ＦＣＰ展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第３.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	BYRSA オレンジ風味 超高ポリフェノールオリーブオイル						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年　（　収穫期：10月～12月中旬　）	賞味期限 / 消費期限	賞味期限		消費期限	瓶詰め日から2年間	
主原料産地（漁獲場所等）	チュニジア（地中海沿岸地域）	JANコード（13桁もしくは８桁）	198168992821				
内容量	250 ml	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率		
1ケースあたり入数	6本	保存温度帯	14～21°C				
発注リードタイム	「1～12か月（収穫状況による）」	販売エリアの制限	販売エリアの制限なし				
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パレット（2160本）	ケースサイズ（重量）	縦(㎝)	横(㎝)	高さ(㎝)	重量（㎏）	
			21,5	17,0	24,5	6,0	
認証等（商品・工場・農場等）	チュニジア政府（国家オーガニックプログラム） CCPB（イタリア） USDAオーガニック ※印のものは、具体的な取得内容を記載　→						

ターゲット	売り先	グルメ食品店、オーガニック食品店、プレミアムスーパーマーケット、レストラン、ホテル、オンライン販売
	お客様（性別・年齢層など）	健康志向の男女で、プレミアム・オーガニック・高ポリフェノールのオリーブオイルに関心のある方々
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	健康的な日常の食事やグルメ料理に最適です。サラダ、グリル野菜、シーフード、パスタ、リゾット、スープの仕上げオイルとしてもおすすめです。パンやチーズ、ドレッシング、マリネにもよく合います。また、カルパッチョ、豆腐、蒸し野菜、軽くソテーした料理などの和風料理にも最適です。	
商品特徴	早摘みのシエトウイ種オリーブ（天然の高ポリフェノール含有）を使用し、新鮮な有機タイムとローズマリーとともに同時圧搾して作られたオーガニック・エクストラバージンオリーブオイル。機械的な低温抽出により、香り・風味・抗酸化成分を最大限に保持しています。色合いは澄んだグリーンからゴールド。フルーティーな風味に加え、ほのかなアーティチョークのニュアンスと特徴的なハーブの香りが感じられます。オーガニック認証取得、持続可能な方法で生産され、添加物や保存料は一切不使用。低酸度（エクストラバージン規格）で安定性が高く、生食にも軽い加熱調理にも適しています。品質保持のため、遮光性の高いダークガラスボトルに充填されています。	

■ 商品写真

一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

アレルギー表示（特定原材料）

表示義務有	該当なし
表示を奨励（任意表示）	該当なし
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） なし－本製品には特定原材料は含まれていません。

※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	グリーンソース・インターナショナル合同会社（DBA：Byrsa Olive Oil）		
年間売上高		従業員数（社員○名、パート○名など）	2
代表者氏名	モハメド・アリ・ハミ		
メッセージ	BYRSAはチュニジア北部テストゥールの高地にある古来のシエトウイ種オリーブから生まれたエステート栽培のオリーブオイルです。早摘み・低温圧搾により収穫後すぐに搾油・瓶詰めされ、864～2,000mg/kgの超高ポリフェノールを含みます。世界オリーブセンター（WOC）により健康品質が確認されており、優れた抗酸化作用と抗炎症作用が特長です。鮮度を保つため空輸され、小売業者やシェフに愛されるプレミアムで健康志向のオリーブオイルを提供します。		
ホームページ	https://byrsa.us/		
会社所在地	〒 3000 Valley Forge Cir STE 3400　アメリカ合衆国 ペンシルベニア州 キング・オブ・プルシア		
工場等所在地	〒 チュニジア　チュニジア テストゥール		
担当者	モハメド・アリ	E-mail	info@byrsa.us
TEL	+1-610-938-3218	FAX	

■ 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

BYRSAは、チュニジア北部の標高600メートルにある古く深く根を張るオリーブの樹から生産されています。
この地域は、非常にポリフェノールを多く含む果実で知られる独特のテロワールです。
私たちのオリーブ畑は、果実の品質を最適に保つため、丁寧に灌漑され、専門的に剪定されています。

オリーブは、ポリフェノールと抗酸化物質の含有量が最も高いシーズン初期に手摘みで収穫されます。
収穫後4時間以内に現地で低温圧搾され、数日以内に瓶詰めされるため、オイルは最大限の新鮮さ、風味、栄養を保ちます。
すべてのロットは有機認証を受け、完全に追跡可能です。

BYRSAは、超高ポリフェノール含有量で際立っています。
最も低いロットでも864 mg/kgであり、選ばれたロットでは2,000 mg/kgを超えることもあります。
これは毎年、世界オリーブ健康センターによって検証されています。
品質と完全性を保つため、BYRSAは空輸のみで出荷されます。

BYRSAを提供することで、単なるオリーブオイル以上のものをお届けできます。
科学的に裏付けられたプレミアムで超健康的な製品であり、優れた風味と健康効果で高く評価されています。

写　真

■ 品質管理情報

商品検査の有無		すべてのロットは有機認証を受けており、ラボで検査され、ポリフェノール含有量が確認されています。 各ロットは、瓶詰め前に酸度、過酸化物価、官能品質を確認しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	オリーブはシーズン初期に手摘みで収穫され、収穫後4時間以内に低温圧搾され、数日以内に瓶詰めされます。 この工程により、超高ポリフェノール、抗酸化物質、天然の風味が保持されます。 オリーブは自社農園産の単一原産地シエトウイ種です。			
	従業員の管理	すべての従業員は、食品安全、衛生、有機取り扱い手順に関する訓練を受けています。 収穫、圧搾、瓶詰めのチームは厳格なプロトコルに従っています。			
	施設設備の管理	圧搾および瓶詰めは、近代的で衛生的な施設で行われます。 オリーブは収穫後4時間以内にステンレス製プレスで低温圧搾され、ポリフェノール、抗酸化物質、天然の風味が最大限保持されます。 施設には遮光瓶ライン、温度管理された保管設備、衛生的な取り扱いシステムが整備され、新鮮さと品質が維持されます。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	モハメド・アリ	連絡先	+1 610 938 3218
	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	すべての生産および品質管理文書は完全に追跡可能であり、収穫記録、検査証明書、有機認証書、ロット追跡ログを含みます。			

『FCP展示会・商談会シート』作成のてびき 項目別補足シート　（2015.04.23改訂）

番号	シート項目	補足内容
1	商品名	今回商談する商品の名称を記入してください。独特の読み方や読みづらい名称は、 ふりがなを振りましょう。
2	最も美味しい時期	旬に関係なく、年間販売が可能な加工品等の場合は『通年』も可ですが、一番販売に適している時期や販売強化をしたい時期を記入してください。また期間限定の場合はその理由とともに限定期間を記入してください。
3	賞味期限・消費期限	食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定する必要があります。以下に賞味期限になどに関する説明をご紹介しておきます。 「全ての加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されています。」（一部の食品を除く） **賞味期限 Best-before** おいしく食べることができる期限です。 この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。 定義：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。 **消費期限 Use-by date** 期限を過ぎたら食べない方が良いんです。 定義：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められ
4	主原料産地（漁獲場所など）	複数の原材料について記載する場合は、原材料名と産地を記載してください。産地が限定できない場合は、○○他などと記載してください。
5	JANコード	JANコードはバーコード（JANシンボル）として商品などに表示されるもの。使用するには申請が必要です。
6	内容量	商品あたりの内容量を記載。包装した生鮮食品、及び加工食品にあっては、内容量を内容重量、内容体積又は内容数量のいずれかの方法で表示しなければなりません。
7	希望小売価格	製造業者が設定した小売価格。卸値（取引先受け渡し価格（送料の有無）・ネット・納品価格）も同時に尋ねられる場合もありますので、ここに書く必要はありませんが答えられるようにしておくと良いでしょう。 税込の欄は、税抜価格と税率を入れると自動計算されます。
8	1ケースあたりの入り数	１ケースあたりに商品がいくつ入っているか。荷姿が合わせの場合は、具体的に 記載してください。
9	保存温度帯	常温、チルド、冷凍などを記載。特殊な温度帯の場合は、詳細を記載してください。
10	発注リードタイム	御社に注文が入ってから、取引先に納品されるまでを、日数で記入してください。 エリアや最低ケース納品単位によって違う場合は、その内容を記載してください。
11	販売エリアの制限	『有』にチェックされた場合は、範囲とその理由を明確に答えられるようにして おいてください。
12	最大・最小ケース納品単位 （◎ケース / 日　など単位も記載）	・最大の欄には、何ケースまで納品可能かを記載。 （例　日量２００ケースまでなら、２００ケース / 日） ・最小の欄には、何ケースから納品が可能かケースを記載。 合わせ商品の場合は具体的に記載してください（例　５ケース＝１甲（こおり）等）、 あるエリアによって違う場合はその内容を記載してください。
13	ケースサイズ（重量）	１ケースあたりのサイズ（重量）を記載してください。
14	認定・認証機関の許認可（商品・工場等）	該当するものに○をしてください。ISO,HACCP,GAPに関しては具体的な名称まで記入してください。（例ISO22000等）また、自治体等の認証を取得されている場合も積極的に記入してください。
15	ターゲット	《売り先》希望する売り先を選択してください （フードサービスとはここでは中食・外食を指します）。またバイヤーからは、 過去に取引実績のある売り先を聞かれる場合がありますので、答えられるように しておくと良いでしょう。 《お客様》まず誰（どの年代、男女など）に食してもらいたいかを明確にする ことです。今での年代、「老若男女」などはやめましょう。
16	利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	商品の利用方法（一番美味しく食べられる）調理法、場面、組み合わせ （食べ合わせ）等を記入してください。商品の産地でよく食べられている、 または、ちょっと変わった調理法や風習などがあれば記入すると良いでしょう。 《例》●●することで●●になります。 ①特徴は●●なので、●●料理に最適です。 ⇒内容量は３００gですが、カロリーゼロなので肥満の心配はありません。 ②●●なので、●●相性が抜群です。
17	商品特徴	差別化のポイントを記載。原材料や使用した副材料の特徴、製造過程でのこだわり、商品開発にあたり最も工夫した点、開発にまつわるエピソード等を明示すると良いでしょう。 また文章に関しては「○○なので、○○です」の表現が効果的です。 《例》①伝統（理由も説明）②珍しい、地元のみ（理由も説明）③品質・特徴・製法 ●●（品質・特徴）なので●●（他の同系品種）よりも●●です。 ⇒地元の○○地区で採れたもののみを使用しているので、他社の同製品と比べても味の深みと香りが違います。 ・わが社では、2年かけて独自の○○製法を開発、その製法で作っているので、1日に作られる量は限られます
18	商品写真	スペースに限りはありますが、イメージ写真（調理例、中身の見えるもの）とパッケージ写真（外観）の両方があると良いです。生鮮品など一括表示が無い場合は、調理例などの写真を一括表示欄に貼付するとよいでしょう。（てびき参照）
18	一括表示/アレルギー表示	特定原材料を使用していなくても、それらを使用している工場内で生産している場合は、同工場内で○○を使用していますの文言もあると良いです。アレルギー表示は、記載漏れと思われないために、特定原材料を二重線などで「消す」とわかりやすいでしょう。
19	出展者企業名	出展企業の正式名称を記載してください。**独特の読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振りましょう。**
20	年間売上高 （例　平成○○年度　○○○百万円）	○○年度などを併記すると良いでしょう。見やすいように記載してください。
21	従業員数	おおよその人数で可。○年○月時点、○年度などを併記すると良いでしょう。
22	代表者氏名	出展企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。
23	来場者へのメッセージ	ここでは、おもて面の商品ではなく、企業姿勢などを記入してください。企業理念・食品事業者としての基本方針・法令遵守への取組方針・食の安全・安心に関する理念・お客様とのコミュニケーション方針・食育などの取組方針など。
24	ホームページ	ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。
25	会社所在地/工場所在地	外部委託の場合は、工場所在地の前に（その外部委託先の）工場名を記載して ください。
26	担当者、ｅ-mail,TEL,FAX	担当者の連絡先を記載してください。
27	製造工程（農林水産品の場合は生産工程）などのアピールポイント	工程はフローチャートで記入してください。　ポイントとなる製造工程３～８程度を⇒で結び、その工程でアピールポイントがあれば文章で補足します。またそれらの工程で一番アピールしたい工程の写真を下部に貼付してください。 《例》計量⇒混合（創業120年の伝統配合）⇒加熱(2段焙煎）⇒充填⇒殺菌⇒冷却⇒包装⇒衛生検査 ・1次産品の場合は、ほ場の写真、出荷されるまでの工程を写真入りで説明されると良いでしょう。
28	商品検査の有無	衛生管理に係る検査項目につき検査結果を示し、製造現場、生産現場の安全性を 示して下さい。
29	衛生管理への取組	製造現場・生産現場が、安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示してください。 ・製造工程の管理　・従業員の管理　・施設整備と管理
30	危機管理体制 【担当連絡先/記録】	緊急時（事件及び事故発生時）における、社内体制やお客様とのコミュニケーション方法の取り決め等について示してください。 ・緊急時における担当者と連絡先・原因究明を容易にする情報（原材料情報、品質検査記録等）の記録及び管理方法 ・PL保険に入られている場合はそこに記入してください。