

FCP展示会・商談会シート

記入日2024 年11 月 18 日

商品特性と取引条件

商 品 名	かぼすジンジャーハニー									
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	180日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	大分県杵築市産		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4589816270105					
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率		10%	¥1,100
1 ケ ー ス あ た り 入 数	35本		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→					
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	35本／1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)		重量(キログラム)	
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→) 杵築ブランド認定品K32-122019-091 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JGAP(2013)									

タ ー ゲ 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) ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康と美容に関心のある大人の女性、グルメ志向の女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	約5倍～6倍に希釈し、水かお湯で割る他に、炭酸で割るとかぼすジンジャエールに。焼酎と炭酸で割ると女性好みのサワーになります。ラム酒、ジン、ウオッカも相性が良いです。	
商 品 特 徴	当園で栽培したカボスと生姜(無農薬)に甜菜糖と福岡産の純粋はちみつを加えています。蜂蜜は加糖、精製はちみつではないので蜂蜜本来の香りと味を楽しんでいただけます。	

商品写真

	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 ☐ くるみ、
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド、 (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)
	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		有限会社オレンジ農園			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 片岡 正子			
メ ッ セ ー ジ		農園ではカボス、ハウスみかん、ハウス美娘、ハウスデコポン、サンセレブ、はるみ他10種類を超える柑橘系の品種を栽培しています。 2010年にはエコファーマー認定、2013年にJGAPを取得し、さらなる安心・安全・かつ美味しく、お客様に喜んでいただける蜜柑作りに励んでいます。 愛媛県吉田町(現宇和島市) から移住した祖父家族から始まった当園の柑橘栽培は今年で61 年目を迎え、現在では、私達夫婦と園主の母とともに守っています。 祖父母から受け継ぎ、杵築の豊かな大地で健康に育ったかぼすや蜜柑を今後も大切にお届けしていきます。当園は祖父の代より大分県杵築市で柑橘栽培を主に続けており、2013年にJGAPを取得し安全で美味しいミカン作りに励んでいます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://orange-nouen.com/			
会 社 所 在 地	〒	873-0012	大分県杵築市中642－1		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		片岡 正子		E - m a i l	natsumi@ray.ocn.ne.jp
T E L		0978-63-0671 090-4497-7928		F A X	0978-62-3885



■ 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

原料洗浄→圧搾搾汁、生姜を絞る→果汁、てんさい糖、はちみつ、生姜を混合、攪拌→加熱(約90度)→充填(85度位)→キャップを閉めて瓶を倒す→ラベル張り		
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	賞味期限、栄養成分、一括表示			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	詳細を記載			
	従 業 員 の 管 理	食品製造に適した身だしなみ、健康管理			
	施 設 設 備 の 管 理	機械器具類は清潔に保管、定期的に点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	片岡正子	連 絡 先	090-4497-7928
	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	製造、出荷先情報を記録し保管している			

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。