

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

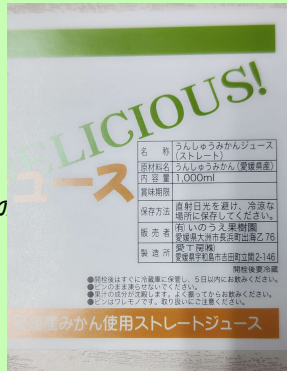
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	うんしゅうみかんストレートジュース						
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	○	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)	4560203380034			
内 容 量	1,000ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,900	税込(切捨) 税率 8%	¥2,052
1ケースあたり入数	6本,12本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7		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	50ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						28.0 × 18.5 × 30.0	8.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JFS-B22001989-00						

タ ー ゲ 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様、健康志向の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま、寒天を使ってゼリーに。	
商 品 特 徴	瀬戸内の太陽と潮風をあびた「みかん」を原料に搾った100%果汁ストレートジュースです。インライン搾汁ですので、油胞分が少なくさっぱりとした味わいです。	

商品写真

		(現物の) (貼付)	
		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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ 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		
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)		

※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		有限会社いのうえ果樹園		
年 間 売 上 高		4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート6名
代 表 者 氏 名		井上 賀子		
メ ッ セ ー ジ		愛媛県のエコファーマー認定で生産を行っている柑橘専業農家です。様々な柑橘類を減農薬で栽培しております。加工品も添加物を使用せず作り、安心安全を消費者様にお届けするようにしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://inouekaiuen.wixsite.com/inouekaiuen		
会 社 所 在 地	〒	799-3456	愛媛県大洲市長浜町出海乙76	
工 場 等 所 在 地	〒	799-3730	愛媛県宇和島市吉田町立間2-146	
担 当 者		井上 博人	E - m a i l	inouekaiuen@cnw.ne.jp
T E L		0893-53-0462	F A X	0893-53-0188



■ 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

原料輸送→選果・洗浄→搾汁(インライン搾汁機)→サイクロン処理→(爽維物の除去)→フィニッシャー処理(0.5mmスクリーンでパルプ分を分離)→脱気→遠心分離機→貯液→検査(糖度・酸度・パルプ量)→殺菌(98℃、3秒)→充填→冷凍保管(半製品) 冷凍果汁解凍→原料調合→殺菌(92～100℃)→充填→密封→殺菌(88℃、15分)→冷却(40℃以下)→包装(目視検査)→検査→保管→移送→保管→ラベル貼り→出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群数、カビ・酵母数			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	間違いなく仕様書とおりの配合していることを検査し、記録で検証できる。			
	従業員の管理	・作業衣の衛生状態を常に管理する仕組みがあり、適正に管理している。			
	施設設備の管理	・入室手順が決められており、適切に実行されている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	前田隆志	連絡先	0895-52-1121
	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	PL保険に加入			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。