

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
10月28日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	機能性表示食品「オクラからのエール」(オクラパウダー 120g)				
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)	鹿児島県指宿市	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582392825707		
内容量	120g	希望小売価格	税抜	¥3,600	税込(切捨) 税率 8% ¥3,888
1ケースあたり入数	8	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	5	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 5	最小 1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				27.5 × 34.5 × 6.5	1.0
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 自然食品、健康食品、調剤薬局、美容施設
お客様 (性別・年齢層など)	機能性表示食品に関心が高い人、食後の血糖値が気になる人 健康志向でオクラの機能性に興味がある人
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま水に溶かしてオクラ水として。青汁やスムージー等既存のドリンクに加えてもOK。納豆や味噌汁、サラダにトッピングして食事の際も手軽簡単に。離乳食や介護食のとりみ剤としても利用出来ます。
商品特徴	生産量日本一の鹿児島県指宿産オクラ100%使用。水を加えるとオクラの特徴であるネバネバが復活。食物繊維やポリフェノール、妊婦さんに必要な葉酸が豊富に含まれており、小さじ1杯(4g)でオクラ5本分。薄緑～緑色の粉末。食品添加物、デキストリン不使用。オクラでは初となる機能性表示食品【届出番号:H1123】

商品写真

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。

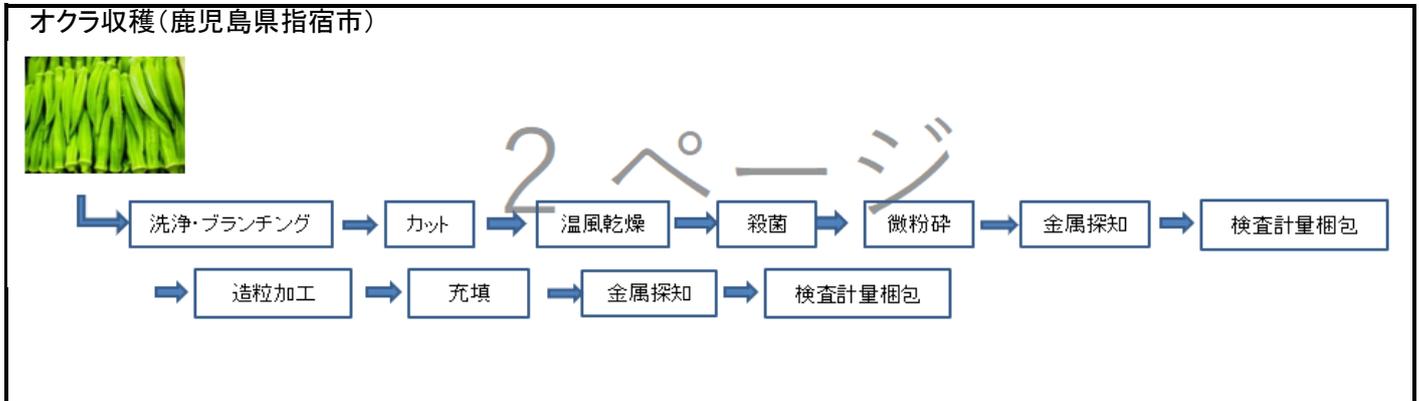
表示義務有	<h1>アレルゲン 28品目 不使用</h1>
表示を奨励(任意表示)	
備考	

(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	ユウゲンガイシャ 有限会社エール		
年間売上高	10000万円	従業員数	23名
代表者氏名	代表取締役 倉本 哲		 <p>指宿のオクラの恵みを大切に。 オクラからのエールをお届けします。</p>
メッセージ	地域資源開発プランナーとして、地元鹿児島島の農産物や水資源などを活用した地域特産品の企画・開発に努め、鹿児島島ならではの逸品をご提案できるよう日々取り組んでいます。		
ホームページ	https://okra.yell-ibusuki.com		
会社所在地	〒 891-0603	鹿児島県指宿市開聞十町129-2	
工場等所在地	〒 891-0603	鹿児島県指宿市開聞十町1122-1	
担当者	倉本 哲	E-mail	okra@yell-ibusuki.com
TEL	0993-23-0030	FAX	0993-32-3862

■ 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



商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	微生物検査、官能、外観、入り味
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品衛生法に従い、安全でおいしい製品を市場に提供しております。
	従業員の管理	外部機関、社内研修を基に実施しております。
	施設設備の管理	食品衛生法に従い、施設整備管理の徹底を実施しております。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 倉本 哲 連絡先 0993-23-0030
	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	クレーム報告書、引き継ぎ報告書