

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 18 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ピュアフルーツ寒天ジュレみかん150g						
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	120日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	和歌山県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4515244954010		
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥398	税込(切捨) 税率 8% ¥429
1 ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯		常温		
発 注 リードタイム	2~4日		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	無	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(kg)
					19.0 25.0 17.0		2.6kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	□有機JAS □ISO ※ □HACCP ※ □農業生産工程管理(GAP) ※ □その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 和歌山県HACCP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	各世代
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしてそのままお飲み下さい。	
商 品 特 徴	和歌山県産のかんきつを独自製法で搾ったジュースを寒天と粗糖だけで仕上げました。寒天由来のぶるんぶるんの食感と柑橘そのままの風味と香りをお楽しみ頂けます。	

商品写真

	名称: 洋生菓子/原材料名: 温州みかん(和歌山県産)、粗糖、寒天/内容量: 150g/賞味期限: 22.02.05 保存方法: 直射日光を避けて保存/ 製造者: (株)伊藤農園/和歌山県有田市宮原町滝川原498-2 TEL: 0737-88-7053 FAX: 0737-88-5507 栄養成分表示 (100g当たり)(推定値) 熱 量 : 67kcal たんぱく質 : 0.6g 脂 質 : 0.0g 炭 水 化 物 : 16.2g 食塩相当量 : 0.0g 4 515244 954010 容器・フタ	
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)
備 考		

※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	株式会社伊藤農園		
年 間 売 上 高	2,100,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	100名
代 表 者 氏 名	伊藤 彰浩		
メ ッ セ ー ジ	・無添加ジュース、ジュレ、ジャム、シャーベット他、柑橘の加工販売・製造販売 ・ネット通販・紙通販での販売 ・自社店舗における小売販売		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.ito-noen.com/		
会 社 所 在 地	〒 649-0435	和歌山県有田市宮原町滝川原498-2	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	営業課 久保	E - m a i l	m.kubo@ito-noen.com
T E L	国内から 0737-88-7053 海外から(+81)-	F A X	0737-88-5507



■ 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

1. 原料果玉入荷 2. 選別(腐敗、黒点病など) 3. 洗浄 4. カット(果実を半分にする) 5. 搾汁(半分に切った果実をステンレス製の碗に乗せ、もう一つの碗で上からやさしく押して果肉のみを压榨。もう一度一つずつ不良果を選り分ける作業も同時に行う。) 6. 節過(濾過)(150メッシュ) スクリュープレス方式 7. 一時タンク	8. 充填(20L容器) 9. 急速冷凍(-30℃) 10. 冷凍保管(-25℃) 11. 解凍 12. 寒天液を作る 13. 寒天液とジュースを合わせる 14. 送液(40メッシュ) 15. 充填(計量) 16. 封栓 17. 殺菌(85℃熱湯にて7分 製品中心温度達温82℃)	18. 冷却 19. 乾燥 20. 目視 21. ラベル貼付 22. 目視 23. 梱包 24. 出荷
写 真		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	和歌山県工業技術センターに細菌検査・重金属検査を依頼		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	洗浄・殺菌マニュアル、全ロットの官能検査・製造記録、製造工程マニュアル等有		
	従 業 員 の 管 理	タイムカード、勤怠管理記録等有		
	施 設 設 備 の 管 理	湯浅保健所による食品衛生監視表、使用水の水質検査証明書、昆虫駆除記録等有		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤 彰浩	連 絡 先
	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保険加入済		
				国内から 0737-88-7053 海外から(+81)-

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。