

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年
12 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--------|-----------------------|---------------|--------|---------------------|--------|
| 商品名 | 長崎県産 冷凍丸みかん | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 2月～ | (夏季) | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限 | 12ヶ月 | 消費期限 | － |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 長崎県 | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4595317120177 | | | |
| 内容量 | 500g | | 希望小売価格 | 税抜 | OP | 税込(切捨) 税率 8% | |
| 1ケースあたり入数 | 8 | | 保存温度帯 | | | | |
| 発注リードタイム | 10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 | 要ご相談 | 最小 | 2ケース/1日 | ケースサイズ | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(kg) |
| | | | | | | 36.0 × 33.8 × 10.8 | 4.7 |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | HACCPの考えを取り入れた衛生管理 ※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) | フルーツが好きな30代～60代の女性、お子様ご年配のおやつに |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 長崎県産みかんを冷凍しました。半解凍させそのまま食べていただく事も出来、ミキサー等でクラッシュさせスムージーとしても美味しくお召し上がりいただけます。 | |
| 商品特徴 | 美味しいみかんを作られている生産者の原料を吟味して使用しています。 食感が『サクサク』していて即食で美味しく食べられます。 こだわり原料の美味しさをお楽しみ下さい。お子様にも安全の食品です。 | |

| | | |
|---|--|--|
|  |  | |
| | 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ゲン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

| | | | |
|--------|--|------------------------|------------------------|
| 出展企業名 | 株式会社コウセイプランニング | | |
| 年間売上高 | 1620万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 5名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 坂本公生 | | |
| メッセージ | 島原市のある島原半島は、全国でも有数の農産物の産地として知られています。島原市の農家に出生した代表自身が、これまで様々な事業を興し、最終的に農業に関連する事業にたどり着きました。自社工場を設け自社製品を製造・販売し流通部門で今後の発展を目指しています。【安心・安全】をモットーに他社にない商品づくりを心掛けお届けします。 | | |
| ホームページ | https://koseiplanning.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒 859-1415 | 長崎県島原市有明町大三東戊3009 | |
| 工場等所在地 | 〒 859-1415 | 長崎県島原市有明町大三東戊2772-3 | |
| 担当者 | 内田伸章 携帯070-6596-2397 | E-mail | info@koseiplanning.com |
| T E L | 0957-73-6535 | F A X | 0957-68-3506 |



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

| | | | |
|---|---|---|--|
| 原料確保→ 洗浄→ 湯通し→ 下処理（皮むぎ）→ 原料殺菌洗浄（60秒）→ 流水で原料すすぐ→ | | | |
| 原料水切り→ 目視検査 → トレーに並べて冷凍する（冷凍-18℃以下） → | | | |
| 異物 | | | |
| 冷凍加工後（24時間後）トレーを取り出す→ 目視検査 → 冷凍されたものを取り出し1キロ単位で袋詰め → | | | |
| 異物 | | | |
| 金属探知機 → 一時保管（-18℃以下） → 目視検査・計量・袋に充填・封印する→ | | | |
| （F e φ1. 5mm S u S φ2. 5mm） デジタル秤（下限500 g、上限525 g） | | | |
| 金属探知機→ 一時保管（-18℃以下） → 賞味期限印字 → ケースに入れ梱包 → 出荷 | | | |
| 写 真 | | | |
|  |  |  | |
| 工場の外全体 | ブライン凍結機 | 保管冷凍庫 | |

品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|---|-----------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造 工程の管理 | 製造工程は手順が決まっております。 | | | |
| | 従業員の管理 | 製造に関しての手順等はその都度教育して万全を心がけております。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 設備も整備も必要な際は改善に努めております。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | 品質管理 松尾星弥 | 連絡先 | 0957-73-6535 |
| | 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 | 原材料情報、品質検査記録 共に管理しております。 (PL保険 加入済み) | | | |

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。