

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ヶ月	消費期限
主原料产地 (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(%) × 横(%) × 高さ(%)		重量(%)
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"/> 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)	早摘みのうんじ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も、まだまだ酸っぱいですが、レモンの酸味よりもやさしく、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きれいとし、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



※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-mail	info@akehama.com
TEL	0894-64-1330	FAAX	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

西予市明浜町産の温州みかん(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。	
---	--

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"/> 有一具体的に	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/>をご覧下さい。