

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和2年
3月13日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	セニョ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 (柑橘の収穫時期)		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	¥2,000	税込(切捨) 税率 8%	¥2,160	
1 ケースあたり入数	18本~19本		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	2~6日		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有 →				
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 佐賀エコ204 除草剤不使用17年。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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	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 最高を求める人に
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。 ・だれでもおいしくのんでいただけます	
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%の贅沢絞りです ※サンプル提供しますので、ご連絡ください。	

商品写真

 									
		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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いか、☐いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	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)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生								
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン								
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。)

○

■ 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		3300万円（29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3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、完熟の状態でご収穫します。 スペインの生産者と30年間交流を続け、 新品種の導入 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。 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 - m a i l	tajima-kankituen@po.hagakure.ne.jp
T E L		0954-67-0513	F A X	0954-67-0555



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・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		
		
日経新聞夏のお取り寄せジュースで一番に	贈答用の箱	JR九州 ななつ星車内ドリンク

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有（具体的に）	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として保管・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			
	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。			
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/>をご覧ください。