

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
7月9日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	博多あまおうプラス乳酸菌							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	(夏)	賞味期限／消費期限	賞味期限	270日	消費期限	270日	
主原料産地 (漁獲場所等)	果糖ぶどう糖液糖(日本)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4949641200515			
内容量	350ml			希望小売価格	税抜 ¥145	税込(切捨) 税率 8%	¥156	
1ケースあたり入数	24本			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	営業日で中2日			販売エリアの制限	◎無	○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 300ケース以上は要相談	最小 30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 checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <span style="float: right;">米国FDA登録、FSSC22000</span>							
	<small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	主婦層をメインに、大人から子供まで飲んでいただきたい商品。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シールド乳酸菌を配合しているため、毎日1本、美味しく健康力をサポートしていただきながら飲んでいただきたい。夏場は特に冷やして飲んでいただきたいです。	
商品特徴	あまおう果汁を使用したいちごラテです。シールド乳酸菌を配合し、美味しく日々の健康力をサポートできる商品となります。	

## ■商品写真



※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	株式会社サンコー		
年間売上高	43億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	92人
代表者氏名	代表取締役会長 永田 守		
メッセージ	福岡の飲料会社、(株)サンコーです。九州の飲料会社として、九州ご当地色の強い商品を多数取り揃えております。より多くのお客様にサンコー商品を飲んでいただきたいという想いで、世界20か国の国々のお客様にもサンコーの飲料をお届けしております。サンコーは、これからも、世界中に「憩い」を届けていきます		
ホームページ	<a href="https://www.sanko-group.co.jp/">https://www.sanko-group.co.jp/</a>		
会社所在地	〒	812-0016	福岡県福岡市博多区博多駅南5丁目14-18
工場等所在地	〒	889-1301	(宮崎県農協果汁株式会社) 宮崎県児湯郡川南町大字川南20016番地3
担当者	中尾 凌太		E-mail: <a href="mailto:ryota.nakao@sanko-group.co.jp">ryota.nakao@sanko-group.co.jp</a>
T E L	080-9068-7115		092-475-0536

■ 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

宮崎県農協果汁株式会社 本社工場様にて委託製造を行っています。	HACCP、ISO9001、FSSC22000といった規格を導入し 安全、安心な商品を皆様にお届けするべく運用されております。
→ ④濾過 → ⑤殺菌 → ⑥充填・巻締 → ⑦ラベル巻き → ⑧個装捺印 → ⑨製品検査 → ⑩箱詰め → ⑪パレット積み	①原料・添加物 → ②調合 → ③検査



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	内容量、Bx、pH、酸度、細菌検査(一般生菌数、大腸菌群、カビ酵母)、官能検査(風味、色調等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP、ISO9001、FSSC22000といった規格を導入し 安全、安心な商品を皆様にお届けするべく運用しております。			
	従業員の管理	HACCPシステムの運用を基本に、従業員の衛生管理教育。			
	施設設備の管理	HACCPシステムの運用を基本に、施設の改善。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	大島 秀一	連絡先	092-475-0535
	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	Chubb損保保険株式会社の賠償責任保険に加入			

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.htm>をご覧下さい。