

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
8月28日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		はかたの珈琲 5P					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	ブラジル・コロンビア・グアテマラ	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580194120334				
内 容 量	7g×5袋	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486	
1ケースあたり入数	30箱	保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	5~7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 6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(kg)			
			50.0	31.0	18.0	2.7	
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 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 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"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 40代~60代男女中心で、「はかたのお土産」としてのカジュアルギフトを求められている方に特におすすめします。
商品特徴	朝の忙しい時間や、一人分だけコーヒーを淹れたい時、また旅行やレジャーになどに、手軽に場所を問わず、本格レギュラーコーヒーを楽しめます。作り方は、約90度のお湯で軽く蒸らし、その後2回ほどに分けて100~120cc程度のお湯を注いで下さい。 自家焙煎・自社内製造のメリットを生かし、焙煎後の新鮮な豆をドリップバッグに閉じ込めているため、香り高く、苦味・酸味・甘みのバランスの良い味をお楽しみ頂けます。また、はかたの絵師 西島伊三雄氏の「山笠・どんたく」のデザインキャラクター使用しており「はかた土産」のプチギフトとしても最適です。

## 商品写真

表面      裏面

ドリップバッグコーヒー

品名:レギュラーコーヒー  
 原材料名:コーヒー豆  
 生産地名:ブラジル・コロンビア・他  
 内 容 量:7g×5袋  
 挽き方:中挽き  
 賞味期限:特外記載  
 保存方法:高温多湿をさけるべく  
 低温で保存して下さい。  
 使用上の注意:開封後はお早めにお召  
 上がり下さい。  
 製造者:株式会社  
 福岡市西区小戸4丁目17-3  
 〒819-0001  
 お客様相談室 ☎0120-415-923  
 賞味期限 2019.12.05

(現物の 二画像で貼付)

**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	<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"/> パナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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	株式会社伸正 はかた珈琲工房		
年間売上高	110,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6人(2023年 8月時点)
代表者氏名	代表取締役 鈴木正伸		
メッセージ	小規模の工場ではありますが、生豆の購入から焙煎、ドリップバッグの充填加工、組立出荷まで一貫して行っており、全て目の届く範囲にて作業を行なっていますので。安心安全な商品を提供しております。		
ホームページ	<a href="http://www.hakatacoffeekb.com">www.hakatacoffeekb.com</a>		
会社所在地	〒 819-0001	福岡市西区小戸4丁目17-3	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 伸太郎	E-mail	<a href="mailto:shin@hakatacoffeekb.com">shin@hakatacoffeekb.com</a>
T E L	092-894-3200	F A X	092-894-3222

■ 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

① 原料(生豆)の到着

➡

② 生豆の選別(検品)

➡

③ 焙煎

➡

④ 焙煎豆を粉碎

➡

⑤ 個包装へ窒素充填

➡

⑥ 検品・箱詰め


➡

⑦ 出荷(納品)

ドリップバッグに関しては、自社内の焙煎・窒素充填加工を行なっています。焙煎後、新鮮な状態でパッキングしておりますので香り高いコクのある美味しいコーヒーを提供出来ております。


写真

①




原料(生豆)の到着

③



焙煎

⑤



個包装・窒素充填

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	一般細菌・大腸菌類の検査異常なし(日本食品分析センター)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業日毎の清掃・賞味期限日付のチェック(いずれもチェック表あり)、防虫機の設置			
	従業員の管理	年1回の健康診断受診 日々の体調チェック			
	施設設備の管理	焙煎機・ドリップバッグ充填機・グラインダーの日々の清掃と定期的なメンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤伸太郎	連絡先	090-9607-6000
	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。豆ごとの産地証明書保管。			