

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	匠味の極みだし						
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	30ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582442780567 4582442780574			
内容量	250g、500g		希望小売価格	税抜	1,890円	税込(切捨)	2,041円
					3,470円	税率 8%	3,748円
1ケースあたり入数			保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	約5営業日		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		最小	ケースサイズ(重量)			
				縦(デ)	×	横(デ)	×
				高さ(デ)	×	重量(キ)	
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 →						

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 会社・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)	栄養が大切な小さなお子様や、手軽に無添加や、上質な料理をしたい方、忙しいご家庭がターゲットとなっています。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	厳選された素材と、無添加が特徴の粉末だし。 粒子が小さな粉末だから、サッと溶けて使いやすいと好評です。 スープ系はもちろん、加熱せずそのままお使いいただけるので、和風調味料としてもお使いいただけます。	
商品特徴	栄養豊富なカツオ、イワシ、昆布、しいたけ、無臭にんにくなどの新鮮な国産素材を丸ごと活かした万能だし。 カツオ、イワシは魚は頭から尻尾、骨まで。昆布、しいたけ、無臭にんにくは丸ごと使用。 素材そのままの味を楽しむことができます。	

商品写真

	●名称：粉末だし●原材料名：濃粉分解物（キャッサバ芋）（国内製造）、イワシ（国産）、カツオ（国産）、昆布（国産）、椎茸（国産）、無臭にんにく（国産）、岩塩（ヒマラヤ） ●内容量：250g ●賞味期限：枠外下部に記載 ●保存方法：高温多湿・直射日光を避け、涼しいところに保管してください。 ●販売者：ナチュラルラボ株式会社 106-0045 東京都港区麻布十番 2-4-1-10F TEL：03-6441-2553	栄養成分表示 (10gあたり) エネルギー 36 kcal たんぱく質 0.4g 脂質 0g - 飽和脂肪酸 0g - トランス脂肪酸 0g コレステロール 0mg 炭水化物 8.6g 食塩相当量 0.427g
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、 ☐ かい、 ☐ 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	
備考	(当商品以外にアレルギーを扱って 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		ナチュラルラボ株式会社			
年間売上高		2.5億		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代表者氏名		田中 裕規			
メッセージ		「大切な人に安心して使ってもらえる商品をつくる。」 毎日の生活のなかで「何を取り入れ、何を入れないか」の選択が、からだの健康につながります。日々、口にするものは、「安心・安全」であること、そして健康やきれいを生み出すものであって欲しい。 分子栄養学に基づいた「安心・安全・健康」にこだわり、人にも地球にもやさしい商品を創りだすことを使命と			
ホームページ		https://n-lab.co.jp/			
会社所在地	〒	106-0045	東京都港区麻布十番2-4-1 ウィン麻布十番ハラビル10F		
工場等所在地	〒				
担当者		木戸		E - m a i l	ws@n-lab.co.jp
T	E	L	03-6441-2553		F A 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

原材料は厳選した国産原料を使用。薬局や病院などの医療現場で活躍しております。
酵母エキス、うま味調味料、酸化防止剤など一切化学的なのは使用しておりませんので、離乳食にもご使用いただけます。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	官能検査・金属探知機・各原料のロット毎に成分分析検査			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	ISO22000に準じた管理方法にて製造			
	従業員の管理	ISO22000に準じた管理方法にて製造			
	施設設備の管理	ISO22000に準じた管理方法にて製造			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名		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	ISO22000に準じた対応マニュアル有。PL保険の加入有			

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。

番号	シート項目
1	商品名
2	最も美味しい時期
3	賞味期限・消費期限
4	主原料産地（漁獲場所など）
5	JANコード
6	内容量
7	希望小売価格
8	1ケースあたりの入り数
9	保存温度帯
10	発注リードタイム
11	販売エリアの制限
12	最大・最小ケース納品単位 （◎ケース／日 など単位も記載）
13	ケースサイズ（重量）
14	認定・認証機関の許認可（商品・工場等）
15	ターゲット
16	利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）

番号	シート項目
17	商品特徴
18	商品写真
18	一括表示/アレルギー表示
19	出展者企業名
20	年間売上高
21	従業員数
22	代表者氏名
23	来場者へのメッセージ
24	ホームページ
25	会社所在地/工場所在地
26	担当者、e-mail, TEL, FAX
27	製造工程（農林水産品の場合は生産工程）などのアピールポイント
28	商品検査の有無
29	衛生管理への取組
30	危機管理体制 【担当連絡先/記録】

補足内容
今回商談する商品の名称を記入してください。独特の読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振りましょう。
旬に関係なく、年間販売が可能な加工品等の場合は『通年』も可ですが、一番販売に適している時期や販売強化をしたい時期を記入してください。また期間限定の場合はその理由とともに限定期間を記入してください。
食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定する必要があります。以下に賞味期限などに関する説明をご紹介します。 「全ての加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されています。」（一部の食品を除く） 賞味期限 Best-before おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。 定義:定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。 消費期限 Use-by date 期限を過ぎたら食べない方がよいです。 定義:定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」 ⇒詳細はこちらから http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html
複数の原材料について記載する場合は、原材料名と産地を記載してください。産地が限定できない場合は、〇〇他などと記載してください。
JANコードはバーコード(JANシンボル)として商品などに表示されるもの。使用するには申請が必要です。
商品あたりの内容量を記載。包装した生鮮食品、及び加工食品にあつては、内容量を内容重量、内容体積又は内容数量のいずれかの方法で表示しなければなりません。
製造業者が設定した小売価格。卸値（取引先受け渡し価格（送料の有無）・ネット・納品価格）も同時に尋ねられる場合もありますので、ここに書く必要はありませんが答えられるようにしておくとういでしょう。 税込の欄は、税抜価格と税率を入れると自動計算されます。
1ケースあたりに商品がいくつ入っているか。荷姿が合わせの場合は、具体的に記載してください。 （例 1ケースあたり10入りで2合わせの場合⇒10入り2合わせ）
常温、チルド、冷凍などを記載。特殊な温度帯の場合は、詳細を記載してください。
御社に注文が入ってから、取引先に納品されるまでを、日数で記入してください。エリアや最低ケース納品単位によって違う場合は、その内容を記載してください。
『有』にチェックされた場合は、範囲とその理由を明確に答えられるようにしておいてください。
・最大の欄には、何ケースまで納品可能かを記載。 （例 日量200ケースまでなら、200ケース/日） ・最小の欄には、何ケースから納品が可能かケースを記載。 合わせ商品の場合は具体的に記載してください（例 5ケース＝1甲（こおり）等）、またエリアによって違う場合はその内容を記載してください。
1ケースあたりのサイズ（重量）を記載してください。
該当するものに○をしてください。ISO,HACCP,GAPに関しては具体的な名称まで記入してください。（例 ISO22000等）また、自治体等の認証を取得されている場合も積極的に記入してください。
《売り先》希望する売り先を選択してください （フードサービスとはここでは中食・外食を指します）。またバイヤーからは、過去に取引実績のある売り先を聞かれる場合がありますので、答えられるようにしておくとういでしょう。 《お客様》まず誰（どの年代、男女など）に食してもらいたいかを明確にすることです。全ての年代」「老若男女」などはやめましょう。
商品の利用方法（一番美味しく食べられる）調理法、場面、組み合わせ（食べ合わせ）等を記入してください。商品の産地でよく食べられている、または、ちょっと変わった調理法や風習などがあれば記入するとよいでしょう。 《例》●●することで●●になります。 ①特徴は●●なので、●●料理に最適です。 ⇒内容量は300gですが、カロリーゼロなので肥満の心配はありません。 ②●●なので●●と相性が抜群です。 ⇒薄味に仕上げていますので〇〇料理の付け合せなどに最適です

補足内容
差別化のポイントを記載。原材料や使用した副材料の特徴、製造過程でのこだわり、商品開発にあたり最も工夫した点、開発にまつわるエピソード等を明示すると良いでしょう。 また文章に関しては「〇〇なので、〇〇です」の表現が効果的です。 《例》①伝統（理由も説明）②珍しい、地元のみ（理由も説明）③品質・特徴・製法 ●●（品質・特徴）なので●●（他の同系品種）よりも●●です。 ⇒地元の〇〇地区で採れたもののみを使用しているので、他社の同製品と比べても味の深みと香りが違います。 ⇒わが社では、3年かけて独自の〇〇製法を開発。その製法で作っているので、1日に作られる量は限られますが、他社では真似のできない高品質の〇〇を提供できます
スペースに限りはありますが、イメージ写真（調理例、中身の見えるもの）とパッケージ写真（外観）の両方があると良いです。生鮮品など一括表示が無い場合は、調理例などの写真を一括表示欄に貼付するとよいでしょう。（てびき参照）
特定原材料を使用していなくても、それらを使用している工場内で生産している場合は、同工場内で〇〇を使用していますの文言があると良いです。アレルギー表示は、記載漏れと思われないために、特定原材料を二重線などで「消す」とわかりやすいでしょう。
出展企業の正式名称を記載してください。独特の読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振りましょう。
〇〇年度などを併記すると良いでしょう。見やすいように記載してください。 （例 平成〇〇年度 〇〇〇百万円）
おおよその人数で可。〇年〇月時点、〇年度などを併記すると良いでしょう。
出展企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。
ここでは、おもて面の商品ではなく、企業姿勢などを記入してください。企業理念・食品事業者としての基本方針・法令遵守への取組方針・食の安全・安心に関する理念・お客様とのコミュニケーション方針・食育などの取組方針など。
ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。
外部委託の場合は、工場所在地の前に（その外部委託先の）工場名を記載してください。
担当者の連絡先を記載してください。
工程はフローチャートで記入してください。ポイントとなる製造工程3～8程度を⇒で結び、その工程でアピールポイントがあれば文章で補足します。またそれらの工程で一番アピールしたい工程の写真を下部に貼付してください。 《例》 計量⇒混合（創業120年の伝統配合）⇒加熱(2段焙煎)⇒充填⇒殺菌⇒冷却⇒包装⇒衛生検査 ・1次産品の場合は、ほ場の写真、出荷されるまでの工程を写真入りで説明されると良いでしょう。
衛生管理に係る検査項目につき検査結果を示し、製造現場、生産現場の安全性を示して下さい。 検査の有無のいずれかを〇し、検査している項目を記載してください。
製造現場・生産現場が、安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示してください。 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理
緊急時（事件及び事故発生時）における、社内体制やお客様とのコミュニケーション方法の取り決め等について示してください。 ・緊急時における担当者と連絡先・原因究明を容易にする情報（原材料情報、品質検査記録等）の記録及び管理方法
・PL保険に入られている場合はここに記入してください。