

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	エキストラバージンオリーブオイル - 単一品種 ジェンティーレ・ディ・キエーティ			
提供可能時期 (最もお買い得期を1)内に記載)	10月 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限
主原料産地 (産地)	オルトーナ、アブルツツオ州	JANコード (13桁も)		
内容量	500ml	希望小売価格 (1本あたり)	税抜 ¥1,700	税込(切捨) 税率 ¥1,700
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	室温で保管し、直射日光や熱源から遠ざけてください	
発注リードタイム	30~60日 (配送時間により異なります)	販売エリアの制限		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/箱 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	
	1リットル(当社製品と同等)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
			29.0	22.5 30.0 11.0
認証等 (商品・工場・農場等)	エキストラバージンオリーブオイル、金メダル受賞 JOOP 2025 ※印のものは、具体的な取得内容を記載			

ターゲット	売り先	買い手、飲食店、輸入業者、卸売業者、バー ()
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	JOOP 2025 単一品種部門金賞受賞。上品で苦味と辛味のバランスが取れている。ポリフェノールが豊富なミディアムレベルのオリーブオイル。	
商品特徴	チーズ、スープ、野菜にそのままお召し上がりいただくことをお勧めします。	

商品写真





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	
表示を奨励 (任意表示)	
備考	(当商品以外にアレルギー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	ブルグス・ヴィーテ農場		
年間売上高	記載不可	従業員数 (社員〇名、パート)	2
代表者氏名	アントニーノ・ティベリオ		
メッセージ	アドリア海の潮風に抱かれ、マジェッラ山脈に守られた地。新旧の世代が共に働き、健康的で質の高い食を追求する家族経営の農場から、アブルツツオの真の味を発見してください。		
ホームページ	https://www.burgusvitae.com/		
会社所在地	〒66010	via San Pietro, 8, Tollo (CH), Abruzzo, Italy	
工場所在地	〒		
担当者	アントニーノ・ティベリオ	E-mail	export@burgusvitae.com
TEL	+39 328 7311238	FAX	

生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

当社は生産工程全体を管理しています。当社のオリーブは有機栽培の基本原則に従って栽培され、手作業で事前に収穫され、家族経営のオリーブオイル工場で当日中に搾油されます。これにより、新鮮な香りとポリフェノールをすべて保持することが可能です。



品質管理情報

商品検査の有無	総合的害虫管理農産物品質検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫前後のタンク及び機械類の洗浄、公的検査機関における製品の分析	
	従業員の管理	2	
	施設設備の管理	瓶詰め実験室とオリーブオイル工場	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	連絡先
		アントニーノ・ティベリオ	

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusan/top/index.html>をご覧ください。