

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 2 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------|-------------------------|---------------|------------|---------------------|----------------|
| 商 品 名 | RETURNER | | | | | | |
| 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 | | 消費期限 | |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4573321560066 | | | |
| 内 容 量 | 700ml | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥3,000 | 税込(切捨) 税率 10% | ¥3,300 |
| 1ケースあたり入数 | 12本 | | 保 存 温 度 帯 | 常温 | | | |
| 発 注 リードタイム | 5日~7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 | 50ケース | 最小 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(*g) |
| | | | | | | 33.0 | 25.0 30.0 15.5 |
| 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 ャ ッ ト | 売 り 先 | <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパー・業務用対応専門店 <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 (性別・年齢層など) | 主に20代・30代・40代の女性。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | このアールグレイティーリキュールは、バーやレストランでは洗練されたカクテルとして、酒販店・百貨店では上質なギフトアイテムとして、ホテルや航空会社では特別な時間を演出する一杯として、コンフェクショナリーやパティスリーでは風味やコクを深めるための原材料としてご利用いただけます。 | |
| 商 品 特 徴 | 【最高級茶葉】スリランカ産最高級茶葉を使用。紅茶の芳醇な香りを極めたアールグレイティーリキュールです。【保存料・着色料不使用】天然の素材にこだわりました。天然素材ならではの、深い味わいをお楽しみいただけます。 | |

商品写真

| | | | | | | | |
|--|--|-------|--|-----------------|--|-----|-----------------------------------|
|  <p>究 極 の 紅 茶 リ キ ュ ール</p> <p>ストレートでも、カクテルでも。香り立つ贅沢をあなたに。</p> <p>RETURNER EARL GREY TEA LIQUEUR 24% alc./vol. 300ml 700ml</p> |  <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> <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 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <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"/> くるみ、<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"/> パナナ、<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 </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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) ×</td></tr> </table> | 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <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 | 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) × |
| 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <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 | | | | | | |
| 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 | | 株式会社 ReturnerJapan | | | |
| 年 間 売 上 高 | | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | | 6名 | |
| 代 表 者 氏 名 | | 代表取締役 會津くみこ | |  | |
| メ ッ セ ー ジ | | TVチャンピオン初代バーテンダー王の前社長が、原材料から製法まで全てにこだわり「そのまま飲んでもカクテルにしても美味しい、芳醇なアールグレイの香るリキュール」を目指し作り上げた商品です。その志を引き継ぎ、より多くの皆様にその味をお届けしたく日々精進しております。 展示会・試飲会での「美味しい！」というお客様のお声が何よりもの励みとなり、嬉しいことに国内外を含め納品実績も年々増加傾向にあります。 国産リキュールとして自信をもってお勧めできる商品です。 | | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | | http://returner.jp | | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | 213-0001 | 神奈川県川崎市高津区3-12-7-501 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 158-0094 | 東京都世田谷区玉川3-28-2 ロイヤルリカープレジデント(株)(自社) | | |
| 担 当 者 | | 會津くみこ | | E - m a i l | management@retuner.jpr |
| T E L | | 044-455-4237 | | F A X | 044-455-4238 |

■ 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

| | | |
|---|----|----|
| 製造工程 <div> <div>①アルコール+割水</div> <div>➡</div> <div>茶葉浸漬</div> <div>➡</div> <div>②砂糖+割水</div> <div>➡</div> <div>①に②を加える</div> <div>➡</div> <div>充填作業</div> <div>➡</div> <div>ラベルシール貼付</div> </div> <p>小さいタンクを使用して品質を保ち、機械に頼らず手作業にて製造している希少性の高い国内産リキュールです。</p> | | |
| sozino | | |
| 写真 | 写真 | 写真 |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---------------------------------|---|-------|-----|---------------|
| 商品検査の有無 | ○ 無 ● 有一具体 | 台湾輸出の際、独立行政法人酒類総合研究所にて検査。 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 原材料の衛生・保管管理 異物除去フィルターを通過させてのボトリング 瓶詰・出荷時の目視チェック | | | |
| | 従業員の管理 | 手洗い・うがい・消毒の徹底。 マスク・帽子・作業着・ゴム手袋の着用 | | | |
| | 施設設備の管理 | HACCPに基づき製造。 工場内の整理整頓・清掃の徹底・温度管理の徹底 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 會津くみこ | 連絡先 | 090-2312-1712 |
| | 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保険加入 | | | |

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。