

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	パルメザンチーズシンズ（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
主原料产地 (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(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
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					
	17.9 28.0 46.0 1.4					

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。 低温オーブンベイク製法で、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"/> カシーナツツ <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"/> バナナ <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)

■ 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-mail	gordon@openasia.co
TEL	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	FAX	

■ 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

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"/> 有り具体的に				
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(PPL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。			

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>をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	パルメザンチーズシンズ（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
主原料产地 (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(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	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。 低温オーブンベイク製法で、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)

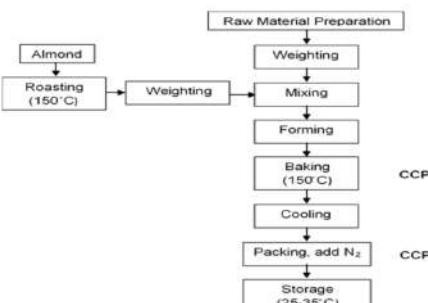
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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"/> カシューなツ <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"/> バナナ <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
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)

■ 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-mail	gordon@openasia.co
TEL	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	FA	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


写真

■ 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			
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。		

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>をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	パルメザンチーズシンズ（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
主原料产地 (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(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
					17.9	28.0	46.0
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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	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。 低温オーブンベイク製法で、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 checked="" 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"/> キュウリーツ、 <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"/> バナナ、 <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)	

■ 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-mail	gordon@openasia.co
TEL	(+66) 963746761 / (+86) 18898458550	FAAX	

■ 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

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"/> 有一具体的に				
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	<input type="radio"/> 担当者名または <input checked="" type="radio"/> 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。			

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.htm>をご覧下さい。