

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	チリペースト (Chili Paste in Oil) / Nam Prik Pao						
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	227 g		希望小売価格		税抜		
1ケースあたり入数	227g × 24本 / カートン		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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						41.0 30.0 13.5	11.0
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 →						

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)	タイ料理のマイルドな辛さと旨味を好み、炒め物・スープ・そのままの調味に活用したい消費者。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1.野菜・肉類・海鮮などの炒め物用調味ベース 2.ご飯、麺類、おかゆ、レディトゥイート商品のトッピング 3.スープ、ソース、マリネ液の風味付けとして使用可能 4.タイ料理やアジア家庭料理の調理材料として適用 5.家庭用、小売商品、フードサービス用途に適している	
商品特徴	1.豊かな辛味と旨味が特徴の、伝統的なタイ風チリペースト(油入り) 2.唐辛子、にんにく、ハーブを使用し、香りと深みのある風味を実現 3.オイルベースで混ざりやすく、調理に使いやすいなめらかな質感 4.品質が安定しており、長期保存が可能なレディトゥース製品 5.幅広いタイ料理やアジアスタイルのメニューに適用	

■ 商品写真



น้ำพริกเผอย่างดี
INGREDIENTS :
CHILI, ONION, GARLIC, SOY BEAN OIL,
SUGAR, DRIED SHRIMP, TAMARIND, SALT.
● ALLERGY ALERT : SHRIMP, SOY BEAN

ส่วนผสม :
พริก, หัวหอม, กระเทียม, น้ำมันถั่วเหลือง,
น้ำตาล, กุ้งแห้ง, มะขาม, เกลือ
**No Preservative
Natural Color**

EXPORTER
BRIGHT TIME INTERTRADE L.P.
888/28 MOO 7, SUKHUMVIT ROAD, TUMBOL BANGPOOMAI,
AMPHUR MUANG, SAMUTPHRAKARN 10280, THAILAND.
TEL. (662) 323-2297, 323-2258 FAX: (662) 323-2259
E-mail: export@brighttime.co.th

Nutrition Facts
13 servings per container
Serving Size : 1 tbsp (17g)
Amount Per Serving
Calories 60

	%Daily Value*
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 0.5g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol less than 5mg	1%
Sodium 290mg	13%
Total Carbohydrate 9g	3%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 6g	
Includes 5g Added Sugars	10%
Protein less than 1g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 40mg	4%
Iron 0.3mg	0%
Potassium 60mg	0%

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

11-2-02257-2-0007
ผลิตในประเทศไทย

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 □ かに □ 小麦 □ そば □ 卵 □ 乳 □ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	□ あわび □ いちじ □ 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 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/fcp/index.html>をご覧ください。