

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月15日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	PICKLES GELEE (ピクルスジュレ)						
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	製造より1年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道他		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582537861416			
内 容 量	180g		希望小売価格	税抜	オープン	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	48本		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	国内7日以内。離島その他の理由により、お届けまでに日数を要することがございます。		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	開発中、販売前 のため調整中	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						25.0 × 36.5 × 17.0	17.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input 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 →						

ターゲット	<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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	健康・食の質を大切に20~50代の男女 自分や家族の食事を整えたい 子育て世代や働く世代 手軽に野菜を摂りたい人々を想定 業務用はレストラン、ホテル、パン屋など
商品特徴	野菜のうま味が溶け込んだまろやかなジュレは罪悪感の無いタルタルソースのように使えます。魚のフライや唐揚げなどの揚げ物にかけるとさっぱりとした味わいに、サラダのドレッシングとして、チーズやソーセージとの相性も良いのでホットドックやサンドイッチなどのパン食、チーズトーストやpizzaのカラフル具材、野菜寿司の具材としてなどさまざまな料理にかけて楽しめる“万能ピクルス”として仕上がっています。フタを開けてかけるだけで料理自体の味も引き立て、彩りを添えます  野菜の栄養がたっぷり溶けているのに捨てられがちなピクルス液もまるごと食べられる様にゼリー化した「ピクルスジュレ」を開発しました。(ゼリーには自然素材である寒天使用。人工的な甘味・色・香り・保存などの添加は行っておりません。)うま味が溶け込んだまろやかなジュレはさまざまな料理にかけて楽しめる万能ピクルスです。液状とは異なり、酸味が直接舌にあたりにくいためまろやかで食べやすく、のどに流れないのでむせる心配も少なく、札幌で行われた「ビジネスエキスポ」で行った試食アンケートでは10代から60代まで160名ほどのアンケートが集まり、幅広い年齢層から大変好評を頂き、お酢が苦手な方にも数名挑戦していただきましたが全員に「美味しい、これなら食べたい」と感想を頂きました。

## 商品写真



原材料名: 玉葱(国産)、人参、胡瓜、パプリカ、醸造酢、砂糖、マスタードシード、食塩、寒天、香辛料(一部にからしを含む)  
内容量 180g 賞味期限

保存方法 直射日光を避け常温にて保存  
(開封後は10℃以下に保存、お早めにお召し上がりください)

製造者 ベジふるばれっと西川和恵  
札幌市西区八軒3条東1丁目7-8  
info@pickles-lab.com

栄養成分表示(1瓶(180g)あたり)  
エネルギー: 99kcal  
たんぱく質: 0.8g  
脂質: 0.1g  
炭水化物: 23.1g  
食塩相当量: 1.2g  
(推定値です)



### 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"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <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) 卵、大豆、ごま



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	べじふるぱれっと		
年 間 売 上 高	450万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名 (パート2名)
代 表 者 氏 名	西川和恵		
メ ッ セ ー ジ	<p>私たちは、食の安全・安心を当たり前の基準とし、良い素材をより良い形でお届けすることを大切にしています。</p> <p>古来より世界中で用いられてきた最古の発酵調味料である「お酢」は、健康効果についても多くの研究が行われてきました。そこに野菜のビタミン・ミネラル・食物繊維が加わるピクルスは、現代人の食生活を無理なく支える食品だと考えています。</p> <p>また、お酢の静菌作用を活かすことで、保存料に頼らず常温での長期保存を可能にし、食品ロス削減や環境負荷低減にもつながる商品づくりを目指しています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://pickles-lab.com/">https://pickles-lab.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 063-0863	北海道札幌市西区八軒3条東1丁目7-8	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	西川和恵	E - m a i l	<a href="mailto:h.pickleslab@gmail.com">h.pickleslab@gmail.com</a>
T E L	080-5598-5997	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

北海道産有機野菜を中心に、鮮度を重視して原料を選定しています。  
 野菜ごとに下処理やカット方法を変え、グルテンフリーのお酢を使用して独自ブレンドの和風・洋風・スパイシー・スイートの液を使い分けて、色・食感・風味を最大限に活かしたピクルスの製造販売を行っています。  
 北海道の機能性野菜(大豆、小豆、南瓜、アスパラガス、昆布、ピーツ、ヤーコン、アロニア)などの健康志向の高いピクルスも多いのが特徴です。

人工的な甘味・色・香り・保存などの添加は行っておらず、pH・加熱条件(スチームコンベクション使用)を管理することで、保存料に頼らない安全な商品設計を行っています。  
 今回のピクルスジュレでは自然素材である寒天を採用しました。

小ロット製造で各地の特産品などのOEMも承っております。  
 (第1回半島産品アワードでは北海道乙部町から製造依頼を受けた黒千石大豆で製造した「マダムの酢漬け」がJTB Japanese Foods Premium TradeFair賞を頂いております。)



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	株式会社第一岸本臨床検査センターにて一般生菌・大腸菌群、真菌、酵母様真菌の検査を実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の受け入れ時の鮮度、異物混入の有無、原料カット後にスチームにて熱処理。加熱・充填時の温度・時間・PHの測定。異物目視確認。製造記録表記入。		
	従業員の管理	出勤前の検温、傷などの確認、エプロン・帽子・マスク着用。アクセサリー・香水の禁止。手洗い・消毒。		
	施設設備の管理	床・壁・シンク・排水溝・作業台清掃。塩素系漂白剤にて包丁・まな板などの器具とふきんの洗浄。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西川和恵	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	品質検査の記録のファイリング・PL保険の加入		