

# FCP展示会・商談会シート

令和7年  
7月10日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3版

## 商品特性と取引条件

商品名	セニヨリータ陽子と仲間たち						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	甘橘の収穫時	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	佐賀県	JANコード (13桁もしくは8桁)		4573309980015			
内容量	720ml	希望小売価格	税抜	2,500～ 3,000	税込(切捨)	2,750～ 3,240	税率 8%
1ケースあたり入数	15本	保存温度帯					
発注リードタイム	2～6日	販売エリアの制限					
最大・最小ケース納品単位 (@ケース／日など単位も記載)	最大 100箱	最小 1箱	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	20kg	
認証等 (商品・工場・農場等)	佐賀エコ204 HACCPに準じて 防腐剤不使用 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	( 最高を求める人に
	お客様 (性別・年齢層など)	・健康と美味しさを両立したジュースをお求めの方。 ・高級ホテル・Bar
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・大切な方への贈り物として。 ・後味の爽やかさが特徴なので、暑い夏や、スポーツの後に最適なジュースです。 ・果実を贅沢に絞っているので、スイーツの素材としてご利用頂けます。 ・だれでもおいしいんでいただけます	
商品特徴	・“食べるより美味しい” ・日本経済新聞、夏のお取り寄せジュースでNo.1に選ばれました ・賞味期限は、1年です ・25%の果汁入りです ※サンプル提供しますので、ご連絡ください。	

## 商品写真



※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) ○

## 出展企業紹介

出展企業名	合同会社田島柑橘園&加工所		
年間売上高	2,990万円 (6年6月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名・繁忙期パート2名
代表者氏名	田島彰一		
メッセージ	弊社の柑橘の栽培方法は、減農薬栽培・防腐剤不使用・除草剤を17年間使用せずに栽培しており、完熟の状態で収穫します。スペインの生産者と30年間交流を続け、新品种の導入や、技術、加工、ワインづくり、オリーブの栽培方法などの勉強を続けてきました。特に、ジュースを絞る機械はどんな大きさの柑橘も美味しく搾れる機械を導入し、味にこだわったジュースを絞っています。最新ジューサー2台導入これからもお客様により喜んでもらえるよう頑張っていきます。		
ホームページ			
会社所在地	〒 849-1602	佐賀県藤津郡太良町大字多良4144	
工場等所在地	〒 849-1602	佐賀県藤津郡太良町大字多良3944-3	
担当者	田島光子	E-mail	tajima-kankituen@po.hagakure.ne.jp
TEL	0954-67-0513	FAX	0954-67-0555

## 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

製造工程 選果選別 ⇒ 水洗い ⇒ 搾汁 ⇒ 前殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 後殺菌 ⇒ 冷却 ⇒ キャップシール ⇒ 保存



## 写真



## 品質管理情報

商品検査の有無		賞味期限検査／解凍後の日数検査／一般細菌／大腸菌群／黄色ブドウ球菌／酵素／機能性成分の分析／農薬分析		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造開始時と終了時に製造現場・設備の殺菌清掃 出荷時の最終チェックを記録して保管。製造管理表記帳。		
	従業員の管理	(製造)キャップ着用／前掛け着用／長靴着用／アルコール除菌の徹底 (その他)少しでも体調に不調がある従業員は休ませています		
危機管理体制	施設設備の管理	虫対策として誘虫灯2台の設置。ネズミ対策。製造現場への部外者の立ち入り禁止。		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田島光子	連絡先 0954-67-0513
	危機管理体制	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保険への加入 加工品の保存	

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧下さい。