

FCP展示会・商談会シート

記入日 **2026年**
2月2日



第3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|------|-----------------------|--|-------------|-----------------|---------|---|
| 商品名 | 白川郷の熟成した雪の下熟成珈琲 「粉雪」 / 「綿雪」 (ドリップバッグ10g) | | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 (5月~8月) | | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 充填日から 1年 | 消費期限 | 充填日から1年 | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | コーヒー豆 (粉雪: ブラジル:プレミアムショコラ (綿雪: インドネシアマンデイルンG1) | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 粉雪: 4573267913025 綿雪: 4573267913049 | | | | |
| 内容量 | 10g | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥350 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥378 | |
| 1ケースあたり入数 | 30個 | | 保存温度帯 | 常温 | | | | |
| 発注リードタイム | 7日 | | 販売エリアの制限 | ●無 ○有一 | | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載) | 最大 | 5ケース | 最小 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | | | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 25.0 34.0 19.0 1.0 |
| 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 高級スーパー、雑貨店、食品を取り扱う通販 旅館・ホテル宿泊施設 その他(右に記入) |
| お客様 (性別・年齢層など) | 40歳から70歳の女性向け: 「時間をかけて作られたもの」に価値を感じる体験を通じて語りたい人 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ・コーヒーにこだわりのある方・コーヒー好きの方へのプレゼント用に朝のリセット・夜の読書時間・お礼やギフト・普段飲んでいるコーヒーとは違う、地域性: ストーリーがあるコーヒーを飲んでみたい方に ・口当たりが柔らかくなり、まろやかな味わいになります。 |
| 商品特徴 | 冬の間、ほぼ零度の雪温で熟成させた珈琲豆は芳醇な香りと、やわらかな口当たりが引き出された熟成珈琲です。 雪熟成の特徴を感じやすくするために、ブレンドをせずに、産地ごとのストレート豆で商品を作成してみました。選定したコーヒー豆は良質なコーヒーを楽しめるよう、安定的に輸入されているプレミアムコーヒーもしくはシングルオリジンを採用しております。 テイスト: 粉雪: ささらすっきりな味わいの粉雪は、後味に透明感を感じる、苦みと酸味のあるコーヒー。 綿雪: ふわふわとまろやかな味わいの綿雪は、シルキーで甘さを感じる、ふくよかなコーヒー。 |

商品写真







アレルギー表示 (特定原材料)

| | |
|-----------------|--|
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いも、 <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"/> くま、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> さや、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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 |
| 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。)

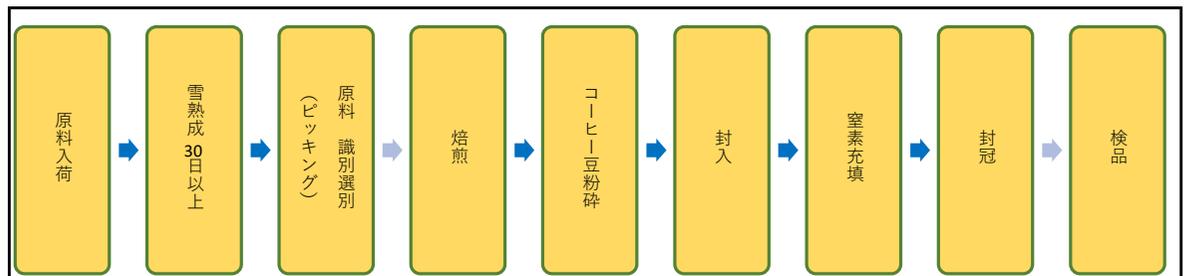
承諾・拒否

出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|--|
| 出展企業名 | 香福屋 | | |
| 年間売上高 | 3500万円 | 従業員数 (社員○名、パート○名など) | 3 |
| 代表者氏名 | 澁谷 麗子 | | |
| メッセージ | 心豊かな時間を一杯のコーヒーが創りだす、そのお手伝いを目指すコーヒー豆屋です。コーヒーを飲むだけでなく、淹れる時や購入する時も楽しく感じて頂ける。笑顔になる。そんなコーヒーライフを提案しております。 白川郷の雪の中で熟成したコーヒーや、ワインのようなアイスコーヒーリキッド、旅する気分になれるコーヒーギフトなど、コーヒーをさらに楽しんでいただけるような遊び心のある商品を提供しております。アイスコーヒーリキッドなどは添加物を使わず、手軽さと安心を基本として商品作りに努めています。 | | |
| ホームページ | http://koufukuya.biz | | |
| 会社所在地 | 〒501-0406 | 岐阜県本巣市三橋4-17 | |
| 工場等所在地 | 〒874-0921 | 大分県別府市富士見町7-2 株式会社三洋産業 | |
| 担当者 | 澁谷 麗子 | E-mail | shibuya@koufukuya.biz |
| TEL | 050-3709-1157 | FAX | 058-203-0860 |



生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真



品質管理情報

| | | |
|----------|--|---|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的 | 目視検査 (包装不良・異物混入・商品品質) |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 作業工程のマニュアル化、作業日報の作成管理など |
| | 従業員の管理 | 体調の確認、けがの有無、服装や入室時の取り決め、専門家による講習など |
| | 施設設備の管理 | 清掃、整理整頓、メンテナンス、5Sの徹底、メーカーサポートなど |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 澁谷 麗子 連絡先 050-3709-1157 |
| | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P/L保険)の加入など | 緊急時における担当者: 澁谷麗子 連絡先: 090-9907-5610 原因究明を容易にする情報 (原材料情報、品質検査記録等) の記録及び管理方法: 資材管理帳、在庫管理、作業手順書・記録の保存 |

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。