

# FCP展示会・商談会シート

令和7年  
7月10日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	食べるより美味しい冷凍ジュースTAJIOH クレメンティン他						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	( )	賞味期限／消費期限	賞味期限	3年	消費期限	3年
主原料産地 (漁獲場所等)	佐賀県産	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨)	¥864	税率 8%
1ケースあたり入数	80	保存温度帯					
発注リードタイム	4	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 80	最小 50	ケースサイズ(重量)	縦( ) × 横( ) × 高さ( )	重量( * )		15kg
認証等 (商品・工場・農場等)	画像						
	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	( お菓子屋さん
	お客様 (性別・年齢層など)	何時でも好きな時にフレッシュで美味しいジュースを召し上がりたい方。 サンガリア、カクテルの素材をお探しのお店。 国産で美味しいジュースを捜している方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	健康な食生活のお供として。 サンガリアやカクテル、果物スイーツの食材として 半解凍でフルーツシャーベットとして	
商品特徴	食べるより美味しい。 酵素たっぷり爽やかジュース。 解凍後1週間大丈夫。 特許出願中	

## 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。)

承諾・拒否

## 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	30,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート2名期間限定
代表者氏名	田島彰一		
メッセージ	農家として、ジュースが、果実より味が低下しないようにと思っていました。幸いスペインとの交流35年の中で、いいajuicerに出会いました。また国産で欠点を補うajuicerができました。すべての柑橘が、食べるより美味しく搾れます。どうぞ12台あります		
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	taijima-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

選別→水洗い→搾汁→濾す→充填→弱殺菌→冷却→プロトン凍結→冷凍保存



## 写真



## 品質管理情報

商品検査の有無		賞味期限・解凍後の日数・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。製造管理表記帳
	従業員の管理	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、少しでも体調不良の時は、休みませています。
	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立ち入り禁止。
危機管理体制	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。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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。