

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月 1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■商品特性と取引条件

商品名	愛媛のあけはまみかんジュース 小瓶（仮）						
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	製造日より1年間	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	愛媛県西予市明浜町			JANコード (13桁もしくは8桁)	4510205713170		
内容量	180ml			希望小売価格	税抜	要相談	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	30本入り			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	1週間			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	30ケース	最小	1ケース	30本入ケースサイズ(重量)	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)
					34.0	28.5	15.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	お子さまから年配の方までどなたにも好まれる味で、ご贈答に最適です。愛媛県産地限定、100%ストレート果汁でこだわりを持ったお客様におすすめです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産に単品でプレゼントとしても渡しやすく、飲みきりサイズなのでお子様にも最適です。	
商品特徴	みかんの収穫期に大量に廃棄されるみかんが「もったいない、なんとかしたい」という農家さんの思いから始まったみかんの搾汁工場で作っています。愛媛県西予市明浜町産の温州みかんを丁寧に洗浄し、自社工場のオンライン方式で中身だけ搾った100%ストレート果汁。明浜のみかんは、海を見下ろす南向きの白い石垣を積み上げた段々畑で、畠々と降りそぞぐ太陽の光と、海からの反射光、そして宇和海の潮風を受け、農家さんが手間ひまかけて育てます。その愛情で、酸味と甘みのバランスの良い美味しいみかんジュースに仕上がります。	

■商品写真



※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	あけはまシーサイドサンパーク株式会社		
年間売上高	200,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代表者氏名	代表取締役社長 大津清次		
メッセージ	あけはま特産のみかんを使ったジュースやみかんジャム、みかん寒天ジュレ等の開発・生産に取り組み、明浜地域の活性化に貢献する。		
ホームページ	http://www.akehama.com		
会社所在地	〒797-0201	愛媛県西予市明浜町高山甲461-1	
工場等所在地	〒797-0201	愛媛県西予市明浜町高山甲461-1	
担当者	堀本高史	E-mail	info@akehama.com
TEL	0894-64-1330	FAAX	0894-64-1331

■ 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

西予市明浜町産のみかんを温州みかんを使用 果実をそのまま搾ることにより、みかんの風味・酸味を感じられることが出来ます。 製造工程……洗浄⇒搾汁⇒ろ過(#80)⇒充填⇒殺菌⇒打栓⇒転倒殺菌(83°C1分以上)⇒冷却⇒検品⇒梱包	
--	---

写真



洗浄

搾汁

充填

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	一般生菌・大腸菌類・黄色ブドウ球菌検査をしている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表を用いて管理をしている。			
	従業員の管理	就業前に体調管理シートを用いて管理している。			
	施設設備の管理	就業前、終業後に管理シートを用いて管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	宇都宮愛明	連絡先	0894-64-1330
	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	原材料、品質管理記録は定期的に管理。PL保険加入済み			

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.food-communication-project.jp/>をご覧下さい。