

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	宗像フルーツソース いちご〈あまおう〉					
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	90日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	福岡県宗像市 ^{むなかた}		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4582710830048610		
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 8% ¥2,160
1 ケースあたり入数			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)
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→) ※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	☐ 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 ☐ 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)	40代~60代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ヨーグルトをはじめ、ホットケーキやフレンチトーストのソースとして、夏場はかき氷ソースとしてお使い頂けます。 食にこだわりをお持ちの方のご自宅用をはじめ、大切な方へのギフトにもえらんで頂いております。	
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」を使用しています。いちごの濃厚な味わいを楽しめる口当たり滑らかなソースに仕上げました。	

■ 商品写真

	●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:250g●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 賞味期限	
	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、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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		

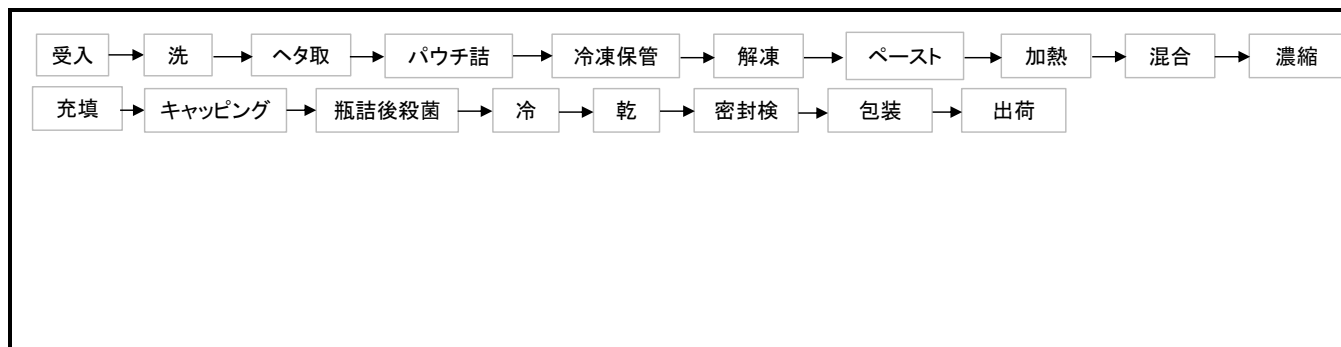
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)(承諾)・拒否

■ 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。