

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 24 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍むきみきやん							
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	2年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	温州みかん(愛媛県産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573356553170				
内 容 量	2個入		希 望 小 売 価 格	税抜	¥250	税込(切捨) 税率 8%	¥270	
1ケースあたり入数	24袋		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	受注より4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	応相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)		
						36.0 24.1 10.0 2.0		
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 ☒ 商社・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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 主婦層などからお子様へなどのご家庭向け。 また、健康志向が高めの層向け。
商 品 特 徴	美味しくヘルシーなおやつとして、暑い季節のクールダウンや、みかんに含まれるクエン酸やビタミンCにより、疲労回復や風邪予防の栄養補給が期待できます。 アレンジとして、スムージーの原料やヨーグルトのトッピング等に幅広くお楽しみ頂けます。

商品写真

	冷凍むきみきやん(皮なし2個入り) <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>冷凍みかん</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>みかん</td></tr> <tr><td>原 産 地</td><td>愛媛県</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>2個入り</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外上段に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存</td></tr> <tr><td>販 売 者</td><td>農ぶらす愛媛株式会社 〒796-8010 愛媛県八幡浜市 五反田2番耕地1338番地92 TEL0894-21-3939</td></tr> </table> 【お召し上がり方】○自然解凍させてお召し上がりください(気温等により解凍時間は異なります)。 ○半解凍がお勧めの食べ頃です。 【ご注意】○一度解凍したものを再び凍らせると品質が低下することがありますので、解凍後はお早めにお召し上がりください。	名 称	冷凍みかん	原材料名	みかん	原 産 地	愛媛県	内 容 量	2個入り	賞味期限	枠外上段に記載	保存方法	-18℃以下で保存	販 売 者	農ぶらす愛媛株式会社 〒796-8010 愛媛県八幡浜市 五反田2番耕地1338番地92 TEL0894-21-3939
	名 称	冷凍みかん													
	原材料名	みかん													
	原 産 地	愛媛県													
内 容 量	2個入り														
賞味期限	枠外上段に記載														
保存方法	-18℃以下で保存														
販 売 者	農ぶらす愛媛株式会社 〒796-8010 愛媛県八幡浜市 五反田2番耕地1338番地92 TEL0894-21-3939														
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、 ☐ かき、 ☐ 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 (3項目以下にアレルギーを扱っている場合はこの旨を記入)															
備 考															

※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		農業生産法人 株式会社小林果園		
年 間 売 上 高		4.2億円(2025年7月期)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25人
代 表 者 氏 名		小林 聖知		
メ ッ セ ー ジ		株式会社小林果園は、日本有数のみかん産地として知られる愛媛県西宇和地方に園地を構え、生産から加工、販売までを一貫して行う「6次産業」に取り組んでおります。 生鮮果実の販売に加え、わずかな傷や形状の違いなどで規格外とされてしまう果実を活用した冷凍品、ジュース、和菓子などの加工品の製造・販売も行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://himeichi.net/		
会 社 所 在 地	〒	796-8038	愛媛県八幡浜市横平乙112番地5	
工 場 等 所 在 地	〒	797-0033	愛媛県西予市宇和町岡山1192番地	
担 当 者	楠（小林果園グループ販売会社 農ぷらす愛媛）		E - m a i l	kusu@himeichimikan.com
T E L	0894-21-3939		F A X	0894-21-3838



■ 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

有名みかん産地愛媛県・西宇和産のみを使用しています。
みかんの旬の時期に、新鮮なままを凍結させたみかんを原料としています。
保健所の監視を受けた衛生的な加工施設で、1つ1つを丁寧に手で皮を剥いています。
作業の従事者は、衛生的な作業着・ニトリル手袋を着用して、作業に当たっています。

【ジュース製造工程】

原料みかん選別 → 凍結 (-18℃以下) → 洗浄 → 電解水浸漬 (有効塩素濃度 10~50ppm、30秒以上) → 外皮湯剥き (投入時 85℃以上、30秒以上) → 選別 → 凍結 (-18℃以下) → 検品 → 包装・計量 → 印字 → 密封シール → 金属検査 (Fe 1.5mm、Sun 2.0mm) → 箱詰 (24袋入) → 保管 (-18℃以下) → 検査 → 出荷

写 真

		
皮むき	袋詰め	金属検出器

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	全品金属検出器を通過、製造日毎に官能検査。年1回の微生物検査。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手順書、チェックリストによる管理を実施。製造後は品質管理スタッフにより、ふき取り検査を行い、洗浄状態を厳しく管理しております。			
	従業員の管理	日々の体調状態の管理を行い、専用の帽子、作業服に着替え製造に従事しております。			
	施設設備の管理	手順書・規定に沿って製造。製造責任者を配置し、保健所の食品衛生監視票にて管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	森田(工場長)	連絡先	0894-89-1421
	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	危機管理規定を定め、対応が必要な際には規定に沿って対応する。 PL保険加入済			

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。