

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第 3.1 版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	マイジョール Myjoor 50g袋						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	イスラエル		JAN コード (13桁もしくは8桁)	7 290104 57089 6			
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥330	税込(切捨) 税率 8%	¥356
1 ケースあたり入数	24入り4合わせ		保 存 温 度 帯	その他(詳細記載) ▼ 耐日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存			
発 注 リードタイム	5~7 営業日を想定		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 一 沖縄、離島は除く			
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(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					29.0	46.0	21.0
					重量(%)		
					6.15		
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→) BRC, Kosher ※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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☒ その他(右に記入→) ドラッグストア、輸入商品専門店、雑貨店、スポーツ関連施設、美容サービス関連施設
	お 客 様 (性別・年齢層など)	①ダイエット中に甘いお菓子やスイーツを食べたい方 ②砂糖を使っていない食品に関心のある方 ③フレキシタリアン、ベジタリアン、ヴィーガン ④アレルギーがあり、食べ物に制約がある方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	①忙しくて朝食が取れないときに ②罪悪感なく甘いものが食べたいときに ③仕事中や勉強中の小腹が空いたときに ④外出の際のお供に ⑤運動の後に	
商 品 特 徴	日本でもデーツを扱うお店が増えましたが、デーツにもいろいろな品種があることは女性の4人に3人、男性の5人に4人は知りませんでした(弊社調べ)。デーツの品種は数百種類あると言われておりますが、当該商品はデーツのなかでも品質の評価が高いメジョール種のうち一粒が20g前後のサイズを使用しており、一粒で満足感が得られるボリューム感です。同じ品種の商品もありますが、当該商品は絶妙な水分調整によってフレッシュ感のあるしっとりとした仕上がりに加えて、厚みのある果肉は干し芋や干し柿のような食感が味わえます。誰でも食べやすいクセのない味としつこくない甘さなので、お子様でも食べることができます。弊社のアンケート調査では、羊羹や甘納豆のような味わいという和菓子のように表現される方もいることから、日本人にも食べやすいデーツです。最近では、女性だけでなく男性からの評価も高いメジョールデーツです。また、マタニティフード認定商品となりました。	

■ 商品写真

		見本 
アレルギ表示(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 ☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド		(当商品以外にアレルゲンを使っている場合はその旨を記入) なし
備 考		なし

※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 三海				
年 間 売 上 高	2025年9月期 503百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート1名	
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 前田 榮造			写真	
メ ッ セ ー ジ	弊社はドライフルーツ・ナッツの専門商社として長年にわたり培った知識と実績を活かし、時代のニーズに対応した食品・メニューの開発、マーケットの創造を通じ、次世代の食文化に貢献することを社員一丸となって目指していきます。				
ホ ー ム ペ ー ジ	www.sankaico.com				
会 社 所 在 地	〒	101-0021	東京都千代田区外神田5丁目4番9号ハニー外神田第二ビル1F		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者	渡辺 または 神崎		E - m a i l	exinfo@sankaico.com	
T E L	03-3834-1757		F A X	03-3834-1750	

■ 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

収穫 ⇒ ヒートトリートメント(防虫) ⇒ 洗浄 ⇒ 水切り ⇒ 一次選別 ⇒ (水分調整) ⇒ グレード選別 ⇒ 一時保管 ⇒ 充填 ⇒ 計量 ⇒ 封止め ⇒ 金属探知(Fe:1.2mm SUS:2.0mm non-Fe:1.5mm) ⇒ 梱包 ⇒ 保管 当該商品を製造するHADIKLAIM社は、およそ100軒の栽培農家によって組織化された会社であり、30か国以上に原料やOEM商品を輸出しています。メジョール種に限るとHADIKLAIM社の年間生産量は2万トンを超え、世界全体のシェアは推定20%超と推測されます。		
		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	微生物検査（一般生菌数、真菌類、大腸菌、大腸菌群）、水分値			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	BRCの認証			
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	渡辺	連絡先	03-3834-1759
	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	商品の瑕疵による事件及び事故が発生した場合には、管轄保健所へ直ちに連絡し、商品回収に至る場合には、食品等のリコール情報届出制度を利用します。事故に備えてPL保険は加入しております。			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。