

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



商品特性と取引条件

商 品 名	パルメザンチーズシズ (黒トリュフ)				
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	15ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	アジア地域	JAN コード (13桁もしくは8桁)	5070002198789		
内 容 量	50g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	約30~45日(数量・仕様により変動)	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 19200	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
				17.9 × 28.0 × 46.0	1.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → Thai FDA				

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 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)	20~50代の男女 輸入食品・プレミアムスナックに関心の高い層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままスナックとして。 ワインやウイスキーなどのおつまみとして。 サラダや前菜のトッピングとして。 軽食やギフト向けスナックとして。	
商 品 特 徴	イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノチーズを使用。 低温オープンベイク製法で、油で揚げていません。 添加物・保存料・人工着色料不使用。 グルテンフリー・卵不使用。 高たんぱくなチーズスナックです。	

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	<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 checked="" 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"/> いちじ、 <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 checked="" 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	Openasia Technologies Co., Ltd		
年間売上高	JPY 60 million (グループ全体)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20
代表者氏名	Gordon Niou		
メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・英国発のヘルシースナックブランド ・タイおよびインドネシアの国際認証取得工場にて製造 ・中国・香港・韓国・タイにて販売実績あり ・2026年3月日本向け輸出実績あり ・ディストリビューターおよび小売パートナーを募集 		
ホームページ	www.future-foods.uk		
会社所在地	〒 Thailand	20th Floors, 725 Sukhumvit Road, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok 10110, Thailand	
工場等所在地	〒 United Kingdom	アジア地域 (国際認証取得工場)	
担当者	Gordon Niou	E - m a i l	gordon@openasia.co
T E L	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	F A X	

■ 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

```

graph TD
    A[Raw Material Preparation] --> B[Almond]
    B --> C[Roasting 150°C]
    C --> D[Weighting]
    D --> E[Mixing]
    E --> F[Forming]
    F --> G[Baking 150°C]
    G --> H[Cooling]
    H --> I[Packing, add N2]
    I --> J[Storage 25-35°C]
    G --- CCP1[CCP]
    I --- CCP2[CCP]
  
```

写真	写真	写真
----	----	----

■ 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	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	標準化された製造工程を導入し、定期的な清掃および異物混入防止対策を実施しています。
	従業員の管理	従業員は衛生教育を受け、製造中は個人衛生管理基準を遵守しています。
	施設設備の管理	製造施設および設備は、社内衛生基準に基づき定期的に清掃・保守管理を行っています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 Gordon Niou 連絡先 (+66) 963746761
	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	危機管理体制を整備しており、品質事故等の緊急時には迅速に対応できる体制を構築しています。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



商品特性と取引条件

商 品 名	パルメザンチーズシズ (オリジナル)				
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	15ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	アジア地域	JAN コード (13桁もしくは8桁)	5070002198758		
内 容 量	50g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	約30~45日 (数量・仕様により変動)		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	19200	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%)
				17.9	28.0 46.0 1.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → Thai FDA				

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 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・年齢など)	20~50代の男女 輸入食品・プレミアムスナックに関心の高い層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままスナックとして。 ワインやウイスキーなどのおつまみとして。 サラダや前菜のトッピングとして。 軽食やギフト向けスナックとして。	
商 品 特 徴	イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノチーズを使用。 低温オープンベイク製法で、油で揚げていません。 添加物・保存料・人工着色料不使用。 グルテンフリー・卵不使用。 高たんぱくなチーズスナックです。	

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	<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 checked="" 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 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 checked="" 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)

※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O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	Openasia Technologies Co., Ltd		
年間売上高	JPY 60 million (グループ全体)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20
代表者氏名	Gordon Niou		
メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・英国発のヘルシースナックブランド ・タイおよびインドネシアの国際認証取得工場にて製造 ・中国・香港・韓国・タイにて販売実績あり ・2026年3月日本向け輸出実績あり ・ディストリビューターおよび小売パートナーを募集 		
ホームページ	www.future-foods.uk		
会社所在地	〒 Thailand	20th Floors, 725 Sukhumvit Road, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok 10110, Thailand	
工場等所在地	〒 United Kingdom	アジア地域 (国際認証取得工場)	
担当者	Gordon Niou	E - m a i l	gordon@openasia.co
T E L	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	F A X	

■ 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

```

graph TD
    A[Almond] --> B[Roasting 150°C]
    B --> C[Weighting]
    C --> D[Mixing]
    D --> E[Forming]
    E --> F[Baking 150°C]
    F --> G[Cooling]
    G --> H[Packing, add N2]
    H --> I[Storage 25-35°C]
    
```

写真	写真	写真
----	----	----

■ 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	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	標準化された製造工程を導入し、定期的な清掃および異物混入防止対策を実施しています。
	従業員の管理	従業員は衛生教育を受け、製造中は個人衛生管理基準を遵守しています。
	施設設備の管理	製造施設および設備は、社内衛生基準に基づき定期的に清掃・保守管理を行っています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 Gordon Niou 連絡先 (+66) 963746761
	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	危機管理体制を整備しており、品質事故等の緊急時には迅速に対応できる体制を構築しています。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



商品特性と取引条件

商 品 名	パルメザンチーズシズ (白トリュフ)						
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	15ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	アジア地域	JANコード (13桁もしくは8桁)	5070002198796				
内 容 量	50g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率		
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	約30~45日(数量・仕様により変動)		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	19200	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
				17.9	28.0	46.0	1.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → Thai FDA						

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 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)	20~50代の男女 輸入食品・プレミアムスナックに関心の高い層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままスナックとして。 ワインやウイスキーなどのおつまみとして。 サラダや前菜のトッピングとして。 軽食やギフト向けスナックとして。	
商 品 特 徴	イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノチーズを使用。 低温オープンベイク製法で、油で揚げていません。 添加物・保存料・人工着色料不使用。 グルテンフリー・卵不使用。 高たんぱくなチーズスナックです。	

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	<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 checked="" 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 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 checked="" 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)

※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O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	Openasia Technologies Co., Ltd		
年間売上高	JPY 60 million (グループ全体)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20
代表者氏名	Gordon Niou		
メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・英国発のヘルシー snack ブランド ・タイおよびインドネシアの国際認証取得工場にて製造 ・中国・香港・韓国・タイにて販売実績あり ・2026年3月日本向け輸出実績あり ・ディストリビューターおよび小売パートナーを募集 		
ホームページ	www.future-foods.uk		
会社所在地	〒 Thailand	20th Floors, 725 Sukhumvit Road, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok 10110, Thailand	
工場等所在地	〒 United Kingdom	アジア地域 (国際認証取得工場)	
担当者	Gordon Niou	E-mail	gordon@openasia.co
T E L	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	F A X	

■ 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

```

graph TD
    A[Raw Material Preparation] --> B[Almond]
    B --> C[Roasting 150°C]
    C --> D[Weighting]
    D --> E[Mixing]
    E --> F[Forming]
    F --> G[Baking 150°C]
    G --> H[Cooling]
    H --> I[Packing, add N2]
    I --> J[Storage 25-35°C]
    G --- CCP1[CCP]
    I --- CCP2[CCP]
  
```

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	標準化された製造工程を導入し、定期的な清掃および異物混入防止対策を実施しています。			
	従業員の管理	従業員は衛生教育を受け、製造中は個人衛生管理基準を遵守しています。			
	施設設備の管理	製造施設および設備は、社内衛生基準に基づき定期的に清掃・保守管理を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Gordon Niou	連絡先	(+66) 963746761
	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	危機管理体制を整備しており、品質事故等の緊急時には迅速に対応できる体制を構築しています。			