

の※必須項目は必ずご記入ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
10 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

■ 商品特性と取引条件 ※は入力必須項目となります

商品名(※)	有田焼ミニパフェ3個セット「佐賀県産苺・有田町産金柑・嬉野抹茶」古伊万里草子					
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	解凍後冷蔵庫 にて2日間	消費期限
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)	4582588442046		
内容量(※)	180g×3個		希望小売価格(※)	税抜	¥10,000	税込(切捨) 税率 10%
1ケースあたり入数	8個		保存温度帯(※)			
発注リードタイム	7日/48セット以上要調整		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	最小	1	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
					42.0 × 32.0 × 26.0	9.0
認証等 (商品・工場・農場等)(※)	おもてなしセレクション2024金賞受賞 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット(※)	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	30代～60代 女性に
利用シーン(※) (利用方法・おすすめレシピ等)	有田焼付きのパフェの3種類セットです。食べた後は器として使えてギフトでも大人気。おもてなしセレクション 2024 年度金賞を受賞しました。 母の日、父の日、敬老の日、バレンタインデー、ホワイトデーなど特別な人に特別なものを送りたい時。	
商品特徴(※)	パフェ素材には地元有田町を中心とした佐賀県の食材を使用。佐賀県産苺「いちごさん」のパフェ、有田金柑と濃厚チョコレートのパフェ、嬉野抹茶のパフェのセット商品です。 器のカスタマイズも可能：(転写代2万円/一色、50個～可能)	


■ 商品写真 ※は入力必須項目となります

			
			
		アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有(※)			
表示を奨励 (任意表示)			
備考		(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	

※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 ※は入力必須項目となります

出展企業名(※)		アリタポーセリンラボ株式会社グループ 株式会社STUDIO JIKI					
年間売上高		2024年度 30百万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		社員1名、パート10名	
代表者氏名		松本 哲					
メッセージ		アリタポーセリンラボは、創業1804年、200年以上の歴史を誇る「弥左工門窯」の現当主である七代目弥左工門が作り出した、日本のラグジュアリーで、モダンなライフスタイルを発信していく有田焼の窯元です。 有田町にショップとカフェを併設した旗艦店を2016年に立ち上げました。カフェでは、当社の器を使って、ランチやカフェメニューを提供しています。					
ホームページ		https://aritaporcelainlabcafe.com/					
会社所在地		〒	844-0003	佐賀県西松浦郡有田町上幸平1-11-3			
工場等所在地		〒	844-0003	佐賀県西松浦郡有田町上幸平1-11-3			
担当者		松本 哲		E-mail		matsumoto@aritaware.com	
TEL		0955-43-2221		FAX		0955-43-2580	

■ 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

①原料受入	↓	⑤冷却	
②原料確認	↓	⑥充填、包装	
③原料計量	↓	⑦検品	
④製造	↓	⑧箱詰め	
製造能力：いちごさん、金柑は製造量に限界があります。 金柑が無くなれば、オレンジに変更する事もあります。			

写真

		
ショーケース	キッチン	店舗外観

■ 品質管理情報 ※は入力必須項目となります

商品検査の有無(※)	微生物検査 → 一般生菌類、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(外部に委託)				
衛生管理への取組(※)	生産・製造 工程の管理	製造工程管理			
	従業員の管理	健康管理チェックシート、従業員教育			
	施設設備の管理	防虫防鼠、備品管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	松本 哲	連絡先	090-33239484
	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	・危機管理マニュアル ・あんしんフード君 加入 ・賠償責任保険 加入		今後HACCP検討 金属探知機を今後検討	

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。