

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	ガパオリーフスープパウダー (Thai Holy Basil Soup Powder)		
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12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	50g (10g X 5 Bags)	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。	保存温度帯	常温 ▼
発注リードタイム	45～60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 30カートン	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 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 (☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	全ての性別のスープ好きの消費者、健康志向の方、タイハーブに関心のある方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1.お湯を注ぐだけで作れるインスタントスープ 2.自宅やオフィスでの軽食やサイドスープとして 3.麺類、お粥、クリアスープ料理のスープベースとして 4.チャーハン、野菜炒め、豆腐料理の風味付けとして 5.家庭用、小売、フードサービス、ケータリングに最適	
商品特徴	1.香り高いハーブが特徴の本格的なタイ産ホーリーバジル風味 2.滑らかな口当たりで溶けやすい粉末スープベース 3.合成着色料不使用、MSG不使用、保存料不使用 4.常温で長期保存が可能な安定した品質 5.使いやすい個包装タイプで、手軽に調理できます	

商品写真

	Enjoy a warm, comforting Thai herbal soup anytime. A cozy Holy Basil broth crafted for modern living — easy, bold, and perfectly seasoned. Simply add hot water and enjoy a comforting Thai-style soup anytime. HOW TO USE: 1 Pour 1 packet (10 g) into a bowl or cup 2 Add 250-260 ml hot water 3 Stir well for 10 - 15 seconds Tip: Add cooked chicken or veggies to turn your sipping soup into a light meal. INGREDIENTS: Salt, Sugar, Spices (Chili, Garlic, Holy Basil), Fermented Soy Sauce Powder, Natural Identical Flavoring, Anti-caking Agent (E551), Flavour Enhancer (E640) Contains: Soy, Sulfites
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、 ☐ いちま、 ☐ 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	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 Visespakdeevongse	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/fcp/index.html>をご覧ください。