

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 | 50 g | | 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 ▼ | |
| 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) | | |
| | 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 checked="" 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

|  | | <p>SUGGESTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● YOUR DESIRED MEATS CAN BE SUBSTITUTED. ● SOME INGREDIENTS CAN BE SUBSTITUTED OR OPTIONAL. <p>INGREDIENTS :</p> <p>FRESH GREEN CHILI 35.00%, GARLIC 16.00%, LEMON - GRASS 15.00%, SHALLOT 13.00%, SALT 12.00%, GALANGAL 6.50%, KAFFIR LIME 1.50%, CUMIN POWDER 0.70%, CORIANDER SEED 0.30%.</p> <p>ALLERGY ALERT: NONE KNOWN</p> <p>INGRÉDIENT :</p> <p>PIMENT VERT 35.00%, AIL 16.00%, FEUILLES DE CITRONNIER 15.00%, ÉCHALOTE 13.00%, SEL 12.00%, GALINGALE 6.50%, CHAUX DE KAFFIR 1.50%, POUDRE DE CUMIN 0.70%, GRAIN DE CORIANDRE 0.30%.</p> <p>ALERTE ALLERGIE: AUCUN CONNU</p> <p>NUTRITION INFORMATION</p> <p>Servings per package: 3 Serving size: 1 tbsp. (15 g.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Average Quantity per Serving</th> <th>Average Quantity per 100 g (for 100 mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy</td> <td>42 kJ</td> <td>278.6 kJ</td> </tr> <tr> <td>Fat Total</td> <td>0.0 g</td> <td>0.0 g</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>0.0 g</td> <td>0.0 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>0.0 g</td> <td>0.0 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> <p>8 850363 000375</p> <p>EXPORTER BRIGHT TIME INTERTRADE L.P. 668/28 MOO 7, SUKHUMVIT ROAD, TUMSOL, BANGPOOMAI, AMPHUR MUANG, SAMUTHPRAKARN 10260, THAILAND. TEL: (662) 323-2257, 323-2258 FAX: (662) 323-2259 E-mail: export@brighttime.co.th</p> <p>EXPORTATEUR BRIGHT TIME INTERTRADE L.P. 668/28 MOO 7, SUKHUMVIT ROAD, TUMSOL, BANGPOOMAI, AMPHUR MUANG, SAMUTHPRAKARN 10260, THAILAND. TEL: (662) 323-2257, 323-2258 FAX: (662) 323-2259 E-mail: export@brighttime.co.th</p> | | Average Quantity per Serving | Average Quantity per 100 g (for 100 mg) | Energy | 42 kJ | 278.6 kJ | Fat Total | 0.0 g | 0.0 g | Protein | 0.0 g | 0.0 g | Carbohydrate | 0.0 g | 0.0 g | Sodium | 430 mg | 2,866 mg |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------|-----------------------------------------|--------|-------|----------|-----------|-------|-------|---------|-------|-------|--------------|-------|-------|--------|--------|----------|
| | Average Quantity per Serving | Average Quantity per 100 g (for 100 mg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energy | 42 kJ | 278.6 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fat Total | 0.0 g | 0.0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein | 0.0 g | 0.0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohydrate | 0.0 g | 0.0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodium | 430 mg | 2,866 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>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。</p> | | <p>表示義務有</p> <p><input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>表示を奨励 (任意表示)</p> <p><input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <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</p> | | <p>(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)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>備考</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※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。