

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	HATA PREMIUM 専用木製栓1個入						
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)	4902494250045(ケースJAN)			
内 容 量	200ml		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	20		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)
						23.8	29.6 21.4 10.1
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	約30年ぶりに復活したオールガラス製の瓶ラムネ 甘すぎないすっきりとした味わいです。 ひんやりとした温度感、ビー玉が転がる音など従来のラムネよりもワンランク上のラムネ体験をしていただけます。	

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×20本 賞味期限 ケース側面・キャップに記載 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 ハタ鉱泉株式会社 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。