

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	キャロブ バンジョベアー ミルク							
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	2年	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	オーストラリア			JANコード (13桁もしくは8桁)	0680569564979			
内容量	15g			希望小売価格	税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	50			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3日			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	3ポール	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)		12.0 12.0 20.0 0.9
認証等 (商品・工場・農場等)	<input 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	お子様、30代以上の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつとしてお召し上がりください	
商品特徴	力カオの代替品として注目されるキャロブを使ったキャロブチョコレート。キャロブが持つ自然の甘さを活かした、力カオ不使用、砂糖不使用のチョコレートです。	

商品写真

 <small>※商品の全体がわかる写真を貼付</small>	<small>キャロブ バンジョベアーミルク</small> <small>●名称：チョコレート ●原材料名：全粉乳、ココアパウダー、キャロブパウダー、乳化剤、香料 ●内容量：15g ●賞味期限：2023.05.21 ●保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温保存 ●原産国名：オーストラリア ●輸入者：アリサン有限公司 <small>社埼玉県日高市高麗本郷185-2</small> </small>	
	(現物)	画像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) <small>※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。</small>	
	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 checked="" 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"/> いくら、 <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"/> まつげ、 <input type="checkbox"/> もち、 <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	株式会社 イート・ラボ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名	林 聰子		
メ ッ セ 一 ジ	手軽で美味しく、元気な毎日に役立つ食品、サステナビリティや農家への公正な還元にも配慮した食品など、生産者の想いのこもった美味しい商品をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://info.eat-lab.com/		
会 社 所 在 地	〒	352-0004	埼玉県新座市大和田4-9-31-304
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	林 聰子	E - m a i l	info@eat-lab.com
T E L	048-483-5524	F A X	048-485-8603

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

1997年に設立された家族経営のキャロブキッチンの農園は、オーストラリアで最も古いオーガニック キャロブ農園です。自然な方法のみを使用して、各木は種から愛情を込めて自家栽培され、牧場で接ぎ木されています。彼らは現在も、当園の 3,500 本の木を 1 本 1 本手作業で育て、世話をしています(キャロブはACO認証)。

写 真



写真

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 → 具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP			
	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	林 聰子	連 絡 先	080-4363-7722
	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>をご覧下さい。