

②個別商談希望シート（記入のポイント）



新ビジネスへの期待膨らむ

静岡県東部・十勝帯広ビジネスマッチング

「食&農」こだわりの逸品展示会 2012

個別商談希望シート（記入のポイント）

1. 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|--|--|
| 出展企業名 | 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ふりましょう。 | | |
| 年間売上高 | 千円 〇〇年度などを併記すると良いでしょう。（例 平成〇〇年度 〇〇千円） | 従業員数 | 名 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。 |
| 代表者氏名 | 代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。 | | |
| メッセージ | ここでは、商品についてのメッセージではなく、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。） | 写真 | 代表者の写真をできれば添付してください。この写真があるとなないのではシートの印象が違います。 |
| ホームページ | 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。 | | |
| 会社所在地 | 〒●●●—●●●● | 所在地を記入してください。 | |
| 工場所在地 | 〒●●●—●●●● | 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。 | |
| 担当者名 | 担当者連絡先を記入してください。 | E-mail | 担当者連絡先を記入してください。 |
| 電話番号 | 担当者連絡先を記入してください。 | FAX番号 | 担当者連絡先を記入してください。 |

2. 商品特性と取引条件

該当するチェックボックスは、□から■に黒く塗りつぶし、□は削除してください。「しかく」をひらがな入力変換し、■を選択してください。

| | | | |
|------------------|---|-----------------------|--|
| 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」をふりましょう。 | | |
| 最もおいしい時期 | 旬に関係なく、年間販売が可能な加工品等の場合は「通年」も可能ですが、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。 | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限：おいしく食べることができる期限。 消費期限：期限を過ぎたら食べないほうがよい。 |
| 主原料産地 （漁獲場所等） | 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、〇〇他などと記載してください。 | JANコード （13桁もしくは8桁） | バーコード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。 |
| 内容量 | 商品あたりの内容量を記載してください。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。 | 希望小売価格 | 製造業者等が設定した小売価格。卸値（ネット・納品価格）も同時に尋ねられますので、応えられるようにしておくといはいいです。 |
| 1ケース当たり入数 | 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、それも記載してください。 （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） | 保存温度帯 | 常温、冷蔵、チルド、冷凍、その他を記載してください。その他の場合は詳細を記入してください。 |
| 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。 | 販売エリアの制限 | □有 □無 エリアの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。 |

②個別商談希望シート（記入のポイント）

| | | | |
|---------------------|---|-----------|---|
| 最低ケース納品単位 | 何ケースから納品が可能かケースを記載。商品の数量ではないので注意。合わせ商品の場合は、単箱なのか合わせなのかわかるように記載、または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。 | ケースサイズ・重量 | 縦__×横__×高さ__cm・__kg 1ケースあたりの3辺の長さ（寸）と重量（kg）を記載 |
| 認証・認定機関の許認可（商品・工場等） | <input type="checkbox"/> 有機 JAS <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他（ ） 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） また、自治体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。 | | |

| | |
|------------------|--|
| ターゲット ※複数選択可 | |
| 売り先 | <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー（ ） <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他（ ） 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い良いでしょう。 |
| お客様（性別・年齢層など） | 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。 |
| 利用シーン（利用方法・調理例等） | 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良いでしょう。 〈例〉●●することで●●になります。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お夜食に最適です。 |
| 商品特徴 | 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、商品開発に当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「○○なので、○○です」の表現が効果的です。 〈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 【例文：●●（品質・特徴）なので●●（他の同系品種）よりも●●です。】 |

3. 商品写真

【商品写真】
 （商品の全体がわかる写真を添付）

スペースに限りはありますが、イメージ写真（中身のみ見えるもの、または調理例）とパッケージ写真（外観）の両方があると良いでしょう。

| | |
|--|-------------------|
| 名称 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| 原材料名 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| 内容量 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| 賞味期限 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| 保存方法 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| 製造者 | 一括表示の内容を記載してください。 |
| アレルギー表示（特定原材料）※使用している項目は■ | |
| <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 | |

②個別商談希望シート（記入のポイント）

4. 製造工程等（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

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⇒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。

工場写真
(外観)

工程で一番アピールしたい工程の写真を貼付してください。一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。

工場写真
(内部)

工程で一番アピールしたい工程の写真を貼付してください。一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。

工場写真
(清掃状況)

工程で一番アピールしたい工程の写真を貼付してください。一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。

5. 品質管理情報

| | | |
|--------------------|--|--|
| 品質検査の有無 | <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 （「有」の場合 ⇒ 検査項目： ） 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ください。 | |
| 衛生管理への取組み | 製造工程の管理 | 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。 |
| | 従業員の管理 | 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。 |
| | 施設整備と管理 | 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。 |
| 危機管理体制【担当者・連絡先／記録】 | 緊急時（事件及び事故の発生時）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。 ・担当者 ・緊急時における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。 | |

ご入力いただきました個人情報は、『静岡県東部・十勝帯広ビジネスマッチング「食&農」こだわりの逸品展示会 2012』の運営上必要な範囲で利用させていただき、それ以外には利用いたしません。