

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 1 月 3 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	風の子ベルジュ(ノンアルコール)					
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	—	消費期限
主原料産地 (産獲場所等)	山梨県勝沼		JANコード (13桁もしくは8桁)	なし		
内容量	720ml		希望小売価格	税込	税込(切捨) 税率 10%	¥2,200
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯			
発注リードタイム	約2週間		販売エリアの制限			
最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載					

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	60～90歳の女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	日本食・洋食どちらにも合う食中向きノンアルコールです。 毎日の朝に、一杯飲むとその日の活力になります。	
商品特徴	グリーンハーヴェストの際に間引かれる青ぶどうを原料とした、 ノンアルコールの飲むぶどう酢です。本来は廃棄されてしまう未熟ぶどうを活かし、 フレッシュでキレのある酸を引き出しています。	

商品写真



※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) 承諾 ・ 拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社海音社		
年間売上高	12000万円	従業員数 (社員名、パート名など)	社員5人パート15人
代表者氏名	平林幸恵		
メッセージ	当社は、作り手の才能を生かした魅力的な作品作りを行っています。作り出されたものは、受け取る方々に喜んでいただけるものをめざし、話題を作り続けています。ワイン作りでは障がい者の方々と連携して、ぶどう作りから販売まで農福連携の試みをしています。		
ホームページ			
会社所在地	〒106-0045	東京都港区麻布十番ミレニアムタワー701	
工場等所在地	〒306-0632	茨城県坂東市辺田994番地1	
担当者	平林幸恵	E-mail	sachiesroom@gmail.com
TEL	0297-44-4863	FAX	0297-44-4863



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



品質管理情報

商品検査の有無		発酵過程での糖度のチェックと台帳記録。各種目視確認。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	機材の清掃および除菌。			
	従業員の管理	健康チェックと手袋を着用。			
	施設設備の管理	工場内の整理整頓。製造に係る設備・器具の洗浄。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	平林幸恵	連絡先	080-1142-2058
	対応や生産物賠償責任保険	加入なし			

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/1/shokusan/fop/index.html>をご覧ください