見本

**商談会・商品シート**

**リストから選択してください**

**■商品特性と取引条件**

**長く保存がきかない食品**

**保存がきく食品**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **商品名** | プレミアムオリーブオイル | **分類** | オリーブ |
| **最もおいしい時期** | **「通年」もしくは、****〇月～〇月(原材料に旬がある場合など)** | **賞味****期限** |  | **消費****期限** |  | **ｷﾞﾌﾄ****対応** | 🗹 可☐ 不可 |
| **主原料産地****（漁獲場所など）** | **香川県** | **JANコード****(13桁もしくは8桁)** | **※とっている場合** |
| **内容量** | **〇〇ｇ、〇〇本** | **希望小売価格****(税込)** | **〇〇円、もしくはオープン価格** |
| **１ケースあたり入数** | **〇個、〇本** | **保存温度帯** | 🗹 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍 |
| **発注リードタイム** | **１週間　※注文を受けて納品できるまでの期間** | **販売エリアの制限** | 🗹 無☐ 有（　　　　　　　　） |
| **最低ケース納品単位** | **１ケースから** | **ケースサイズ****（重量）** | **縦(cm)** | **横(cm)** | **高さ(cm)** | **重量(㌔)** |
| 50 | 40 | 20 | 5.0 |
| **認証・認定機関の許認可（商品・工場等）** | ☐ 有機JAS　　☐ ISO　　☐ HACCP　　☐ 農業生産工程管理(GAP)☐ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）**該当するものがあれば記入** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ターゲット** | **売り先** | ☐フードサービス　🗹商社・卸売　☐メーカー　🗹小売☐ホテル・宴会・レジャー　☐その他(　　　　　　　　　　　) |
| **お客様****(性別・年齢層など)** | **若年層から中高年齢層まで幅広い年齢層の方に。****美容を強く意識する若い女性の方に。** |
| **利用シーン****(利用方法・****おすすめレシピ)** | **朝食のサラダに一振り。新鮮なオリーブオイルの香りが毎日の朝食をおいしく、豊かに演出します。** |
| **商品特徴** | **手摘みした小豆島産オリーブ１００％で絞ったオイルです。毎日使っていただけるようにお手軽サイズのおしゃれな瓶に充填しました。****※商品のこだわりを訴えてください！** |

**■商品写真**

|  |  |
| --- | --- |
| **商品の写真・画像テータを貼ってください。****（パッケージを含めた商品全体の画像）****※商品の第一印象は商品画像です。鮮明で良い画像を貼付されることをお奨めします！****該当するものがあればチェック** | **食品表示ラベル****食品表示ラベルの写真を添付してください。****字がはっきりと見えるようにお願いいたします。** |
| **アレルギー表示(特定原材料)※使用している項目に☑** |
| ☐えび　☐かに　☐小麦　☐そば　☐卵　☐乳　☐落花生 |

**■企業紹介**

|  |  |
| --- | --- |
| **企業名** | **株式会社〇〇〇** |
| **年間売上高** | **〇〇〇千円** | **従業員数** | 〇〇人 |
| **代表者氏名** | **代表取締役　〇〇〇** | 代表者顔写真や工場の　風景などの画像 |
| **メッセージ** | **弊社は小豆島で〇〇年からオリーブ栽培に取り組み、自社オリーブを自社で搾油しています。****小さな会社ですが品質の良さでは絶対に負けません！** |
| **ホームページ** | **ある場合は記載** |
| **会社所在地** | **香川県〇〇市〇〇１－１** |
| **工場所在地** | **同上** |
| **担当者** | **〇〇〇** | **Ｅ－ｍａｉｌ** | **〇〇〇** |
| **ＴＥＬ** | **〇〇〇** | **ＦＡＸ** | **〇〇〇** |

**■製造工程（農林水産品の場合は生産工程など）　アピールポイント**

|  |
| --- |
| **オリーブ収穫　→　選果選別　→　洗浄　→　搾油　→　濾過　→　充填****※書ける範囲で構いません** |
| **収穫作業の様子の写真** | **選別の様子** | **搾油の様子** |
| コメント | 傷果や熟度で選別することで高品質なオイルになります。 | コメント |