

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ドライ克蘭ベリー							
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	24か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	カナダ		JANコード (13桁もしくは8桁)	628451711032				
内容量	120g		希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨)	税率	¥500
1ケースあたり入数	24袋入り		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	6~8週間		販売エリアの制限	◎無 ○有一				
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	計120(他の商品と組み合わせでの注文もOK)			ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%)
				40.0	25.0	20.0	3.4	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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→) ISO 22000, FDA, GMP, FSMA, HALAL, KOSHER, Non-GMO ※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 checked="" type="checkbox"/> 会社・卸売 <input 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 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	子供から大人。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食のトッピング(シリアルやヨーグルト)、移動中や旅行先のスナック、オフィスでの間食、お弁当のデザート、お菓子作りや料理の素材(サラダに散らしたり)など。	
商品特徴	丁寧に栽培されたフルーツを、添加物(保存料・着色料・香料)を一切加えず、安心・安全な美味しさそのままにお届けします。また、常温保存、またパッケージも小さく軽いため、どこにでも持っていけるポータブル性もあります。	

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"/> 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) 本品製造工場では、小麦、落花生、その他ナッツ類を含む製品を製造しています。

※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	Tropical Link Canada LTD.		
年間売上高	約2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6
代表者氏名	Madhava Amarasinghe		
メッセージ	Tropical Link Canada Ltd is a company based in BC, Canada established in 2009. We are into the exporting the Canadian Goodness all around the world under the banner of "Snow Farms" brand. We export Dried Cranberry, Dried Blueberry and Dried Cherry in retail and bulk packing. Our new Vegan Freeze Dried Yoghurt range comes in three flavours, Original, Mango/passionfruit, and Matcha.		
ホームページ	https://tropicallinkcanada.ca/		
会社所在地	〒	V5H 2A4	7656 Winston St, Burnaby, BC Canada
工場等所在地	〒		
担当者	Vihan Amarasinghe		E - m a i l vihan@tropicallinkcanada.ca
T E L	+1 604-671-4219		F A X

■ 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

写 真			
			

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	品質保証のため、特定の品質、安全性、および規制基準を満たしていることを製造元が証明するCOAを依頼し、QA（品質保証）担当はCOAを用いて、製品の完全性の確認や問題の未然防止、透明性の確保を行います。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	完熟のクランベリーを収穫、工場にて不純物を取り除き、冷水で徹底的に洗浄、選別し、低温乾燥させる。少量のひまわり油を表皮面に薄くコーティングし、バラバラの状態にさせ、乾燥が終わった際に密閉、包装される。		
	従業員の管理	衛生・安全管理の認識。		
	施設設備の管理	計測器の正確性、インフラとユーティリティの管理、防虫・防鼠などの設備		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Sia Morshedhassan	連絡先 sia@tropicallinkcanada.ca
	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	製造元、バッチ番号、製造年月日を記録し、製品の出荷先と製造情報を紐づけて管理（トレーサビリティ）。毎年1回、模擬リコール対応を行っている。		

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（FOP）により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。