

FCP展示会・商談会シート

記入日
2026年
1月13日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	燻製オリーブオイル									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(秋)			賞味期限／消費期限		賞味期限	365日間	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	スペイン			JANコード (13桁もしくは8桁)	4573250410012					
内容量	90g			希望小売価格	税抜	¥1,186	税込(切捨) 税率8%	¥1,280		
1ケースあたり入数	20			保存温度帯	常温▼					
発注リードタイム	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	60	最小	1	ケースサイズ	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)			
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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 → 千葉県優良県産品、木更津市観光協会推奨品									

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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→)
	お客様様 (性別・年齢層など)	県内お土産店や百貨店内テナントのセレクトショップなどに。自社店舗、ECサイトでの購入者は30~50代、女性比率が高いデータがございます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	普段燻製できない生野菜、刺身、豆腐に。玉ねぎスライスとサーモンの刺身でスマートカルパッチョ。またスープなどの汁物にかければ新しい楽しみ方に。お鍋のポン酢のつけダレなどひとかけし、味の変化をお楽しみください。	
商品特徴	スペイン産のエキストラバージンオリーブオイルを日本の山桜チップで燻製しています。オイルを燻製すると香りにより深いコクがうまれます。香味を加えた食材や料理にお使いいただけます。 香料、添加物を使用せず加工しております。	

■商品写真



商品の写真を貼付

●名称:燻製オリーブオイル
 ●原材料名:食用オリーブ油
 (スペイン製造)●内容量:90g
 ●賞味期限:2025.3.14
 ●保存方法:常温、暗所で
 保存●製造者:(株)カズ
 サスマート工場 千葉県木更
 津市長須賀2008-4
 脂質成分表示(小さじ1杯5g)
 当たり(100g)／熱量46kcal
 たんぱく質0g、脂質0g、炭水化
 物0g、食塩相当量0g

(現物の写真) 画像で貼付

※本件は貴重な機密情報に当たらず、お草
 術における上級以下下さい。種々な問題
 が発生する場合があります。本件は貴重な
 データであり、本件の内容を漏洩するこ
 とは法律で禁じられています。本件は貴重な
 データであり、本件の内容を漏洩するこ
 とは法律で禁じられています。この
 場合は液体を直接受け取って下さい。

ジル
キヤフ

4 573250 410012

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。

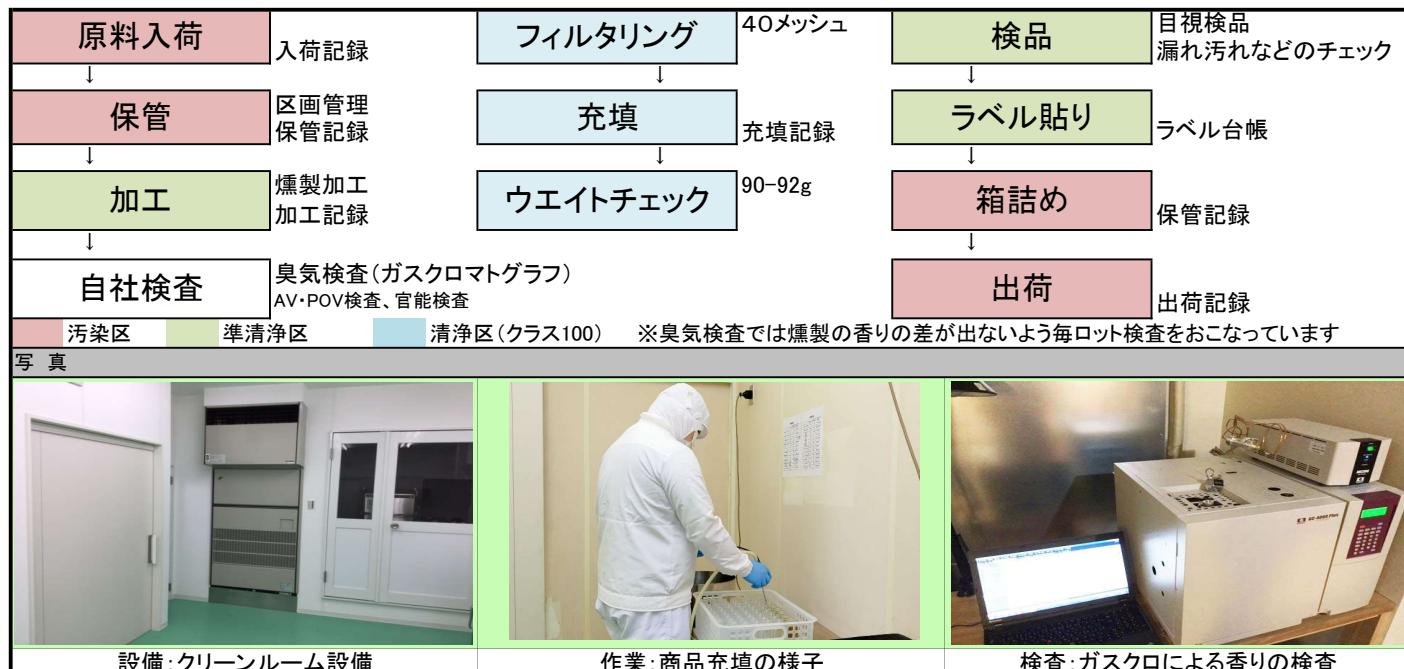
表示義務有	<input type="checkbox"/> えひ、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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・ナツツ、 <input type="checkbox"/> ライム、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <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"/> マカダミアナッツ、 <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
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) 同製造工場にて、しょうゆ(小麦・大豆)を扱っております。

※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。) 承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社リオ		
年間売上高	40百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート4名
代表者氏名	市川 正秀		
メッセージ	kazusa-smokeは液体燻製技術の特許を取得し2012年に設立しました。「液体調味料を燻製する」という発想で様々な調味料のシーンに新しい可能性を注ぎ込み、香りを通して食の世界に貢献して行きたいと考えております。		
ホームページ	https://kazusa-smoke.com/		
会社所在地	〒292-0052	千葉県木更津市祇園2-24-18	
工場等所在地	〒292-0054	千葉県木更津市長須賀2038-4	
担当者	市川奈生	E-mail	nao@kazusa-smoke.com
TEL	0438-71-1700	FAX	0438-71-1701

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	製品の臭気検査、油脂の酸価・過酸化物価検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料保管、燻製加工、充填、製品保管、出荷を電子書類や有機JAS認証の監査記録書として保管しております。			
	従業員の管理	工場入場時手順、健康チェック、持ち込み物チェックの実施を行っております。			
	施設設備の管理	使用機器は洗浄マニュアル、施設も清掃マニュアルを用いております。チェックシートを用いて日々確認しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	齋藤 晶	連絡先	0438-71-1700
	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	危機管理記録書、連絡フロー等を作成しております。有事の際にスムーズに対応できるよう備えております。ビジネス総合保険制度へ加入しております。			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。