

# FCP展示会・商談会シート

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

2015.04.23改訂

## ■商品特性と取引条件

FCP展示会・商談会シート  
作成のてびき 項目別補足シート(改訂版)(約24kB)

商品名	きんかんゆず茶							
最もおいしい時期	通年			賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	鹿児島			JANコード (13桁もしくは8桁)	4543581062266			
内容量	190g			希望小売価格	税抜	¥800	税込 税率 ¥864	
1ケースあたり入数	36本			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7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 ◎ケース/日	480個/日	最小 36個	ケースサイズ(重量)	縦(39) 32cm	横(39) 25cm	高さ(39) 28cm	重量(40) 14kg
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	50代の女性で美味しいと美容を考える方にお勧めします。 特に、甘さを抑え濃厚な味わいと各種ビタミン類が豊富に入っていますので、美容またダイエットにお勧めです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	寒い冬の朝、あつあつのお湯を注いで、お茶として飲むと、ゆずの香りに癒されます。また、炭酸水で割ると、ゆずの爽やかさが、広がります。そのままジャムとしてもお使いいただけます。	
商品特徴	樹上完熟のフルーツ金柑(糖度16度以上)をたっぷり使い、国産の柚子、国産ハチミツをブレンドして、丁寧に手作りで炊き上げた自慢の逸品です。	

## ■商品写真

	<p><b>きんかんゆず茶</b></p> <p>本場鹿児島 KINKANYUZUCHA きんかんゆず茶</p>	<p>本体:ガラス ラベル:PET キャップ:ポリ シャンク:PET</p> <p>543581062266</p>
	<p>内容量 190g 賞味期限 2021.2.21 保存方法 高温多湿を避ける 常温で保存 製造者 有限会社 清木場果樹園 鹿児島県南さつま市加世田朝霧6568 TEL 0993-55-3260</p> <p>使用上の注意: 開封後は10°C以下で保存 栄養成分表示: 100gあたり(推定値) 熱量231kcal たんぱく質0.5g 脂質0.3g 炭水化物56.5g 食塩相当量0.093g</p>	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に <input type="checkbox"/>		
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューなツツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン	

## ■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)清木場果樹園		
年間売上高	平成28年度4,000万円	従業員数	7人
代表者氏名	清木場 真一		
メッセージ	<p>①愛情・安全・安心②自然の恵みに感謝③美味・安心・安全なものをつくる④果樹園ならではの加工品づくりを行なう⑤古里を愛し、先祖に敬意を払う</p> <p>鹿児島県南さつま市加世田津貫で親子三代に受け継がれる技を基に、精一杯の真心と愛情を込め、金柑やキシングオレンジなどを減農薬有機肥料で樹上熟成栽培させ手づくりジャムとジュースを全国にお届けする果樹園です。</p> <p>新鮮で良質な素材ならではの恵みを、みなさまの食卓の小さな幸せとしてお届けできましたら、これ以上の幸せはありません。</p>		
ホームページ	<a href="http://seikoba.jp">http://seikoba.jp</a>		
会社所在地	〒899-3611	鹿児島県南さつま市加世田津貫10660番地	
工場所在地	〒899-3611	鹿児島県南さつま市加世田津貫6568番地	
担当者	清木場 真一	E-mail	<a href="mailto:seikoba@po5.synapse.ne.jp">seikoba@po5.synapse.ne.jp</a>
TEL	0993-55-3260	FAX	0993-55-3261

## ■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

冷凍金柑を解凍 洗浄	金柑のヘタ取り 下処理 スライスカット	ゆず、グラニュー 糖、ハチミツを混 入鍋で煮込む(9	充填	殺菌 (95°Cで25分)
写真				

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	ジャム充填時に再チェックで内容確認			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理を常に複数でチェックすることを心がけている。また、少量ずつ生産することで手作りの工程で無理のない品質を保つことを意識している。製造に際しては詳細なカルテを作成し、衛生面の不備が無いことをチェックしながら製造を行っている。			
	従業員の管理	企業倫理を教育しており、コンプライアンスに常に留意することを意識付けている。また、県の講習などには積極的に参加させて、継続教育を行っている。			
	施設設備の管理	機器関係に関しては常にメーカーからのメンテナンスを受けており、誤作動での衛生面への影響が無いようにしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	清木場 真一	連絡先	090-4345-5228
	記録	PL保険に加入。毎回の製造工程を記録簿に取り保存している。			