

# 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
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡県宗像市			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→		
取扱い最小単位 (◎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(%)
					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 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  	<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°C以下で保存し、お早めにお召し上がり下さい</p> <p><b>賞味期限</b></p> <p><b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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×を見る。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td><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</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 (当商品リストにアレルギーを放つている場合は全ての目を記入)</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 (当商品リストにアレルギーを放つている場合は全ての目を記入)	備考	
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 (当商品リストにアレルギーを放つている場合は全ての目を記入)						
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 あいべ まり		
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	<a href="https://www.instagram.com/confiture_munakata/?igsh=MXJnYzJrcW84NnBrbQ%3D%3D&amp;utm_source=qr">https://www.instagram.com/confiture_munakata/?igsh=MXJnYzJrcW84NnBrbQ%3D%3D&amp;utm_source=qr</a>		
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-mail	<a href="mailto:m.aibe@maisonswallow.com">m.aibe@maisonswallow.com</a>
TEL	080-7630-1315	FAX	

■ 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

受入	→	洗	→	ヘタ取	→	パウチ詰	→	冷凍保管	→	解凍	→	加熱	→	混合	→	濃縮	→	充填
キャッピング	→	瓶詰後殺菌	→	冷却	→	乾燥	→	密封検	→	包装	→	出荷						
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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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>をご覧下さい。