

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 料 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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

	<p>좋은데이 IMPORTED</p> <p>品 目:リキュール アルコール分:13度以上14度未満 内容量:360ml 原産国名:韓国 添加物:果糖(高フルクトースコーンシロップ・砂糖)、 クエン酸、パイナップル香、パイナップル濃縮液 輸入者及び引取先:株式会社ジェイ・ケイ 住所:東京都足立区保木間2丁目26番地2 連絡先:03-5851-8974 販売先:(株)徳昇商事 / ウリスル・ジャパン(株) <20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています></p> <p>PRODUCT OF KOREA MUHAK CO.,LTD. www.muhak.co.kr</p> <p>8 8 0 1 1 0 0 1 2 8 9 3 7</p>						
<p>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。</p> <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> <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 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <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 </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>		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ギーを扱っている場合はその旨を記入)
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)						


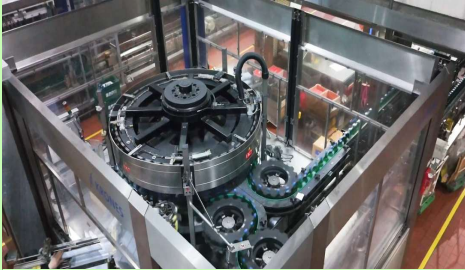

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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・ヒョンドン)		E - m a i l	trepl@naver.com
T E L		+82-70-7576-2030		F A X	-

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・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の点検を行い、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>をご覧ください。