

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
4月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		クラフトオリーブオイル(ユズ)					
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	2年
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)	4589695290140			
内 容 量	100ml		希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	1週間以内		販売エリアの制限	◎無 ○有一			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					31.0	46.5	10.0
重量(kg)	10.5						
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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) 原材料のオリーブは有機JAS認証(群馬県産) 食品加工JAS申請中(年内認証見込) ※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)	飲んでもかけてもお楽しみいただけるオリーブオイル 和食に合うオリーブオイルをお求めのお客様で40歳以上の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・健康意識の高い方が常飲できます。オリーブオイルを豆腐やカルパッチョ、アイスクリームにかける新食感を楽しめ、パンのお供や炊き込みご飯に使うことも可能です。	
商品特徴	有機JAS認証を受けた群馬県産のオリーブを搾油しています。オリーブ実を砕きコールドプレスの練りの工程時に、栃木産の柚子を5%加えることで、天然柚子フレーバーが付加されたオリジナルのオリーブオイルが出来上がりました。	

商品写真



クラフトオリーブオイルの特徴

オリーブの実を搾油機にかける時に日本の農産品を加えることで、様々な味わいのオリーブオイルとなります。サラダやパンはもとより、軽食や豆腐等の和食、ヨーグルト、アイスクリーム等の和食、ヨーグルト、アイスクリーム等の和食を引き立てます。大さじスプーン一杯そのまま飲んでも美味しいです。

ジャングルデリバリーの取組

有機JAS認証を得て、耕作放棄地を使ったオリーブ栽培を群馬県でスタートさせ、県内農家も加わり栽培面積を増やしています。搾油機を導入してコールドプレスによるオリーブオイルの自家製造をしています。

エキストラバージンオリーブオイル

酸度は基準値 0.8%以下に対して、「0.4%」で出荷しています。

群馬県オーガニックオリーブを厳選し、栃木産のゆずをミックスして顔料で搾ったエキストラバージンオリーブオイルです。

●名称：食用オリーブ油 ●原材料：食用オリーブ油、ゆず ●産地名：日本

●内容量：100ml ●賞味期限：下部に記載

●保存方法：直射日光を避け、常温保存

●栄養成分表示(100g当り)：熱量 830kcal、タンパク質 0g、脂肪 83g、炭水化物 0g、食塩相当量 0g(添加物)

※使用上の注意

●オリーブ酸の多いオリーブオイルは低温で白濁し、5℃以下で固まりますが、15℃以上で元に戻ります。

●オリーブ由来の沈殿物が生じる場合がありますが、品質に問題はありません。

製造者：株式会社ジャングルデリベリー
〒374-0024 群馬県群馬市本町3-2-11
お問合せ：TEL 0276-72-0380

JCO-011 ゆず(栃木産)100ml

4 589695 290140

賞味期限

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)

※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	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4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
TEL	0276-72-0380	FAX	0276-73-8121

■ 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

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作り、自然環境に最大限配慮した栽培を心がけています。オリーブの収穫時は福祉施設と連携して作業を手伝っていただいています。オリーブオイルを摂取した際のポジティブな効能を示す論文が世界中で発表されています。オリーブ製品を様々なメニューに取り入れていただくことで、試飲・試食の機会によって認知度が高まり、市場に広がる商品となります。オリーブを有機栽培にて育ててまいりましたが、収量が増えてきたため、25年1月に食品加工JAS認証を得ました。今年度はLIOOC（ロンドン国際オリーブオイルアワード）のINFUSED部門に出品したところ、銀賞に入賞したことで6月28日にロンドンで表彰を受けました。オリーブオイルの伝統と日本文化の融合が素晴らしいということで、審査員から評価のコメントをいただきました。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	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。			

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。