

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 11 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	瓶ラムネ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (夏)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	540日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	アメリカ、タイ、日本他		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4902494008004			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥180	税込(切捨) 税率 8%	¥194
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	出荷日より中1営業日		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		最小	混載20ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						30.0	36.0 21.5 15.3
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JFS-B規格						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	10代～70代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ソフトドリンクにて提供、ホテル宿泊者ドリンクサービス、ホテル夏季催事(お祭り)利用、お酒の割材に	
商 品 特 徴	昔ながらの懐かしいビー玉が入った瓶ラムネ。 甘すぎないすっきりとした味わいです。 日本の伝統的な飲料として海外の方にも人気があります。	

商品写真

	名 称 炭酸飲料 原材料名 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 (国内製造)/炭酸ガス、 酸味料、香料 内 容 量 200ml 賞味期限 キヤップ部に記載 保存方法 高温・直射日光を避けて 常温で保存してください。 製 造 者 八タ鉱泉株式会社 大阪市都島区都島北通1-10-20	
	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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くらげ、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	※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)	

※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		ハタ鉱泉株式会社		
年 間 売 上 高		非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代 表 者 氏 名		秦 啓員		写真
メ ッ セ ー ジ		当社は戦後間もなく大阪市都島区に本社を構え、ラムネを中心とする清涼飲料の製造・販売を行ってきました。2020年にはJFS-B規格を取得し、HACCPに沿った徹底的な衛生管理の元製造を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.hata-kosen.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	534-0014	大阪府大阪市都島区都島北通1-10-20	
工 場 等 所 在 地	〒	534-0014	大阪府大阪市都島区都島北通1-10-20	
担 当 者		秦 尚久	E - m a i l	naohisa-hata@hata-kosen.co.jp
T E L		06-6921-5138	F A X	06-6925-4044

■ 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

大阪本社工場では徹底した衛生管理の元、多品種小ロットで1日約10万本のラムネを製造しております。海外、インバウンドの需要もあり年中ラムネを生産しております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有→具体的に	検査センターにて			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく衛生管理と徹底した食品防御			
	従業員の管理	定期的な衛生教育、HACCP講習			
	施設設備の管理	定期的なメンテナンスの実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	秦 尚久	連絡先	090-8984-0592
	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	PL保険加入・危害分析、製品回収プログラムの確立			

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。