

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 温州みかん						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		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)		4582710830642		
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8% ¥1,944
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・取付・納入単位 (◎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、温州みかんを使用しています。みかん本来の甘酸っぱさと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:温州みかん(福岡県宗像市産)、砂糖(てんさい含糖)、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ください●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		

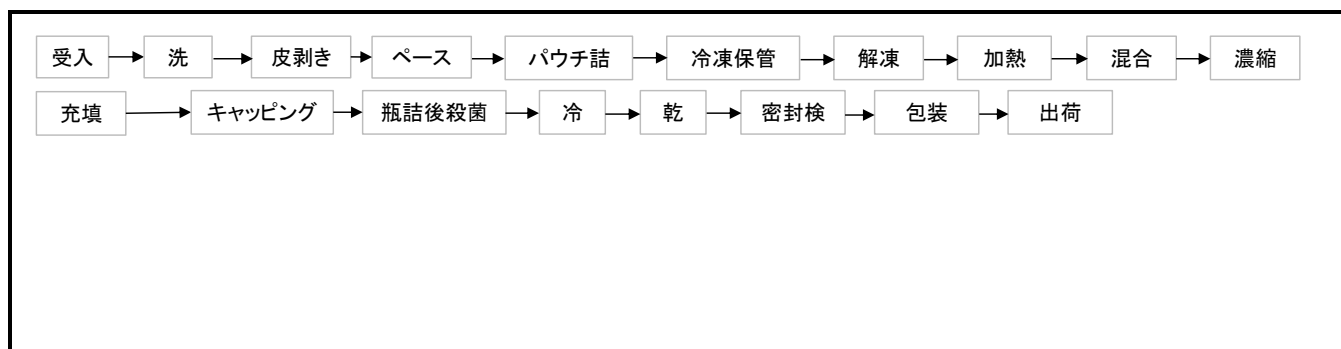
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)(承諾)・拒否

■ 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&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。