

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月20日

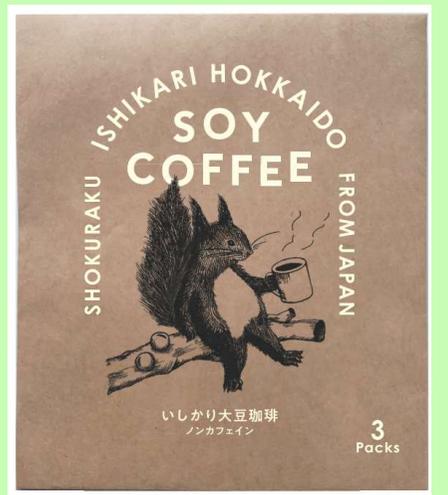


商品特性と取引条件

商品名	いしかり大豆珈琲					
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	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4560351568117			
内容量	3袋	希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8% ¥594	
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7-10日	販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			180mm	180mm	10mm	50g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input 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 checked="" 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 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) マーケット、カフェ
お客様 (性別・年齢層など)	20代からの女性に向けて
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ノンカフェインなので、就寝前のリラクスタイムや、妊娠・授乳中の方、カフェインを控えている方も安心してお召し上がりいただけます。また、お好みで豆乳や牛乳を加えて「大豆ラテ」にすると、よりまろやかな甘みが引き立ち、お子様や高齢の方にも最適です。体に優しい成分のみで作られているため、夜眠れなくなる心配もなく、一日の終わりの特別な一杯として重宝します。
商品特徴	北海道の豊かな大地で育った安心・安全な厳選大豆のみを使用しています。最大の特徴は、独自の焙煎技術で引き出した大豆本来の香ばささと優しい甘みです。一般的なコーヒー豆とは異なり大豆が原料なので、カフェインゼロでインフラボン等の栄養も豊富。コーヒーの風味を楽しみながら植物性タンパク質も摂取できる、体に嬉しい「次世代のヘルシー飲料」です。

商品写真



名 称 焙煎大豆
 原 材 名 大豆(北海道産)
 内 容 量 外袋に別途記載
 賞 味 期 限 外袋に別途記載
 保 存 方 法 高温多湿度を避けて保存してください
 使用上の注意 開封後は早めにお召し上がりください
 挽 き 方 中挽き
 販 売 者 株式会社 ショクラク
 TEL 0133-77-7355
 〒061-3201
 北海道石狩市花川南1条1丁目5番地

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"/> くろみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> ひけな、 <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ゲン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	(株)ショクラク		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	佐々木真実子		
メッセージ	地産地消の店へ加盟しており、北海道から海外へ向けて商品開発をしています。 		
ホームページ	https://ishikari-shokuraku/		
会社所在地	〒061-3201	北海道石狩市花川南1条1丁目5番地	
工場等所在地	〒		
担当者		E-mail	
TEL	011-685-1615	FAX	011-685-1632

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

写真		写真	写真
----	--	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一定ロット毎に大腸菌群、一般生菌検査を受けております
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生を確保している。
危機管理体制	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りを含めた清掃をし防虫駆除対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 佐々木真実子 連絡先 090-2812-4450
	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	PL保険

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。