

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
12月24日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	ジョウンデーパイナップル							
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	10年	消費期限	無し	
主原産地 (漁獲場所等)	韓国、ベトナムなど				JANコード (13桁もしくは8桁)	8801100128937		
内容量	360ml			希望小売価格	税抜	¥320	税込(切捨) 税率 8%	¥345
1ケースあたり入数	20本			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	60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	5,040ケース	最小	630ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(%)	33.2 26.7 23.0 13.0
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→)							

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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)	若年層(20~30代)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	バー・カジュアル飲食店、トレンド志向のバイヤー	
商品特徴	トロピカルな香りと爽やかな甘みが特徴のフレーバー。 カクテルベースとしても使いやすく、若年層向けの商品展開に適しています	

■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×をします。	
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 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"/> 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)	

※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		MUHAK		
年間売上高		2024年度152万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年度 弱400名
代表者氏名		崔在豪(チェ・ジェホ)		
メッセージ		株式会社舞鶴(MUHAK)は、経済的・法的・倫理的責任を果たすことにより、お客様、協力会社、株主、政府など、すべてのステークホルダーとともに成長・発展し、透明でクリーンな企業経営を実現することを目指しています。 また、地域に根ざしながら世界に通用する企業へと成長するため、継続的に取り組んでいます。		
ホームページ		https://www.muhak.co.kr/		
会社所在地	〒	51341	慶尚南道昌原市馬山会原区鳳岩工業団地2キル6	
工場等所在地	〒	51232	慶尚南道昌原市馬山会原区内西邑中里工業団地路4キル26-56	
担当者	崔鉉東(チェ・ヒヨンドン)		E-mail	trepl@naver.com
TEL	+82-70-7576-2030		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

舞鶴の生産工場は、1日最大2,304,000本の製品を生産可能な設備を備えており、
安定した供給体制を確立しています。

また、EBI(電子空瓶検査)およびFBI(完成品検査)を導入し、
製造工程の各段階で不良品の発生を抑制しています。
さらに、機械検査に加えて人による目視検査を実施することで、
品質の再確認を行い、より高い品質水準を維持しています。

加えて、当社工場はHACCP認証を取得しており、
原材料の受け入れから製造、出荷、最終的に消費者が口にするまでの
すべての工程において、想定される危害要因を体系的に管理しています。

このように、舞鶴は大量生産能力と厳格な品質管理体制の両立により、
国内及び海外市場に向けて、安心・安全な製品を継続的に提供しています。

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	HACCP認証, FBI (完成品検査)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各工程ごとに作業基準を設定し、原料投入から充填、包装に至るまで、工程の流れを管理しています。 また、製造中は工程条件や作業状況を確認しながら作業を進め、製品の均一性と安定した品質を確保できるよう努めています。工程間においても確認作業を行い、次工程へ適切に引き継ぐことで、スムーズかつ安定した製造体制		
	従業員の管理	衛生帽、マスク、衛生服の着用を義務付けています。 また、入室前には異物除去、手洗い、手指消毒を実施し、従業員の衛生管理を徹底しています。		
	施設設備の管理	各設備ごとに稼働前および稼働後の点検を実施しています。 また、潤滑装置の保守および設備の定期的かつ随時点検を行い、 安定した稼働と製品品質の維持に努めています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	生産管理および品質管理部門	連絡先 +82-70-4294-4714
	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	危機が発生しないよう継続的な管理を行い、リスクの最小化に努めています。 また、万一の危機発生に備え、生産物賠償責任保険(PL保険)に加入しています。		

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。