FCP展示会・商談会シート

記入日	2018 年 8 月 13 日

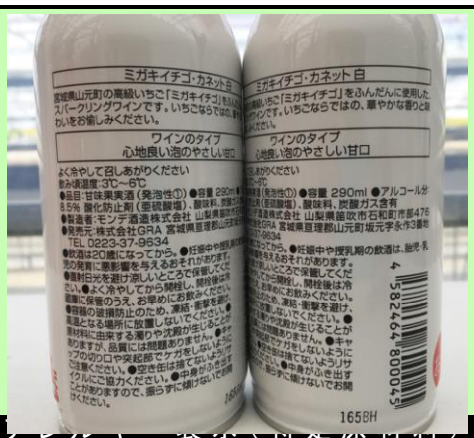
第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ミガキイチゴ・カネット(白)						
提供可能時期(最もおいしい時期	通年 ( )	賞味期限／消費期限	賞味期限	無し	消費期限	無し	
主原料産地(漁獲場	イチゴ(宮城県山元町)	JANコード(13桁もし	4582464800045				
内容量	290ml	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯					
発注リードタイム	4営業日以内に発送	販売エリアの制限					
最大・最小ケース納品単位(@ケース／日	最大	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)		重量(ｷﾛ)	
				37.0	24.0	17.0	7.8
認証等(商品・工場	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	( )
	お客様(性別・年齢層など)	20代～40代女性、プレゼント用
利用シーン(利用方法・おすすめレシピ等)	①お友達の集まりなどでのご利用 ②プレゼントでのご利用(プチギフト) ③レストランでの食前酒、デザート酒、乾杯酒として ④アウトドアなどお出かけの際のお飲みもの	
商品特徴	宮城県山元町産のミガキイチゴをふんだんに使用。 やや甘口、微炭酸でアルコール度数もムスーに比べて抑えました。強い炭酸や強いアルコールの苦手な方にもお飲みいただけます。ミガキイチゴ・カネット(白)、ミガキイチゴ・カネット(赤)は姉妹製品で、すっきりとした甘口の白、少しこくのある甘口の赤となっています。290mlとお1人様でも飲みきれるサイズ。スクリューキャップなので、アウトドアにも持ち運び便利です。	

■ 商品写真



※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×

表示義務有	
表示を奨励(任意表示)	
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

※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○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) (承諾)・ 拒否

FCP展示会・商談会シート

記入日	2018 年 8 月 13 日

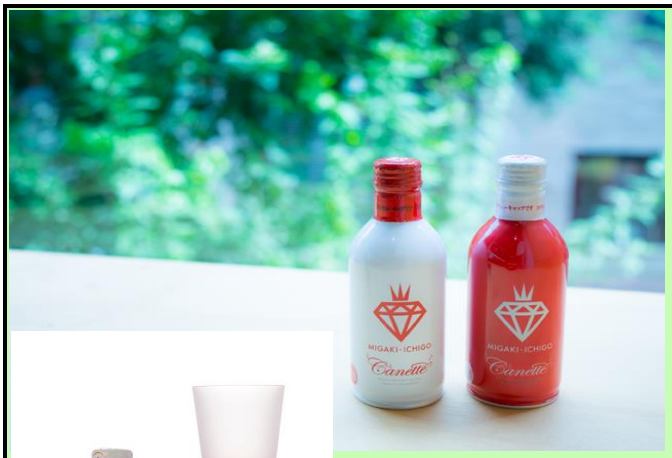
FOOD COMMUNICATION PROJECT
第３版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ミガキイチゴ・カネット(赤)						
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	無し	消費期限	無し	
主原料産地（漁獲場所等）	イチゴ(宮城県山元町)	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4582464800106				
内容量	290ml	希望小売価格	税抜	¥800	税込（切捨） 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	4営業日以内に発送	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	最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)		重量(ｷﾛ)	
				37.0	24.0	17.0	7.8
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS　☐ISO ※　☐HACCP ※　☐農業生産工程管理（GAP） ※ ☐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	☐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 ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20代～40代女性、プレゼント用
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	①お友達の集まりなどでのご利用 ②プレゼントでのご利用（プチギフト） ③レストランでの食前酒、デザート酒、乾杯酒として ④アウトドアなどお出かけの際のお飲みもの	
商品特徴	宮城県山元町産のミガキイチゴをふんだんに使用。やや甘口、微炭酸でアルコール度数もムスーに比べて抑えました。強い炭酸や強いアルコールの苦手な方にもお飲みいただけます。ミガキイチゴ・カネット(白)、ミガキイチゴ・カネット(赤)は姉妹製品で、すっきりとした甘口の白、少しこくのある甘口の赤となっています。290mlとお1人様でも飲みきれるサイズ。スクリューキャップなので、アウトドアにも持ち運び便利です。	

■ 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。

表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐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）

※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○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。）　承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社GRA			
年間売上高	2017年9月末決算 298百万円		従業員数（社員○名、パート○名など）	20名
代表者氏名	岩佐 大輝			
メッセージ	宮城県山元町では東日本大震災の津波により95%以上のイチゴハウスが流出し雇用が喪失しました。これを踏まえ、町のイチゴ産業の復興と雇用創出のため2012年1月にGRAを設立しました。また農業従事者の高齢化と担い手不足の日本の農業を取り巻く環境を踏まえ、若い層が農業に流入するよう、農業の生産性向上や農業所得改善にも取り組み、IT技術によるベテランの匠の技の横展開や、新たな産			
ホームページ	http://www.gra-inc.jp/			
会社所在地	〒	989-2201	宮城県亘理郡山元町山寺字桜堤47	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	福島 雅史		E-mail	fukushima.masashi@gra-inc.jp
TEL	0223-37-9634		FAX	0223-37-9635

■ 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

2012年3月に宮城県山元町に、最新IT技術を駆使した国内最大となる最先端園芸施設が建設。2018年6月時点で大型の植物工場7基を敷設。栽培面積は23,000㎡となります。また2015年より、新規就農支援事業を本格的に指導し、ミガキイチゴ生産パートナーの栽培するイチゴの栽培面積は、2018年シーズンには23,800㎡となります（宮城県、神奈川県、埼玉県、愛知県）。自社生産分、認定パートナーの分を合計すると年間のイチゴ出荷量は250トンとなります。

ミガキイチゴは生鮮用としてリテール市場への出荷（百貨店、専門フルーツ店、高級スーパー、海外輸出用）、業務用途としての出荷（スイーツ店、ホテル、加工品製造業者）、ミガキイチゴのブランドを付した自社加工品用に出荷しています。本FCPシートに記載する「ミガキイチゴ・ムスー」は、原料の一次加工は宮城県で行い、アルコール醸造・瓶詰は山梨県のモンデ酒造に製造委託醸造しています。

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	製造委託先醸造所で検査、及び自社での受け入れ検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫したイチゴの選別、醸造前加工は自社基準で原料を選別。醸造～パッケージについては委託先メーカーに管理をお願いしています。			
	従業員の管理	原材料の処理(収穫、選果、醸造前加工)は、登録社員もしくは登録パートスタッフが作業従事しています。			
	施設設備の管理	原材料の処理(収穫、選果、醸造前加工)は自社設備内で実施。醸造～パッケージは、委託契約先メーカーにて実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	福島 雅史	連絡先	0223-37-9634
	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	中小企業PL保険に加入。 顧客クレーム、問合せ管理体制を敷いています。			

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/をご覧下さい。