

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	トムヤムペースト (Tom Yum Paste)		
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年供給可能	賞味期限/消費期限	製造日より18ヶ月間。
主原料産地 (漁獲場所等)	タイ	JANコード (13桁もしくは8桁)	詳細は追ってご案内申し上げます。
内容量	60 g	希望小売価格	税抜
1ケースあたり入数	詳細は追ってご案内申し上げます。		常温 ▼
発注リードタイム	45～60日		◎ 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 30カートン	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ) 詳細は追ってご連絡いたします。
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 →		

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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ 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)	自宅で簡単に調理したい若年層から中高年層までの、タイ料理やアジアンフードを好む消費者。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1. 簡単トムヤム調理：1カップで1食分が作れます。 2. シーフード、鶏肉、野菜のトムヤム料理の調理ベースとして使用可能。 3. 一人暮らしや忙しい方に最適なクイックミール。 4. 追加の調味料不要で手軽に家庭調理ができます。 5. 家庭用、小売用、フードサービス向けとして幅広く対応。	
商品特徴	1. 本格的なタイのトムヤム風味で、辛味と酸味のバランスが取れたペースト。 2. 便利な1カップ仕様のワンポーション、すぐに調理できるペーストタイプ。 3. 計量済みポーションで、追加の調味料なしでも安定した味が再現できます。 4. 滑らかなペースト状で、簡単に調理でき、短時間で仕上がります。	

■ 商品写真

	Ingredients : Lemongrass, Soy Bean oil, Salt, Water, Shallot, Dried Chili, Garlic, Galangal, Lime Juice, Kaffir Lime Leaves, Shrimp Extract Flavour, Pure Cane Sugar, Monosodium Glutamate (E621), Citric acid (E330) Contains : Soy Bean, Shrimp Exported by : BRIGHT TIME INTERTRADE LTD., PART. Tel. (662)-323-2257, (662)-323-2258 Email : export@brighttime.co.th
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、 ☐ いち、 ☐ 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		Bright Time Intertrade ltd., part.		
年間売上高		110MB	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員数：30名
代表者氏名		Mr. Komphat Visespakdeevongse		
メッセージ		Bright Time Intertrade Ltd., Part. は1981年に設立され、タイで信頼される調味料・ソース製造メーカーおよび輸出業者の一つです。当社は本格的なタイ調味料、スープパウダーの製造を専門としております。 当社製品は EU、米国、日本、南アフリカ、アジア、オーストラリア、ニュージーランドなど、世界各国へ輸出されています。安定した品質と食品安全を重視し、海外バイヤーとの長期的なパートナーシップ構築に努めております。		
ホームページ		www.brighttimeintertrade.net		
会社所在地	〒	888/28 Moo7 Sukhumvit Road, Tambol Bangpoomai, Amphur Muang, Samutprakarn 10280, Thailand		
工場等所在地	〒	同上		
担当者		Ms. Natthakarn Visespakdeevongse Ms. Vipada Visespkadeevongse	E - m a i l	export@brighttime.co.th
T	E	L	+662-323-2257-8	F A X +66-2-323-2259

■ 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

当社の製造工程は、安定した品質、食品安全性、および一貫した製品性能を確保するよう設計されています。原材料の選定から最終包装に至るまで、GHPおよびHACCP基準に基づき、各工程を厳格に管理しています。

1. 厳選された原材料の使用

高品質で信頼性の高い供給元から主要原料を厳選し、本格的なタイの風味と安定した品質を実現しています。

2. 衛生的で食品安全に配慮した生産ライン

生産工程は食品安全基準に準拠した衛生的な環境で行われ、汚染リスクを最小限に抑えています。

3. 各工程における厳格な品質管理

原材料、中間製品、完成品を検査し、包装前に品質基準を満たしていることを確認しています。

4. ロットトレーサビリティシステム

各生産ロットを追跡可能とし、効率的な品質管理と製品管理を実現しています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有一具体的に	受入原料、中間製品、完成品は、社内品質基準に基づいて検査されています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産は、食品安全基準に準拠した管理下の加工条件で実施されています。			
	従業員の管理	従業員は定期的に衛生教育を受け、個人衛生および衛生管理手順を遵守しています。			
	施設設備の管理	生産施設および設備は、標準作業手順に従い、定期的に清掃・保守・消毒されています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	QAマネージャー／ 製造マネージャー	連絡先	ご要望に応じて提供可能です。
	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	すべての生産および品質記録は適切に文書化され、トレーサビリティおよび監査目的のために保管されています。			

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/fop/index.html>をご覧ください。