

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月5日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	冷凍空芯菜						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (在庫限り)			賞味期限／消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡県			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	500g			希望小売価格	税抜	¥850	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	12袋			保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	2週間			販売エリアの制限	●無	○有→	
取扱い規格等 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	要相談	最小	5ケース	ケースサイズ	縦(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)
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 (回 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	最終消費者: アジア圏の訪日旅行者、在日外国人など空芯菜を日常に食する環境にある方々。東南アジア(ベトナム、タイなど)の料理を提供している飲食店及び食品小売している食料品店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	空芯菜は旬以外の時期(12月~3月)でも空芯菜を楽しんでいただくため冷凍加工しました。解凍せずに袋から出して、カットすることなく加熱調理していただける手軽な冷凍空芯菜です。炒め物はそのまま加熱調理してください。おひたしや麺類への利用は、軽くお湯に入れて湯搔いた後利用してください。	
商品特徴	冷凍庫からだして、手軽に炒め物に使えるよう、約5cmにカットしています。空芯菜の風味やシャキシャキ感を残せるように、収穫日翌日に加工し、製法にこだわった冷凍空芯菜です。	

商品写真

	(冷凍食品)	栄養成分表示 100gあたり エネルギー 1.8kcal たんぱく質 2.2g 脂質 0.1g 炭水化物 4.1g 砂糖相当量 0g (推定値)
	名称: 空芯菜 原材料名: 空芯菜 製造地: 福岡県 内容量: 500g 賞味期限: 野外下部に記載してあります 保存方法: -18℃以下で保存してください 冷凍前加熱の有無: 加熱してありません 加熱調理の必要性: 加熱してお召し上がりください 販売者: 株式会社ベジサーク 本社: 福岡県久留米市安武町武島2700 加工所: 株式会社竹野冷食 豊本市南区土河原町15-1	
	●使用上の注意 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・開封後は最涼凍しないでください。	
		
	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×をします。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ、 <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 (当商品はアレルギー表示が付いている場合にのみ記入)	
備考		

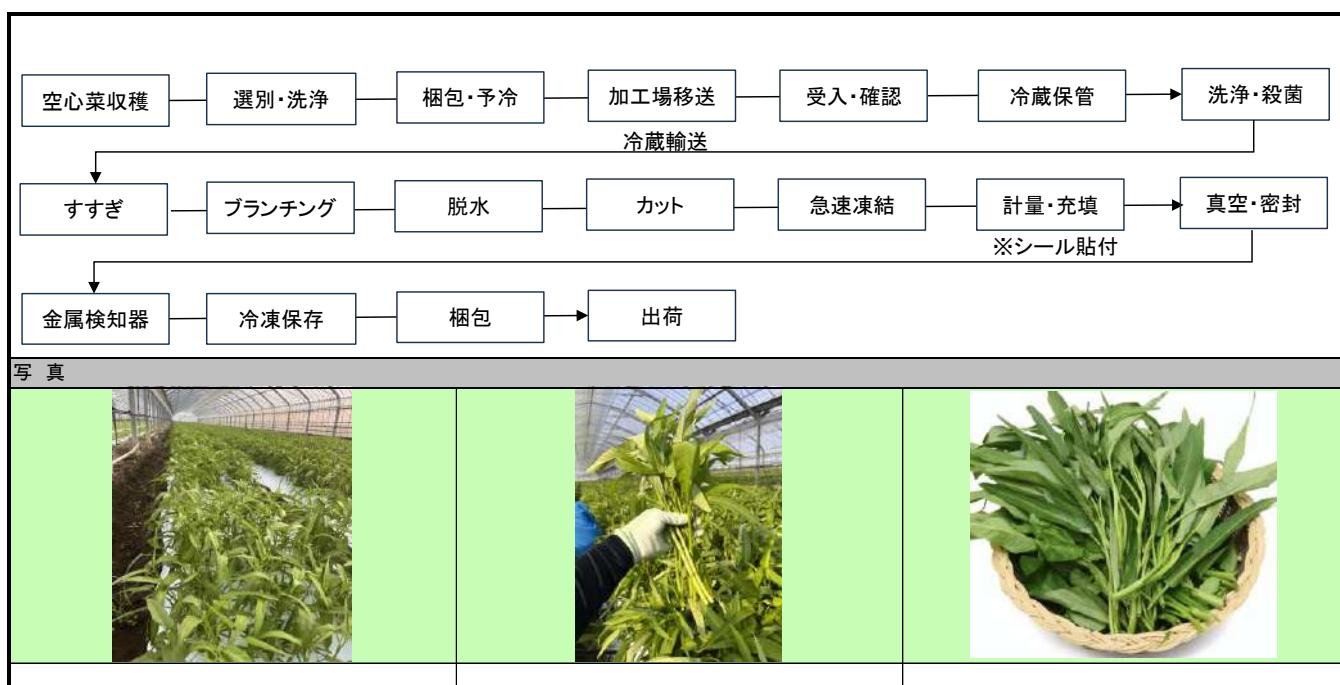
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ベジサーク		
年間売上高	—	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員19名
代表者氏名	尾形 朝矢		
メッセージ	人口減と高齢化が進展する日本経済にとって、外国人はそれを支えてくれる人たちであり、これからも増える見込みとなっています。故郷を離れ日本で頑張る外国からの人たちに、「日本で故郷の味(東南アジア野菜)を提供できないか」という想いで生産・開発を行っています。シンプルに今の日本を支えてくれている人たちに母国の食材を提供し、故郷を感じてもらうことで、少しでも癒しの時間を過ごしてほしいと考え、日々、活動しております。		
ホームページ	https://vegecirque.com/		
会社所在地	〒830-0071	福岡県久留米市安武町武島2700	
工場等所在地	〒861-5252	熊本市南区土河原町15-1 (加工場)	
担当者	尾形 朝矢	E-mail	info@vegecirque.jp
TEL	080-1777-4896	FAX	0942-26-3724

■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	初発菌検査:一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌検査の実施 ※加工後、一般生菌、大腸菌群の自主検査実施(毎回)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	管理項目毎に製造記録を管理(受入時の品質管理、プランチング温度、時間、金属検出機、冷凍冷蔵庫の温度管理等)		
	従業員の管理	健康管理、手指洗浄、粘着ローラーによる毛髪除去など衛生マニュアルの遵守		
	施設設備の管理	施設内の清掃、機械器具の洗浄殺菌、トイレの清掃、廃棄物の管理等、施設設備管理マニュアルの遵守		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	株式会社ベジサーク 尾形	連絡先 080-1777-4896
	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	生産物賠償責任共済の加入		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。