

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
10 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	紀州南高梅タブレット「梅と塩」											
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		2年		消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本(和歌山県)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4978203002465							
内 容 量	7g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥250		税込(切捨) 税率 8% ¥270			
1 ケースあたり入数	60		保 存 温 度 帯		常温 ▼							
発 注 リードタイム	中3日(営業日)		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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
							40.0		27.0		13.0	1.1
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 和歌山県HACCP											

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→) 海外輸出
お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女全ての方へ 添加物を気にする方(化学調味料、着色料 保存料 不使用)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	運動中や後の熱中症対策、塩分補給、乗り物酔いやリフレッシュ等に
商 品 特 徴	原材料はシンプルに梅とお塩とお日様だけ！紀州南高梅を100%使用した無添加の梅干タブレット菓子です。無駄なものが一切入っていないので、後味もすっきりしています。

商品写真

 写真を貼付	 (現物の写真) 貼付						
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、☐ いち、☐ 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、☐ アーモンド </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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ アーモンド	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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ アーモンド						
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		マルヤマ食品株式会社			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	30人
代 表 者 氏 名		代表取締役 丸山博史			写真
メ ッ セ ー ジ		梅の本場紀州みなべ町から、美味しい南高梅とこだわりをもった梅製品等をお届けします。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.maruyama-foods.com/			
会 社 所 在 地	〒	161-0035	東京都新宿区中井1-4-12		
工 場 等 所 在 地	〒	645-0027	和歌山県日高郡みなべ町西本庄1282		
担 当 者		田邊友理子		E - m a i l	tanabe@maruyama-foods.co.jp
T E L		03-3953-0040		F A X	03-3953-0042

■ 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梅干原料仕入れ ②洗浄(異物除去) ③パルパー処理(梅肉ペースト化) ④成型(目視による異物検査) ⑤乾燥
⑥成型台より剥離(目視による異物検査) ⑦計量 ⑧充填 ⑨封印 ⑩梱包 ⑪出荷

写 真		
		
工場外観	自家農園	作業風景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	微生物検査 金属探知機 塩分 Brix			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	作業終了時の清掃、殺菌			
	従 業 員 の 管 理	健康診断、衛生教育の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	防虫 防鼠			
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	連 絡 先	0739-74-2739
	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	ロット追跡 PL保険			

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>をご覧ください。