

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	100%ピュア果汁ゆず100ml						
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	360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)		4515244222287		
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥546	税込(切捨) 税率 8% ¥589
1 ケースあたり入数	30本		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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					26.0 × 30.0 × 19.0		7.8kg
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 (業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	無添加にこだわりのある方。お料理の調味料をお探しの方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	様々なお料理にご使用いただけるのはもちろん、ゆずジュースにしてもおいしくいただけます。	
商 品 特 徴	100% ピュアジュースと同じ製法で作る、当園ならではの100%果汁です。柑橘を半分に切り、上からお碗で優しく押して果肉だけが搾りとられているので、外皮や内皮の苦味・アク成分がほとんどふくまれておりません。ピュアなすっきりとした美味しいストレート果汁の香りの良さは伊藤農園ならではの逸品です。お鍋や焼き魚、洋風和風料理などいろいろな料理の引き立て役としてご利用ください。	

商品写真

		
	像で貼付)	
	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、 ☐ 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ゲン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(果実を半分に切る) 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)スクリュース方式 150メッシュ 7. 一時タンク	8. 充填(20L容器)金属検出(マグネット10,000ガウス) 9. 急速冷凍(-30℃) 10. 冷凍保管(-25℃) 11. 解凍 12. ビン容器洗浄 13. 予備熱タンク(40℃) 14. アク取り 15. 冷却(60メッシュ濾過) 16. 殺菌(85℃±2℃ 瞬間殺菌) 17. 充填(80℃以下)	18. 打栓 19. パストライザ殺菌(最高到達30℃) (HACCP CCP 65℃以上10分) 20. 除水 21. ラベラー 22. 目視・入庫作業 23. 出庫作業・目視点検・梱包 24. 出荷
---	--	--

※同一製造ラインでオレンジを含む製品を加工しています。

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	国内から 0737-88-7053 海外から(+81)-
	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			

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。