

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	北の宝石 North Jewel							
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	製 造 日 付	1 年	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北 海 道 産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582537864400					
内 容 量	330g	希 望 小 売 価 格	税 抜	オ ー プ ン	税 込 (切 捨)	税 率	#VALUE!	
1 ケースあたり入数	35本	保 存 温 度 帯	常温					
発 注 リードタイム	国内7日以内。離島その他の理由により、お届けまでに日数を要することがございます。	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→					
取 入 ・ 取 小 割 入 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 開発中、販売前のため調整中 最小 1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(*g)
			32.0		44.0		22.0	21.0
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	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) 体調変化を感じ始めている40~60代の女性 毎日少量・習慣化できるものが欲しい スポーツ・運動習慣のある方 高級ホテル・ラウンジのドリンクとして
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1日のスタートに水・炭酸・牛乳・豆乳などで割ったり、ヨーグルトにかけて 仕事や家事の合間やお風呂上りのリラックスタイムのドリンクとして ノンアルコールやカクテルとして 運動中、運動後のリカバリードリンクとして サラダやカルパッチョ、マリナなどの料理に
商 品 特 徴	北海道伊達市大滝産の色調・大きさ・糖度の基準を満たした厳選されたアロニア果実を使用。果樹の中でもトップクラスのポリフェノール含有量で特にアントシアニンが豊富 グルテンフリーの醸造酢・北海道産てんさい糖・アロニア果実のシンプル設計。余計なものを加えず、素材の良さをそのまま引出しました。アロニア特有の渋みや、お酢のツンとした酸味を抑え、「続けやすい」「割っても美味しい」と好評です。試飲では大人だけでなく、サッカーチーム所属の小学生からも「飲みやすい」「色がカッコいい」と評価をいただいています。家族みんなで楽しめるドリンクです

商品写真



名 称 清涼飲料水
(アロニアビネガー) 希釈タイプ
 原材料名 醸造酢(国内産)、
 てんさい糖(北海道産)、アロニア
 (北海道産) 内容量 330g
 賞味期限
 保存方法 冷蔵所にて保存

製造者 西川和恵
 札幌市西区八軒3条東1丁目
 7-8 info@pickles-lab.com

栄養成分表示(1回(30g)当たり)
 エネルギー 65.5kcal
 たんぱく質 0.06g
 脂 質 0.2g
 炭水化物 15.3g
 食塩相当量 0g
 (推定値です) 4 582537 864400

4~5倍程度に希釈してお飲みください。
 人工的な甘味・色・香り・保存などの添加は行っておりません。開封後は冷蔵庫に保管して、お早めにお召し上がりください。

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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <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"/> 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、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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 (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)
備 考	

※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	べじふるぱれっと		
年 間 売 上 高	450万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名 (パート2名)
代 表 者 氏 名	西川和恵		
メ ッ セ ー ジ	<p>私たちは、食の安全・安心を当たり前前の基準とし、良い素材をより良い形でお届けすることを大切にしています。</p> <p>古来より世界中で用いられてきた最古の発酵調味料である「お酢」は、健康効果についても多くの研究が行われてきました。そこに野菜のビタミン・ミネラル・食物繊維が加わるピクルスは、現代人の食生活を無理なく支える食品だと考えています。</p> <p>また、お酢の特製を活かすことで、保存料に頼らず常温での長期保存を可能にし、食品ロス削減や環境負荷低減にもつながる商品づくりを目指しています。</p> <p>小ロット製造で各地の特産品などのOEMも承っております。</p> <p>(第1回半島産品アワードでは北海道乙部町から製造依頼を受けた黒千石大豆で製造した「マダム酢漬け」がJTB Japanese Foods Premium TradeFair 賞を頂いております。)</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://pickles-lab.com/		
会 社 所 在 地	〒 063-0863	北海道札幌市西区八軒3条東1丁目7-8	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	西川和恵	E - m a i l	h.pickleslab@gmail.com
T E L	080-5598-5997	F A X	

■ 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

北海道産有機野菜を中心に、鮮度を重視して原料を選定しています。

野菜ごとに下処理やカット方法を変え、グルテンフリーのお酢を使用して独自ブレンドの和風・洋風・スパイシー・スイートの液を使い分けて、色・食感・風味を最大限に活かしたピクルスの製造販売を行っています。

北海道の機能性野菜(大豆、小豆、南瓜、アスパラガス、昆布、ピーズ、ヤーコン)などの健康志向の高いピクルスも多いのが特徴です。

人工的な甘味・色・香り・保存などの添加は行っており、pH・加熱条件(スチームコンベクション使用)を管理することで、保存料に頼らない安全な商品設計を行っています。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌・大腸菌群、真菌、酵母様真菌の検査を実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の受け入れ時の鮮度、異物混入の有無、原料カット後にスチームにて熱処理。加熱・充填時の温度・時間・PHの測定。異物目視確認。製造記録表記入。		
	従業員の管理	出勤前の検温、傷などの確認、エプロン・帽子・マスク着用。アクセサリ・香水の禁止。手洗い・消毒。		
	施設設備の管理	床・壁・シンク・排水溝・作業台清掃。塩素系漂白剤にて包丁・まな板などの器具とふきんの洗浄。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西川和恵	連絡先
	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	品質検査の記録のファイリング・PL保険の加入		