

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	愛媛あけはままるごと青みかん						
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	製造日より6ヵ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	愛媛県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4510205710292			
内 容 量	150ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	相談による	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!
1 ケースあたり入数	相談による		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	相談による		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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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(右に記入→) ※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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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)	産地限定、100%ストレート果汁でこだわりを持ったお客様におすすめです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	早摘みのうんしゅうみかんを皮ごと丸ごと搾汁。酸味はレモンよりまろやか、香りは爽やか。爽やかな香りが、肉、魚、野菜等様々な食材にマッチし、お酒割材にもご利用できます。	
商 品 特 徴	原材料は、愛媛県西予市明浜町産温州みかんのみ使用。8月下旬にゴルフボールぐらいに育った若い果実を摘果(収穫期の果実の大きさや品質を高めるため、成りすぎている果実を間引きする作業)し、その果実を皮ごと丸ごと搾った100%ストレート果汁です。その果汁は、成熟したみかんより、まだまだ酸っぱいですが、レモンの酸味よりやさしく、そして爽やかな香りと風味が、お酒の割材やお料理の香りづけに適しています。明浜町は、ちりめん漁などの漁業も盛んで、水揚げされたばかりの新鮮な生のしらすに、この青みかん果汁をかけて食べるとさっぱりとし、爽やかな香りがお口いっぱいに広がります。昔は捨てられていた摘果みかんを生かす取り組みです。	


商品写真

			
	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。		
	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <input type="checkbox"/> いち、 <input 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 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	
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	あけはまシーサイドサンパーク株式会社				
年 間 売 上 高	200,000,000円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	40名	
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 大津清次				
メ ッ セ ー ジ	あけはま特産のみかんを使ったジュースやみかんジャム、みかん寒天ジュレ等、開発・生産に取り組んでいます。				
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.akehama.com				
会 社 所 在 地	〒	797-0201	愛媛県西予市明浜町高山甲461-1		
工 場 等 所 在 地	〒	797-0201	愛媛県西予市明浜町高山甲461-1		
担 当 者	堀本高史		E - m a i l	info@akehama.com	
T E L	0894-64-1330		F A X	0894-64-1331	

■ 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

西予市明浜町の温州みかん(摘果みかん)を使用
夏に実になったばかりの果実をそのまま搾ることにより、柑橘の風味・酸味を感じられることが出来ます。

製造工程・・・原料→選別→洗浄→搾汁→ろ過(フィニッシャー60メッシュ)→遠心分離機→貯液→充填→プレート殺菌(95℃(60℃)→充填→打栓→転倒殺菌(20秒以上)→殺菌・冷却(パストライザー・4層27分)→乾燥→検品→出荷



写真 (旧工場)

		
工場内	搾汁	充填

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	一般生菌・大腸菌類・黄色ブドウ球菌検査をしている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表を用いて管理をしている。			
	従業員の管理	就業前に体調管理シートを用いて管理している。			
	施設設備の管理	就業前、終業後に管理シートを用いて管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宇都宮愛明	連絡先	0894-64-1330
	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	原材料、品質管理記録は定期的に管理。PL保険加入済み			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。