



## 出展企業紹介

出展企業名(19)			
年間売上高(20)		従業員数(21)	
代表者氏名(22)			
メッセージ (23)			顔写真
ホームページ(24)			
会社所在地(25)			
工場所在地(25)			
担当者(26)		e-mail (26)	
TEL (26)		FAX (26)	

## 製造工程（農林水産品の場合は、生産工程）等アピールポイント (27)

工場写真  
(外観)

工場写真  
(内部)

工場写真  
(清掃状況)

## 品質管理情報

商品検査の有無(28)	有・無（「有」の場合⇒検査項目：_____）	
衛生管理への取組(29)	製造工程の管理	
	従業員の管理	
	施設整備と管理	
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】(30)		

**展示会・商談会シート項目と着眼点との関連**  
 (生産者・加工業者からみたシート項目の記入目的等について)

シート項目	番号	目的と記入項目	着眼点項目
<b>商品特性と取引条件</b>			
実際の取引を検討する場合には、今後、下記の項目以外にも多くの項目を示していく必要がある。ここで取り上げるのは、最初の出会い(ファーストコンタクトレベル)で最低限必要とされるものである。			
商品名	(1)	<b>【基本情報】</b> 商品の基本情報を示す。 また、展示会・商談会では、出展商品の「アピールポイント」が何であるかを明確に示すことが必要である。 これまでの展示会・商談会では、明示されることが少なく、かつ来場者にとって、大きな関心のある項目である「最もおいしい時期」(旬)を設けている。これは、イベントで活用できる時期等でも商品の特性が最も明確になる時期が良い。	4-(1) (2) (3) 5-(1) (2) (3) (4) (5) (6) 6-(1) (2) 12-(1) (2)
最もおいしい時期	(2)		
賞味期限・消費期限	(3)		
主原料産地(漁獲場所等)	(4)		
JANコード	(5)		
内容量	(6)		
希望小売価格(税込)	(7)		
1ケースあたり入数	(8)		
保存温度帯	(9)		
発注リードタイム	(10)		
販売エリアの制限	(11)		
最低ケース納品単位	(12)		
ケースサイズ(重量)	(13)		
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	(14)	<b>【目的】</b> 食に関わる認証・認定機関の許認可の情報を示す。 <b>【記入項目】</b> 該当があれば、○で囲む。 ・有機JAS、HACCP、ISO、農業生産工程管理(GAP) <small>※ここでいう農業生産工程管理(GAP)とは、農林水産省ガイドラインに則したものを指す。、その他</small>	(4) (5) (6) 6-(1) (2) 12-(1) (2)
ターゲット	(15)	<b>【目的】</b> 商品をどういったお客様に販売したいのか明確ではない場合が多くみられる。展示会・商談会の来場者に、商品のターゲットを示すことで、商談の効率化等が図られる。 記述内容は、販売先(フードサービス、商社・卸、メーカー、小売、ホテル・宴会・レジャー)、性別、年齢層等どういったお客様を主な対象と考えているかを明示する。(例えば、「全て」の場合にはその根拠も。) <b>【記入項目】⇒自由記入</b> ・該当があれば、○で囲む。 フードサービス、商社・卸、メーカー、小売、ホテル・宴会・レジャー、その他 ※ここで言うフードサービスとは、外食・中食を指す。 ・年齢・性別等属性ターゲット	13-(1) (2)

※着眼点項目の番号は、「大項目番号－(中項目番号)」である。

シート項目	番号	目的と記入項目	着眼点項目
利用シーン (利用方法、おすすめレシピ等)	(16)	<p><b>【目的】</b> 出展商品の利用シーンを記述する。記述内容は、商品の利用方法(食べ方、関連イベント、おすすめレシピ等)等、どういった利用シーンを考えているかを明示する。</p> <p><b>【記入項目】⇒自由記入</b> ・利用方法 ・おすすめレシピやメニュー提案 ・調理例 他</p>	4-(1) (2) (3) 5-(1) (2) (3) (4) (5) (6) 6-(1) (2) 12-(1) (2) 13-(1)
商品特徴	(17)	<p><b>【目的】</b> 出展商品の商品特徴を記述する。記述内容は、原材料や使用した副材料の特徴、商品開発にあ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。 商品に関連する着眼点の項目の記述も考えられる。</p> <p><b>【記入項目】⇒自由記入</b> ・原材料の特徴 ・開発において工夫した点 ・POPに収まるような、20文字程度のキャッチコピーやセールスポイント 他</p>	(2)
商品写真・一括表示 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	(18)	<p><b>【目的】</b> 商談会・展示会に出品した商品について、バイヤー等来場者が後日確認等をしやすくするために商品写真を貼付する。 また、適切な表示を行っていることを一目で示すため、一括表示の写真を貼付する。</p> <p><b>【記入項目】</b> ・商品写真 ・一括表示(栄養分析・アレルギー表示が含まれる)</p> <p>該当があれば、○で囲む。 ・えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 *えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生の7品目については表示が義務付けられている。</p>	5-(2) 12-(1) (2)

※着眼点項目の番号は、「大項目番号－(中項目番号)」である。

出展企業紹介

企業名や企業規模といった基本情報に加え、「食の安全・安心」、「商品開発」への思いを示し、バイヤー等来場者が取引してみたいと考える「魅力」を伝える必要がある。

出展企業名	(19)	【基本情報】 ファーストコンタクトのレベルで、多くの企業情報が要求されることはないが、「売上高」、「従業員数」は企業紹介情報として必須である。	
年間売上高	(20)		
従業員数	(21)		
代表者氏名 (顔写真)	(22)	<p>★協働の着眼点との関連に特に留意する項目。</p> <p>【目的】</p> <p>商談会・展示会においては、将来の取引相手として、「商品」と共にどんな「企業」であるかを示し、商品開発にかける「思い」を伝える必要がある。</p> <p>また、特に消費者の「食の安全・安心」に係る取組への関心は高く、消費者からの信頼を得るために、どの様な経営姿勢、基本方針、社内体制を採っているかを明確に示すことが重要である。</p> <p>【記入項目】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・代表者の氏名</li> <li>・顔写真</li> <li>・企業理念</li> <li>・食品事業者としての基本方針</li> <li>・法令遵守への取組方針</li> <li>・食の安全・安心に関する理念</li> <li>・お客様とのコミュニケーション方針</li> <li>・食育などの取組方針</li> </ul>	<p>1-(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p> <p>2-(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p> <p>3-(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p> <p>(4)</p> <p>10-(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p> <p>(4)</p> <p>13-(1)</p> <p>(2)</p>
来場者へのメッセージ	(23)		
ホームページ	(24)		
会社所在地	(25)		
工場所在地	(26)	【基本情報】	
担当者、e-mail、TEL、FAX			

シート項目	番号	目的と記入項目	着眼点項目
製造工程(農林水産品の場合、生産工程)等アピールポイント	(27)	<p><b>★協働の着眼点との関連に特に留意する項目。</b></p> <p><b>【目的】</b>  食の安全・安心に係る取組等、出展企業がアピールしたい点について記述する。特に、工場内の整理整頓状況、清掃備品の取扱状況は継続的な取引を考慮する場合に重要なチェックポイントとなることを念頭にアピールできる点を整理する必要がある。</p> <p>例えば、展示会・商談会レベルから食の安全・安心のための「見える化」を意識して、バイヤー等来場者に製造工程あるいは生産工程について、フロー図を示したり、別途、貼付しても良い。</p> <p>また、関連する「協働の着眼点」項目について意識し、衛生管理への取組状況と共に、「工場写真(外観)」、「工場写真(内部)」、「工場写真(清掃状況)」等を示しても良い。この他に、品質管理に関わり、アピールポイントとなる様な設備(金属探知機、X線検査装置等)の状況を示しても良い。</p> <p><b>【記入項目】</b>  ・製造工程図  ・工場写真(外観・内部・清掃状況)  ・設備投資の状況 他</p>	3-(1) (3) (5) 4-(3) 5-(1) (2) (3) (4) (5) (6)

品質管理情報

展示会・商談会レベルにおいても、基本的な衛生管理情報を示すことで、取引の出来る食品事業者であることを示す必要がある。記述できない項目については、今後、どの様な対応を進めていくかについて、食品事業者は検討しておく必要がある。

商品検査の有無	(28)	<p><b>【目的】</b>  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す。</p> <p><b>【記入項目】</b>  ・「有」の場合、検査項目</p>	3-(5) 5-(1) (4) (5) (6)
衛生管理への取組	(29)	<p><b>★協働の着眼点との関連に特に留意する項目。</b></p> <p><b>【目的】</b>  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す。</p> <p><b>【記入項目】⇒自由記入</b>  ・製造工程の管理  ・従業員の管理  ・施設整備と管理</p>	3-(5) 5-(1) (4) (5) (6)
危機管理体制	(30)	<p><b>★協働の着眼点との関連に特に留意する項目。</b></p> <p><b>【目的】</b>  緊急時(事件及び事故発生時)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す。</p> <p><b>【記入項目】</b>  ・担当者  ・緊急時における担当者と連絡先  ・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</p>	14-(1) (3) 16-(1) (2)