

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年  
1 月 27 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	バイオクリーンズ				
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	消費期限
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )			JAN コー ド ( 13 桁 もしくは 8 桁 )		
内 容 量			希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率
1 ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼	
発 注 リードタイム			販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有一	
販入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)	
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 学校施設 介護老人保健施設
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	グリストラップ、トイレ、地下ピット ※排水が出る箇所へバイオクリーンズを使用	
商 品 特 徴	微生物が有機物を分解する自然の力を利用する事で悪臭、配管詰まりを解消します	

## 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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 (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)
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		株式会社三共消毒			
年 間 売 上 高		2024年12月期実績44億1036万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	330名(2025年10月現在)
代 表 者 氏 名		泉 敏夫			写真
メ ッ セ ー ジ		「共に働き、共に進歩し、共に繁栄しよう」です。1925年創業の歴史を背景に、健康で文化的な生活環境の創造、顧客の信頼に応える確実な施工、自然と調和した環境改善サービスを提供。			
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://sankyo-shodoku.com/">https://sankyo-shodoku.com/</a>			
会 社 所 在 地	〒	100-0006	東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館11階		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		土井 健福		E - m a i l	<a href="mailto:takehiro.doi@sankyo-shodoku.co.jp">takehiro.doi@sankyo-shodoku.co.jp</a>
T E L		070-45490-8591		F A X	03-5224-6631

■ 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		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名		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				

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。