

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	Cafia de Oro Experiencias con sabor Pepino Enchilado カーニャ・デ・オロ エクスぺリエンス コン・サーボル・ペピーノ (キュウリ風味)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (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)	メキシコ		JANコード (13桁もしくは8桁)	117500462201859				
内容量	750ml		希望小売価格	税抜	¥14,200	税込(切捨) 税率	¥14,200	
1ケースあたり入数	60本(1箱12本入り、1ケース5箱)		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	購入から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/日 など単位も記載)	最大	200ケース/日	最小	10ケース/日	ケースサイズ(重量)			
					縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(%)
					34.0	25.5	32.0	16.0
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 checked="" 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	男女、20歳以上
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商品特徴	液色は淡い緑色。キュウリとサトウキビスティックの風味を持ち、窒素下で保存し、サトウキビジュースから直接蒸留しています。	

商品写真

 <p>(現物の写真)</p>	 <p>画像で貼付</p>
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"/> 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"/> 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)

※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

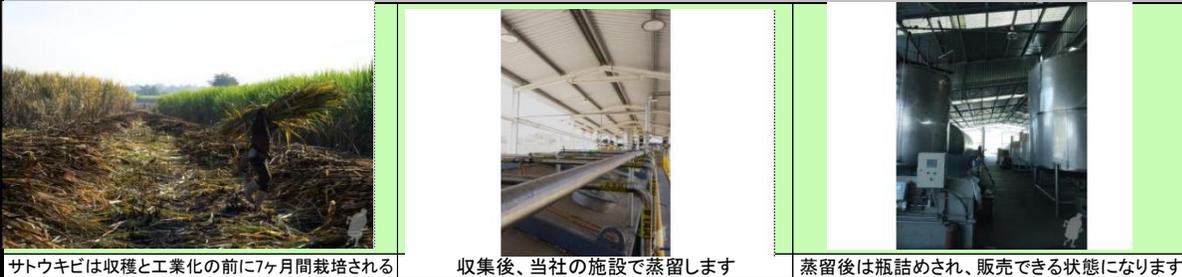
■ 出展企業紹介

出展企業名	Alambique de Oro (アランビクエ・デ・オロ)		
年間売上高	2025年, 10億7700万円	従業員数 (社員名、パート名など)	社員70名
代表者氏名	Jimenez Teran, Aaron		
メッセージ	<p>カーニャ・デ・オロは、極上でありながら親しみやすく、誇り高きメキシコ産サトウキビ（通称「カーニャ」）リキュールの蒸留技術を極めました。</p> <p>私たちの物語は、メキシコ中部・モレロス州の畑と深く結びついており、伝統と自由な精神を一本一本のボトルに込めています。</p> <p>製造工程は、テベタテに位置するクエバス・デル・セロ・デル・テベタテの自社工場にて厳格に管理され、最先端技術と伝統的な製法を融合させることで、リキュールの純粋さと独特の風味を確かなものにしていきます。</p>		
ホームページ	http://www.canadeoro.com/		
会社所在地	〒 3810	MONTECITO 38, PISO 35 OFICINA 36, NAPOLES, BENITO JUAREZ, CDMX, MEXICO	
工場等所在地	〒 56075	CAMINO A LA LOMA 41A, BARRIO LA ASUNCION, CUARTA DEMARCACION, TEPETLAXTOC	
担当者	SOFIA GOMEZ CORTES	E - m a i l	sofia.goco@kan-cana.com
T E L	070 8903 8450	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

サトウキビを植え、約8か月間じっくりと育てます。
 水分量と糖度が一定の基準に達した段階で収穫を行います。
 収穫後は現地にてジュースを抽出し、自家培養したバクテリアを用いて発酵を開始します。
 糖度が十分に低下したのち、異なる風味と香りを引き出すため、
 3種類の蒸留器を使い分けて蒸留を行います。
 その後、蒸留液のアルコール度数を55度に調整し、
 最後にCañas Locas (カニヤス・ロカス)の独自配合をブレンドすることで、
 アルコール度数7度の最終製品へと仕上げます。

写 真



■ 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			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	工程の大部分は自動化されており、原材料に対する不必要な人的な取り扱いを最小限に抑えています。			
	従業員の管理	各チームメンバーは、特定のエリアに入る前に清掃を行います。清掃が終わると、各自がスーツ、マスク、ヘアトラップを装着します。			
	施設設備の管理	設備も充実しており、ステンレススチールで設計されています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	Aaron Jimenez Teran	連絡先	(1) 619 850 7000
	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	緊急の場合は地元当局(警察・消防署・救急車など)に連絡。PL保険加入済。			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。