

商品特性と取引条件

| | | | |
|------------------|--|-------------|----------------------------|
| 商品名 | 桃「黄桃」3kg | | |
| 提供可能時期 | 8月中旬～9月下旬 もっともおいしい時期：8月下旬 | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限：消費期限： |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 福島県福島市 | JANコード | |
| 内容量 | 1ケース3kg | 希望小売価格 | 税抜価格：5,350円 税込価格：5,783円 |
| 1ケースあたり入数 | 1ケース3kg | 保存温度帯 | 常温 |
| 発注リードタイム | 2日 | 販売エリアの制限 | 無 |
| 最大・最小ケース 納品単位 | 最大：10 最小：1 | ケースサイズ(重量) | 縦37cm×横27.5cm×高さ11cm 重量3kg |
| 認証等 | 農業生産工程管理(GAP) | | |
| ターゲット | 売り手 外食、中食 お客様 桃には女性にとって効果のある成分が多く含まれており、その甘い香りには沈静効果もあると言われて います。美容と健康意識の高い果物好きの方におすすめ。 | | |
| 利用シーン | そのまま食べていただくのが一番のおすすめ。ワインのおつまみやパーティーにぴったりな「桃とモzzarellaのカ プレーゼ」旬の甘い桃とモzzarellaチーズが絶妙！人気のサラダです。凍らせた桃で作るスムージー。牛乳やヨー グルト、甘酒を使ったり、お好みの素材と合わせればレシピは無限大です。 | | |
| 商品特徴 | 白桃とは一味違った濃厚な味わい。果肉は淡い黄色。甘みと酸味のバランスが良く適時に食べればマンゴーに似てい て、一度食べたらクセになる味です。 | | |

商品写真



| | |
|--|--------------------------------|
| | アレルギー表示 (特定原材料) |
| | 表示義務有 表示を奨励 もも 備考 |

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|--------|---------------------------|
| 出展企業名 | 株式会社 A B E F r u i t | | |
| ホームページ | https://www.abe-fruit.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒960-2156 福島県福島市荒井上笹森30 | | |
| 工場所在地 | | | |
| 年間売上高 | 令和2年度 3,000万円 | 従業員数 | 令和3年度 社員1名・パート10名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 阿部 秀徳 | | |
| メッセージ | <p>福島市独特の盆地の地形は寒暖の差が大きく、美味しい果物造りに適した環境です。本社は福島市の西部に位置しておりますが市内に約20ヶ所の圃場を管理し、創業以来、高品質なもも・りんご・ネクタリンを栽培・販売しており、全国の個人のお客様はじめ、海外輸出・都内大手デパートでの販売・有名フルーツパーラー・大手スーパー・通販・Net販売の卸も手掛けており高い評価をいただいております。</p> | | |
| 担当者 | 高橋 麻希子 | E-Mail | takahashi-a@abe-fruit.com |
| TEL | 024-597-6001 | FAX | 024-594-1383 |

生産・製造工程アピールポイント

剪定から収穫まで全て手作業で行っています。果樹園の面積は5.2ha、果物（さくらんぼ・桃・ネクタリン・りんご）年間で50トンを生産しています。



剪定作業



袋掛け作業



収穫作業

品質管理情報

| | |
|----------|--|
| 商品検査の有無 | 有：残留農薬検査・放射性物質測定 |
| 衛生管理への取組 | <p>生産・製造工程の管理 ASIAGAPにより管理を実施</p> <p>従業員の管理 手洗いや体調管理についてチェックリストで確認しています</p> <p>施設設備の管理</p> |
| 危機管理体制 | <p>担当者名または担当部署名 高橋 麻希子</p> <p>連絡先 024-597-6001</p> <p>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 保険加入済</p> |