

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	ホーリーバジル入りチリペースト (Chili Paste with Holy basil Leaves)		
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	200 g	希望小売価格	税抜
1ケースあたり入数	200g × 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(キロ) 39.5 27.0 14.0 10.6
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)	自宅で手軽かつスピーディーにガパオ風タイ料理を作りたい、マイルドな辛さと本格的な風味を求める消費者。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1.肉類・海鮮・野菜・豆腐の炒め物用シーズニング 2.タイ風ガパオ料理の調理ベース 3.ご飯料理、麺類、レディットウイト商品の風味付けとして使用可能 4.家庭料理やアジアンスタイルレシピの調味料として最適 5.家庭用、小売商品、フードサービス用途に適応	
商品特徴	1.香り高いホーリーバジルを使用した本格タイ風チリペースト 2.ハーブの香りが引き立つ、コクのあるスパイシーで旨味豊かな味わい 3.バジルの葉が見える粗めのペーストで、自然な仕上がり 4.調理や味付けにそのまま使えるレディットウイト調味料	

■ 商品写真

INGREDIENTS:
HOLY BASIL LEAVES 37.00%, RED CHILI 36.00%, SOYBEAN OIL 12.00%,
GARLIC 8.00%, WATER 5.80%, SUGAR 0.70%, SALT 0.50%
ALLERGY ALERT CONTAINS : SOY BEAN

INGREDIENTS:
BASILIC 37.00%,
PIMENT 36.00%,
HUILE DE SOJA 12.00%,
AIL 8.00%, EAU 5.80%,
SUCRE 0.70%, SEL 0.50%
ALERTE ALLERGIE
CONTENIR : GRAIN DE SOJA

DIRECTIONS:
ADD 2-3 TABLESPOONFUL TO
STIR FRY WITH ALL KINDS OF
MEAT OR SEAFOODS ON THE
LAST STIR FRY OR ADD ANY OTHER
SEASONING AS YOUR DESIRE.
SERVE HOT WITH STEAMED RICE.

EXPORTER
BRIGHT TIME INTERTRADE L.P.
TEL: (662) 323-2257, 323-2258 FAX: (662) 323-2259
E-mail: export@brighttime.co.th

EXPORTATEUR
PRODUIT DE THAILAND
PRODUIT DE THAILANDE

Nutrition Facts
13 Servings per container
Serving size 1 tbsp. (15 g)
Amount Per Serving
Calories 30

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g	Total Fat 2 g	%Daily Value*
Energy	120 kJ (29 Cal)	802 kJ (192 Cal)	Saturated Fat 0 g	0%
Protein	0.74 g	4.93 g	Trans Fat 0 g	0%
Fat, Total	2.01 g	13.4 g	Cholesterol 0 mg	0%
- Saturated	0.29 g	1.91 g	Sodium 50 mg	2%
Carbohydrate	1.93 g	12.8 g	Total Carbohydrate 2 g	1%
- Sugars	0.97 g	6.43 g	Dietary Fiber less than 1 g	2%
Sodium	49 mg	326 mg	Total Sugars less than 1 g	0%
			Includes 0 g Added Sugar	0%
			Protein less than 1 g	0%
			Vitamin D 0 mcg	0%
			Calcium 4 mg	0%
			Iron 1 mg	0%
			Potassium 38 mg	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.

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、 ☐ 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。