

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月21日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------------------------|---------------|-----------|---|
| 商 品 名 | 山梨県産桃果汁入り飲料60% 720ml | | | | |
| 提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通 年 () | 賞 味 期 限 / 消 費 期 限 | 賞味期限 | 2027.6.26 | 消費期限 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 山梨県 | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4571527151729 | | |
| 内 容 量 | 720ml | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥1,500 | 税込(切捨) 税率 8% ¥1,620 |
| 1ケースあたり入数 | 12本 | 保 存 温 度 帯 | 常温 | | |
| 発 注 リードタイム | 発注から1週間(要相談) | | 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 | 要相談 | 最小 | 要相談 | ケースサイズ(重量) 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 小さいお子様からご年配のお客様。 お子様連れのお客様。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 山梨のお土産立ち寄り場所だけではなく、ホテルやカフェ・レストランにもドリンク提供としてご利用いただけます。 | |
| 商 品 特 徴 | 厳選した旬の山梨県産桃を美味しい時期に絞りました。桃をまるごとぎゅっと絞ったような食感。旬の味をお楽しみください。 | |

商品写真



| |
|---|
| 名称 60%もも果汁入り飲料 原材料名 もも(山梨県産)、グラニュー糖/酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料 内容量 720ml 賞味期限 2027.6.26 保存方法 直射日光を避け常温保存 販売者 株式会社みさき食品 山梨県南都賀郡下久保町7-3-3 TEL 0553-47-6111 製造所 小池手造り農産加工所有限会社 長野県飯田市下久保下虎岩578-8 *開栓後は冷蔵庫にて保存し、お早めにお召し上がりください。 *よく振ってからお飲みください。 賞味期限 4571527151729 栄養成分表示 100ml当たり 推定値 エネルギー 50.0kcal 炭水化物 11.8g たんぱく質 0.6g 食塩相当量 0.0g 脂 質 0.0g |
|---|

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 | <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 |
| 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 checked="" 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 |
| 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) |

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名 | 株式会社みさき食品 | | |
| 年間売上高 | 250百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員3名+アルバイト3名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役 雨宮 光 | |  |
| メッセージ | 「山梨の農業・農家を守り続けたい」という思いを引き継ぐべく、主要事業である果実原料卸業を基に6次産業にも挑戦しております。次世代の農業生産者に山梨の農産物を誇れる魅力あふれる事業を目指しております。山梨の特産物をぜひご賞味ください。 | | |
| ホームページ | なし | | |
| 会社所在地 | 〒 405-0057 | 山梨県笛吹市一宮町下矢作283-3 | |
| 工場等所在地 | 〒 405-0075 | 山梨県笛吹市一宮町東原733 | |
| 担当者 | 雨宮 咲輝 | E-mail | misakimarugoto@gmail.com |
| TEL | 0553-47-6111 | FAX | 0553-47-6110 |

■ 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

当社では自社園場を保有しており、5ヘクタールの自社園場で山梨県奨励品種 甲州最小(小梅 約30t)を栽培しています。自社園場で栽培した梅を自社加工工場で製造しており、園場以外に主要事業で果実原料卸業も営んでいるため、サイズ・品質・数量等は年間を通して安定供給が可能です。栽培の取組として、当社はやまなし4パーミル・イニシアチブ(脱炭素農業)の認証を第一号で取得しております。(日経経済新聞 2021年7月20日掲載)

| | | |
|---|---|---|
| 写真 | | |
|  |  |  |
| 4パーミル・イニシアチブ | 自社園場(梅30トン栽培) | 果実加工工場 |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|--|--|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に) | 食品衛生協会センターにて検査済(微生物検査・理化学検査) | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 梅乃郷製造工程 サイズ別選果⇒洗浄⇒塩漬け⇒選別(割れ等)⇒調味⇒包装⇒金検⇒衛生検査 | | | |
| | 従業員の管理 | 衛生キャップ・色付きニトリル手袋を着用。 食品衛生責任者資格取得。 | | | |
| | 施設設備の管理 | エアシャワーを使用。金属検出機を導入。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 雨宮 弥生 | 連絡先 | 0553-47-8138 |
| | 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 | PL保険加入 | | | |

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。