

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月15日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	オリーブティー ペットボトル500ml						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	群 馬 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589695290393			
内 容 量	500 ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リー ド 時 間	1週間以内		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取 入 最 小 ケース 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100	最小	4	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						41.5 × 28.5 × 22.0	13.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 原材料のオリーブは有機JAS認証(群馬県産) ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	30・40代の働く女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・健康意識の高い方に常飲していただきたいイメージで開発しました。サードプレイスを利用する間もなく忙しく過ごす女性のナイトティータイムのお供に。自分を整えて明日への活力に結ぶ飲料です。	
商 品 特 徴	有機JAS認証を受けた群馬県産のオリーブ葉を100%使用して製茶しています。ボトリングは熊野の湧き水を活用したじゃばらいず北山に依頼し、さっぱりと飲みやすく仕上げています。ノンカフェインでポリフェノールを含有するためレイボスと同様のポジショニングとなります。	

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	<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"/> セラチン、 <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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ジャングルデリバリー		
年間売上高	2000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員4名、社員2名、パート2名
代表者氏名	代表取締役 三田英彦		
メッセージ	オリーブの有機JAS栽培及び加工、食品残渣の堆肥化によるリサイクル・ループ、収穫時の農福連携、加工時の地域連携を実践しながらの6次産業を永続させるべく奮闘しています。農家の離農を防ぐべく転作指導にも力を入れています。オリーブを原材料とする付加価値の高いオリジナル製品を自信をもってお勧めしています。		
ホームページ	https://jungledelivery.co.jp/		
会社所在地	〒 374-0024	群馬県館林市本町3-2-11	
工場等所在地	〒 374-0005	群馬県館林市花山町27-3	
担当者	三田 英彦	E-mail	mita@jungledelivery.co.jp
T E L	0276-72-0380	F A X	0276-73-8121

■ 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

オリーブを弊社ならびにパートナー農家の圃場50haにおいて、現在約5000本のオリーブを定植しています。オリーブ栽培に使用する堆肥は、大手コーヒーチェーンから出されたコーヒー豆かすや籾殻、牛糞を使って自社でつくり、自然環境に最大限配慮した栽培を心がけています。
 ※オリーブティーペットボトル500mlの製造工程
 ①原料計量→②抽出→③調合→④攪拌加熱→⑤メッシュフィルター→⑥マグネットラップ→⑦充填→⑧キャッパー→⑨目視検品→⑩パストライザー→⑪水滴除去→⑫シュリンクラベル→⑬水滴除去→⑭期限印字→⑮箱詰め→⑯保管→⑰出荷



■ 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	衛生管理に配慮しており、検査時は複数名によって品質チェックをしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工場ならびに瓶詰めの施設の製造環境は適切な体制です。			
	従業員の管理	衛生管理に注力し、特に従業員の健康や服装には注意しています。			
	施設設備の管理	安全かつ適切な体制で施設運営しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今成裕輔	連絡先	080-5047-8962
	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	緊急時の社内体制は、SNSでの情報共有により迅速に問題解決に向かいます。弊社に責任の及ぶ対応時にはPL保険による補償をいたします。			