

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年
7 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	宗像コンフィチュール いちごコンフィチュール食べ比べセット						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (2月~5月)		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)	福岡県宗像市 <small>むなかた</small>		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582710830413			
内 容 量	140g×2本		希 望 小 売 価 格	税抜	¥3,500	税込(切捨) 税率 8%	¥3,780
1ケースあたり入数	6セット		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	要相談		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有一			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0	23.0 10.0 3.6
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 ャ 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 40代~60代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お中元・お歳暮、大切な方へのギフトに選んで頂いております。品種の違いを楽しめるセットで、白パンなどのシンプルなパンに合わせて召し上がりがください。
商 品 特 徴	福岡県宗像(むなかた)の生産者から直接受け取った、甘く香り高い完熟のいちご「あまおう」と桃のような香りの「桃薫(とうくん)」の食べ比べギフトセットです。素材感を感じて頂けるよう、果肉がごろごろ入ったフレッシュ感あふれるコンフィチュールに仕上げています。

商品写真

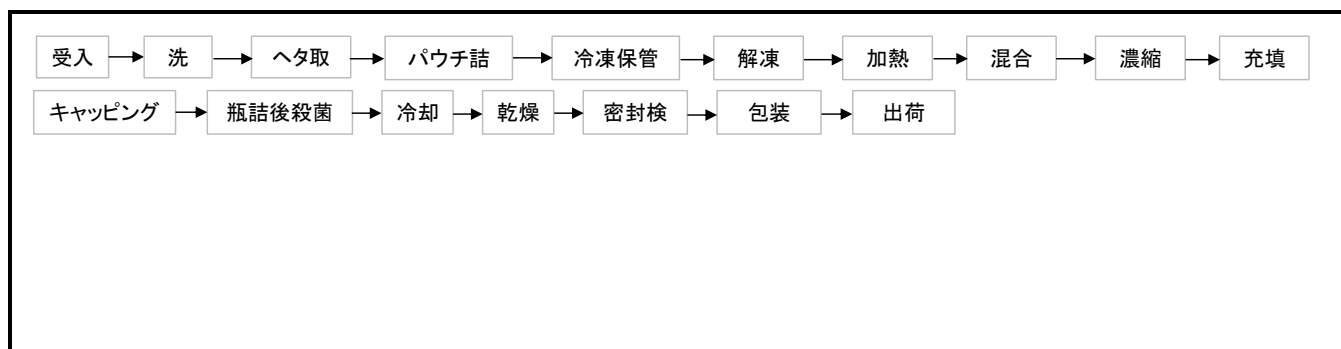
ラッピングイメージです	<div>  </div>	<p>●名称:果実加工品●原材料名:いちご(福岡県宗像市産)、砂糖(てんさい含蜜糖)、レモン果汁●内容量:140g●賞味期限:枠外下部に記載●保存方法:直射日光、高温を避けて保存して下さい●製造者:メゾンスワロー相部 麻里 福岡県宗像市平井1-10-5●使用上の注意:開封後は10℃以下で保存し、お早めにお召し上がり下さい</p> <p>賞味期限</p>						
<p>アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<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 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <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 (※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) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>			表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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 (※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	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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 (※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		メゾンスワロー		
年 間 売 上 高		令和七年 三百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名		相部 麻里		
メ ッ セ ー ジ		宗像の食材の魅力に魅了された管理栄養士である代表が「宗像の魅力ある食材で、食卓に彩りと旬を提供したい」をモットーにコンフィチュールやフルーツソースなどの高付加価値商品の開発・製造を行っています。規格外や余剰品も大切に活用し、SDGsに貢献。作り手の想いのこもった一品をぜひご賞味ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/confiture_munakata?igsh=MXJnYzJrcW84NnBrbQ%3D%3D&utm_source=qr		
会 社 所 在 地	〒	811-3430	福岡県宗像市平井1-10-5	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		相部 麻里	E - m a i l	m.aibe@maisonswallow.com
T E L		080-7630-1315	F A X	

■ 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

		
熱伝導率の良い銅鍋で一気に煮詰めます	瓶に充填します	蒸気殺菌庫で芯温計測しながら殺菌

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	商品ごとに一般生菌、クロストリジウム属菌、カビ菌検査を実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	現場に則した生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従 業 員 の 管 理	健康状態、衛生状態をチェックし記録。			
	施 設 設 備 の 管 理	終業時に清掃を実施し、備品などの点検を定期的に行い、異物混入の防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	相部 麻里	連 絡 先	080-7630-1315
	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	原材料情報、品質検査記録を取っている。また、PL保険に加入し、もしもの際の対策をとっている。			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。