

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	・有機ドライリーフ 100g / 500g ・有機モリンガドリップティー 1.6g × 10pcs ・有機モリンガパウダー 4g × 12包 / 250g		
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 ・有機ドライリーフ: 18か月 ・有機モリンガドリップティー: 24か月 ・有機モリンガパウダー: 24か月
主原料産地 (漁獲場所等)	インドネシア	JAN コード (13桁もしくは8桁)	・有機ドライリーフ 100g: 4595432324054 500g: 4595432324047 ・有機モリンガドリップティー 4595432324030 ・有機モリンガパウダー 4g × 12包: 4595432324023 250g: 4595432324016
内 容 量	・有機ドライリーフ 100g / 500g ・有機モリンガドリップティー 1.6g × 10pcs ・有機モリンガパウダー 4g × 12包 / 250g	希望小売価格	税抜 <input type="text"/> 税込(切捨) <input type="text"/> 税率 <input type="text"/>
1ケースあたり入数	・有機ドライリーフ(設定中) ・有機モリンガドリップティー 24 ・有機モリンガパウダー 4g × 12包: 24 / 250g: 24	保存温度帯	常温 <input type="text"/>
発注リードタイム		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 <input type="text"/> 最小 <input type="text"/>	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ) ・有機ドライリーフ 100g: 設定中 500g: 設定中 ・有機モリンガドリップティー 52.4 × 37.4 × 14.5cm / 0.5kg ・有機モリンガパウダー 4g × 12包: 36 × 11 × 24.5cm / 1.3kg 250g: 43.9 × 35.4 × 21.5 / 6.2kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HALAL, FDA, USDAオーガニック認証, EUオーガニック認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →		

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) エステ・美容サロン、美容クリニック・フィットネスジム、パーソナルトレーニングスタジオ 経営者様
	お 客 様 (性別・年齢層など)	美容のためにトレーニングしている方・集中したいビジネスパーソン・睡眠の質を向上させたい方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①サプリメント、栄養補助食品、機能性青汁などの原料として ②抹茶のように美しく鮮やかなグリーンの色合いは、スイーツ・フレーパーティー・フードメニューにも幅広く活用できます。ウェルネス志向の代替ドリンクとしても最適です。 スムージー、ラテ、焼き菓子など、幅広いメニューで「健康+美しさ」を訴求できます。 ③ノンカフェインで夜でも安心して飲めるため、ホテル客室やリラクゼーションスペースの常備茶として最適です。	
商品特徴	モリンガは栄養豊富なスーパーフードで、90種類以上の栄養素と多くのポリフェノールを含み、葉・種・根など全部が食用可能、お茶やパウダー、サプリなどで利用され、健康・美容・環境面で注目されています。特に豊富なビタミン・ミネラル・アミノ酸は栄養不足の改善に役立ち、腸活や美容、生活習慣病対策への期待も高く、FAO(国連食糧農業機関)も栄養改善食材として推奨、地球温暖化対策としても注目されています。食用以外にも、葉を利用したリラクゼーションメニュー「モリンガ蒸し」や、シードから抽出したオイルを利用した化粧品など、幅広い用途に活用されています。	

商品写真

 <p>※デザインは変更予定</p>	<p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</p> <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><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</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td><input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いか、<input type="checkbox"/> たらこ、<input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、<input type="checkbox"/> カシューナッツ <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 checked="" type="checkbox"/> 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、<input type="checkbox"/> アーモンド</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>	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"/> たらこ、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <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 checked="" type="checkbox"/> 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
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"/> たらこ、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <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 checked="" type="checkbox"/> 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド						
備 考	(当商品以外にアレルギー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		合同会社BLUE SUN/合同会社ラクンカ		
年間売上高	2025年年間売上高3,870万円(グループ計)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	11名(パートタイム含む 2025年1月時点)	
代表社員氏名	中野裕美子/伊藤崇			
メッセージ	ライフスタイル事業・グローバルトレーディング・マーケティング支援を通じて世界と日本をつなぎ、心に残る体験価値を提供します		 	
ホームページ	https://www.bluesun.jp/ https://www.ipe-ipe.com/			
会社所在地1	〒606-8436	京都府京都市左京区粟田口鳥居町39-4		
会社所在地2	〒646-0051	和歌山県田辺市稲成町532		
担当者	中野/西	E-mail	contact@bluesun.jp	
TEL		FAX	なし	

■ 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

インドネシア、東ヌサ・トゥンガラ(NTT)州の火山性土壌で、農業や化学肥料に頼らない自然栽培を実施しています。収穫、加工、最終製品まで仕上げることのできる製造ラインを保有しています。
 収穫体制: 現地の熟練した農家による手摘み収穫を行い、品質のばらつきを最小限に抑えています。
 工場は米国FDAの基準にも適合しており、微生物検査や残留農薬検査において日本基準をクリアする品質を維持しています。

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)	残留農薬、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP、FDA		
	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	中野/西	連絡先 contact@bluesun.jp
	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			