

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	雪の下熟成珈琲ゼリー 朝の雪・夜の雪				
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)	コーヒー豆 (タンザニアキゴマディーブプレーAA使用 (雪熟成)他)		JANコード (13桁もしくは8桁)	573267913209 (朝の雪)	
内容量	100ml	希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8% ¥540
1ケースあたり入数	60	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 10	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
				31.3 × 40.5 × 15.0	6.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 岐阜県HACCP				

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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	クラッシュしたコーヒーゼリーをグラスに入れ、バニラアイスクリームやフルーツをトッピングしてお召し上がりください。またソーダを注いでポンチ風にする事で、おしゃれなコーヒーゼリーアレンジが楽しめます。ジュレ風にデザートにトッピングすることも可能です。
商品特徴	ひと冬、雪の中で熟成させた雪の下熟成珈琲をベースに、ほろ苦さと香りを感じるクラッシュ寒天コーヒーゼリーです。寒天を使うことで、ほろほろとした口どけを楽しむことができます。※無添加・増粘剤等不使用 【味わい】朝の雪：きらきらと朝日に輝く、爽やかな味わいをイメージした無糖のコーヒーゼリー






アレルギー表示 (特定原材料)

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"/> いちま、 <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"/> ハテナ、 <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。)

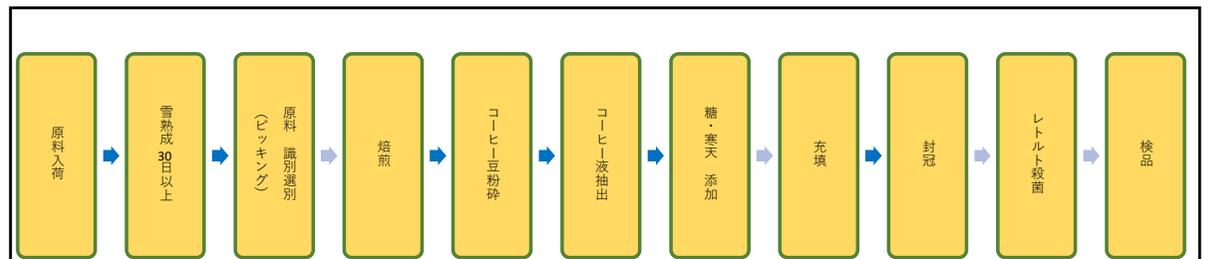
承諾・拒否

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珈琲が作りだす、お手伝いを目指すコーヒー豆屋です。 雪で熟成するコーヒーなど、コーヒーをさらに楽しんでいただく付加価値を提供しています。 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づくりに努めています。		
ホームページ	http://koufukuva.biz		
会社所在地	〒501-0406	岐阜県本巣市三橋4-17	
工場等所在地	〒501-6002	岐阜県羽島郡岐南町三宅8丁目14-1	
担当者	澁谷 玲愛子	E-mail	shibuva@koufukuva.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(具体的に)	細菌検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	洗浄の徹底・レトルト工程による殺菌
	従業員の管理	衛生管理・体調管理の徹底
危機管理体制	施設設備の管理	外部委託先による
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
	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(PL保険)の加入など	PL保険加入

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
2月2日



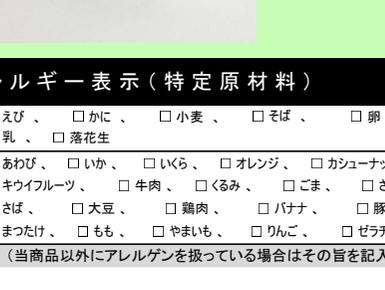
商品特性と取引条件

商品名	雪の下熟成珈琲ゼリー 夜の雪				
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 1年	消費期限 1年
主原料産地 (漁獲場所等)	コーヒー豆 (コロンビアマグダレア (雪熟成) 他) 寒天・寒天大島の粗糖		JANコード (13桁もしくは8桁)	573267913100(夜の雪)	
内容量	100ml	希望小売価格	税抜 ¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	60	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 10	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
				31.3 × 40.5 × 15.0	6.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 岐阜県HACCP				

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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	クラッシュしたコーヒーゼリーをグラスに入れ、バニラアイスクリームやフルーツをトッピングしてお召し上がりください。またソーダを注いでポンチ風にする事で、おしゃれなコーヒーゼリーアレンジが楽しめます。ジュレ風にデザートにトッピングすることも可能です。
商品特徴	ひと冬、雪の中で熟成させた雪の下熟成珈琲をベースに、ほろ苦さと香りを感じるクラッシュ寒天コーヒーゼリーです。寒天を使うことで、ほろほろとした口どけを楽しむことができます。※無添加・増粘剤等不使用 【味わい】夜の雪：しっとりとした夜のなかの雪をイメージした深みと苦味のある微糖のコーヒーゼリー







アレルギー表示 (特定原材料)

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"/> いちま、 <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"/> 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 (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。)

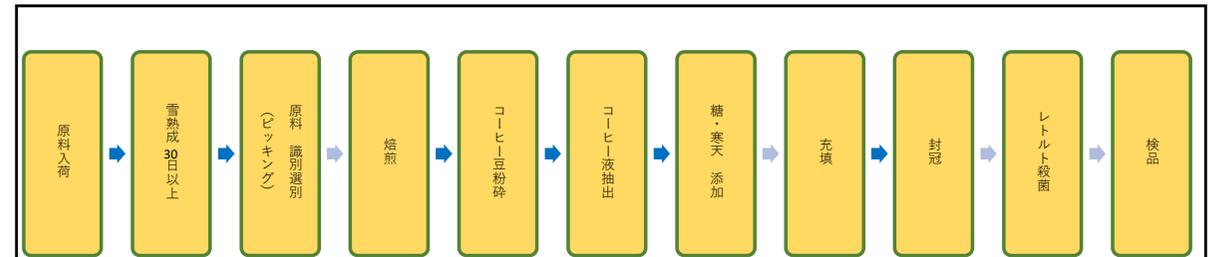
承諾 ・ 拒否

出展企業紹介

出展企業名	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珈琲が作りだす、お手伝いを目指すコーヒー豆屋です。雪で熟成するコーヒーなど、コーヒーをさらに楽しんでいただく付加価値を提供しています。 アイスコーヒー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づくりに努めています。		
ホームページ	http://koufukuva.biz		
会社所在地	〒501-0406	岐阜県本巣市三橋4-17	
工場等所在地	〒501-6002	岐阜県羽島郡岐南町三宅8丁目14-1	
担当者	澁谷 玲愛子	E-mail	shibuva@koufukuva.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(具体的に)	細菌検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	洗浄の徹底・レトルト工程による殺菌
	従業員の管理	衛生管理・体調管理の徹底
	施設設備の管理	外部委託先による
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(PL保険)の加入など	PL保険加入

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。