含み、腸を元気にする食物繊維も豊富で、抗酸化作用にも優れているとの報告がなされています。

自家栽培は33アールの圃場と1000株を自然環境に配慮し栽培しています。

収穫期は盛夏を除く6月～7月と9月～10月で、この時期に収穫したルバーブを鮮度良く冷凍、乾燥保存することにより周年の加工品の生産が可能となります。

ハケ岳・富士見高原の爽やかな風を、ルバーブ加工品にパックして消費者の皆様にお届けします。

それぞれの加工品は各専門メーカーに生産依頼しています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	醸造委託先の麗人酒造株式会社にて実施(量目検査(全品)、異物検査(年1回)、生菌数測定(外部機関不定期)、官能検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	麗人酒造株式会社 基準の工程マニュアルによる製造管理。			
	従業員の管理	体温(毎日)、体調(毎日)、傷(毎日)、手洗い(都度)、毛髪除去(都度)、検便(年2回)、健康診断(年1回)			
	施設設備の管理	防虫・防鼠、工程マニュアルによる殺菌・洗浄			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	麗人酒造株式会社 製造部 藤森和彰	連絡先	0266-52-3121
	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	PL保険加入			