

FCP展示会・商談会シート

2025 年
11 月 20 日



商品特性と取引条件

商品名		冷凍青パパイヤカットスライス							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)		12月～ (12月)		賞味期限／消費期限		賞味期限	365日	消費期限	－
主原料産地 (漁獲場所等)		長崎県(島原市)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4595317120122			
内容量		200g		希望小売価格		税抜	¥537	税込(切捨) 税率	8% ¥579
1ケースあたり入数		12		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	－	最小	1	ケースサイズ		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(㎏)	
						31.0	22.2	12.3	2.7
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)	健康栄養素に興味のある30代～60代の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シリシリやお肉との炒め物、生食でサラダにもお使いいただけます。	
商品特徴	長崎県島原市の肥沃な土地と湧水と有機肥料を使って、無農薬栽培で大事に育てられた青パパイヤの実をスライスカットしました。(急速冷凍での加工) 肉などのタンパク質の消化を助ける効能・働きだけでなく、脂肪や糖質をも分解する働きあります。その作用により肉と一緒に料理すると肉が軟らかくなります。	

商品写真

おすすめの料理

- 青パパイヤとハムの炒めもの
- 青パパイヤと人参の肉巻き
- 青パパイヤとブロッコリースプラウトの梅酢あえ

※青パパイヤは、1袋に約1kg入ります。

(冷凍食品)

名 称 冷凍青パパイヤスライス

原 材 料 青パパイヤ (長崎県島原市産)

内 容 量 200g

賞 味 期 限 袋外下部に記載

保 存 方 法 -18℃以下で保存してください。(要冷凍)

加熱調理の 解凍してお召し上がりください。
※ 更 性 加熱調理も可能です。

販 売 者 株式会社コウセイプランニング
長崎県島原市有明町大三東戊3009
TEL: 0957-68-2435

製 造 所 株式会社公精プラント
長崎県島原市有明町大三東戊2757

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

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
TEL		0957-73-6535		FAX	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

原料パパイヤ実収穫(実を選別)→ 原料洗浄 →下処理(ヘタ取り、皮むき、種取)→ 加工(スライスカット)→

殺菌 → 洗浄(※殺菌～洗浄までで10分かけアク取り)→ 脱水 → 選別 → 計量・袋に充填する → 真空包装する →

急速冷凍 →金属探知機 → 計量 → 一時保管(-18℃以下) → ラベル添付/賞味期限印字 →

ケースに入れ梱包 → 出荷

パパイヤ畑(島原市)

急速冷凍機

保管用冷凍庫

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。		
危機管理体制	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。		
	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(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。