

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	グリーンカレー (Green Curry 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	50g			希望小売価格	税抜		
1ケースあたり入数	50g × 12袋 × 2箱／カートン		保存温度帯	常温	<input checked="" type="checkbox"/> ▼		
発注リードタイム	45～60日			販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無	<input type="radio"/> 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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(%)
					19.0	14.0	19.5
					1.8		
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	お客様 (性別・年齢層など)	あらゆる性別、ティーン以降の幅広い層で、自宅で手軽に素早く本格的なタイ料理を作りたい消費者。		
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1.肉類・海鮮・野菜を使ったタイ風グリーンカレーの調理ベース 2.ご飯料理、麺類、カレー系メニューのソースベース 3.レディトゥクック商品や家庭風レシピの材料として使用可能 4.家庭用調理にも業務用にも適した汎用タイプ 5.小売・フードサービス・ケータリング用途に最適					
商品特徴	1.新鮮なハーブの香りが特徴の本格タイ風グリーンカレーペースト 2.グリーンカレー特有のスパイシーさと香りのバランスが取れた味わい 3.混ぜやすく調理しやすいなめらかなペースト食感 4.一な品質でそのまま使える調理用カレーベース					

商品写真

	SUGGESTION : <ul style="list-style-type: none"> ● YOUR DESIRED MEATS CAN BE SUBSTITUTED. ● SOME INGREDIENTS CAN BE SUBSTITUTED OR OPTIONAL. <p>INGREDIENTS : FRESH GREEN CHILI 35.00%, GARLIC 16.00%, LEMON - GRASS 15.00%, SHALLOT 13.00%, SALT 12.00%, GALANGAL 6.50%, KAFIR LIME 1.50%, CUMIN POWDER 0.70%, CORIANDER SEED 0.30%.</p> <p>ALLERGY ALERT: NONE KNOWN</p> <p>INGRÉDIENT : PIMENT VERT 35.00%, AIL 16.00%, FEUILLES DE CITRONNIER 15.00%, Échalote 13.00%, SEL 12.00%, GALINGALE 6.50%, CHAUX DE KAÏFR 1.50%, POUDRE DE CUMIN 0.70%, GRAIN DE CORIANDRE 0.30%.</p> <p>ALERTE ALLERGIE: AUCUN CONNU</p>	NUTRITION INFORMATION Servings per package: 1 tbsp. (15 g) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Average Quantity per Serving</th> <th>Average Quantity per 100 g (or 100 ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy</td> <td>42 kJ 10 Cal</td> <td>278.6 kJ 66.6 Cal</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fat Total</td> <td>0.0 g</td> <td>0.0 g</td> </tr> <tr> <td> saturated</td> <td>0.0 g</td> <td>0.0 g</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>3 g</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td> sugar</td> <td>1 g</td> <td>6.9 g</td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber</td> <td>1 g</td> <td>6.9 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td>430 mg</td> <td>2,866 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Expiry date • A consommer avant le</p>		Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100 g (or 100 ml)	Energy	42 kJ 10 Cal	278.6 kJ 66.6 Cal	Protein	0 g	0 g	Fat Total	0.0 g	0.0 g	saturated	0.0 g	0.0 g	Cholesterol	0 mg	0 mg	Carbohydrate	3 g	20 g	sugar	1 g	6.9 g	Dietary Fiber	1 g	6.9 g	Sodium	430 mg	2,866 mg
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100 g (or 100 ml)																														
Energy	42 kJ 10 Cal	278.6 kJ 66.6 Cal																														
Protein	0 g	0 g																														
Fat Total	0.0 g	0.0 g																														
saturated	0.0 g	0.0 g																														
Cholesterol	0 mg	0 mg																														
Carbohydrate	3 g	20 g																														
sugar	1 g	6.9 g																														
Dietary Fiber	1 g	6.9 g																														
Sodium	430 mg	2,866 mg																														
	EXPORTER BRIGHT TIME INTERTRADE L.P. 88/28 MOO 7, SUKHUMVIT ROAD, TAMBOL BANGPOON, AMPHUR MUANG, SAMUTPRAKARN 10250, THAILAND. TEL: (662) 323-2257, 323-2258 FAX: (662) 323-2259 E-mail: 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×をします。																																
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 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"/> キュウリーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マツタケ、 <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	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います。		
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-mail	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 ※農產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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→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。		