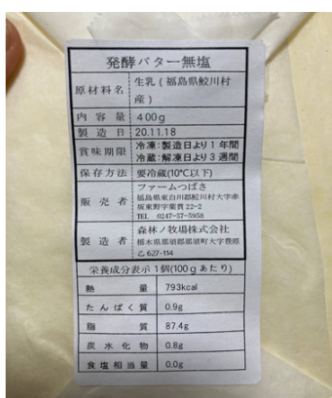
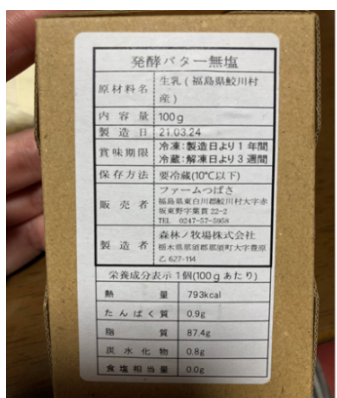


## 商品特性と取引条件

商品名	鮫川ジャージー発酵バター		
提供可能時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限：解凍後3週間以内 消費期限：-
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県鮫川村	JANコード	
内容量	100g(小売り用) / 200g(業務用)	希望小売価格	税抜価格：-円 税込価格： 1900円(小売り用) / 2200(業務用)円
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍
発注リードタイム	7日以内	販売エリアの制限	無
最大・最小ケース 納品単位		ケースサイズ(重量)	
認証等	農業生産工程管理(GAP)：JGAP		
ターゲット	<b>売り手</b> 外食、中食、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、その他(業務用対応可能・ギフト対応可能) <b>お客様</b> 地域に根差した特産品や地元のフレッシュなもの、素材の良さを求める飲食店様にご好評いただいております。		
利用シーン			
商品特徴	ジャージー牛乳から分離した生クリームを一晩かけてじっくりと乳酸菌発酵させ、香り、味、風味を引き立たせたバターです。		

商品写真



アレルギー表示  
(特定原材料)

表示義務有  
乳

表示を奨励  
備考

出展企業紹介

出展企業名	ファームつばさ		
ホームページ			
会社所在地	〒963-8403 福島県東白川郡鮎川村赤坂東野葉貫13-2		
工場所在地	〒329-3224 栃木県那須郡那須町豊原乙627番地114番		
年間売上高		従業員数	2
代表者氏名	清水大翼		
メッセージ	震災後に、大好きなふるさとで憧れていた酪農を1から始めました。牛たちの幸せを大切に、地元に愛される牧場を目指しています。		
担当者	清水大翼	E-Mail	farmsubasa.nana@gmail.com
TEL	0247-57-5958	FAX	0247-49-3366



生産・製造工程アピールポイント

ファームつばさは福島県の県南に位置する鮫川村にある山地の小さな牧場です。国内飼育率1%以下のジャージー牛を標高650メートルほどの自然豊かな高原で飼育しており、“食べる”“動く”“寝る”好きなことを好きなだけ自由にできるように、フリーバーン牛舎とパドックで牛たちが好みに行動を選べるような牧場づくりを目指しています。飼料は牧草や乾草を中心にし、搾乳にはバケツを使用した昔ながらのこだわりの搾り方で、牛乳にもやさしく風味を損なわないように工夫しています。



品質管理情報

商品検査の有無	有：原料の生乳は月に2回酪農協同組合による打ち抜き検査を実施し、生菌数や細胞数などを検査しています。発酵バターに関しては、製造委託先である森林ノ牧場が随時検査を実施しております。
衛生管理への取組	<p><b>生産・製造工程の管理</b></p> <p><b>従業員の管理</b></p> <p><b>施設設備の管理</b></p>
危機管理体制	<p><b>担当者名または担当部署名</b></p> <p><b>連絡先</b></p> <p><b>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</b></p>