

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	Queen Carrot				
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	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道産地	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589571177015		
内容量	220g	希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 ¥1,320
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	○無 ○有-		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノド 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)
			290.0	235.0	215.0 79.0
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一				

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
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 年代問わず幅広い層の方へ
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ノンオイルでクセがなくフルーティな味わいなので、定番のキャベツサラダはもちろん、温野菜や炒め野菜の味付けにも最適です。素材の味を損なわないため、ドレッシングとしてだけでなく、白身魚の焼魚や焼肉のタレとしても幅広くお使いいただけます。雪の下で熟成させ糖度を極限まで高めたニンジン旨味が凝縮されているため、かけるだけでいつもの料理がレストランのような深い味わいに変わります。
商品特徴	洞爺湖町・佐々木ファームが肥料や農薬を使わず自然栽培で育てた、生命力豊かなニンジンが主役です。一般的なニンジンに比べて繊維が少なく、えぐみのない圧倒的な甘み特徴なので、ニンジン特有の香りが苦手な方でも驚くほど美味しく召上がれます。素材の良さを最大限に活かすため、敢えてノンオイルで仕上げられており、みかん果汁のフルーティな酸味とピリッとした辛みが絶妙に調和した、他にない贅沢な味わいです。

商品写真

商品名 クイーンキャロット

●名称:ドレッシングタイプ調味料●原材料名:人参(北海道産)、醸造酢(国内産)、加糖ブドウ糖液糖、玉ねぎ(北海道産)、みかん果汁、食塩、砂糖、しょうゆ、たんぱく加水分解物、にんにく、こま/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酢酸Na、ブドウ糖、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)●内容量:220g●賞味期限:2025.04.14●保存方法:常温保存(開封後は10℃以下で保存)●販売者:株式会社シヨクラク 北海道石狩市花川南1条1丁目5番地 TEL:0133-77-7355

●製造所:合同会社新しのフーズ 北海道石狩市新篠津村第42線南6番地
栄養成分表示 可食部100g当たり(推定値)
エネルギー=80kcal、たんぱく質1.6g、脂質0.4g、炭水化物17.4g、食塩相当量5.8g

PETボトル、PETキャップ、PE紙ラベル

一括表示
(の写真を字が読めるように画像で貼付)

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 checked="" 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 checked="" 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ギー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)シヨクラク		
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.com/		
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	写真

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 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。
	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、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
危機管理体制	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.meff.go.jp/ishokusan/fcp/index.html>をご覧ください。