FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 6 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

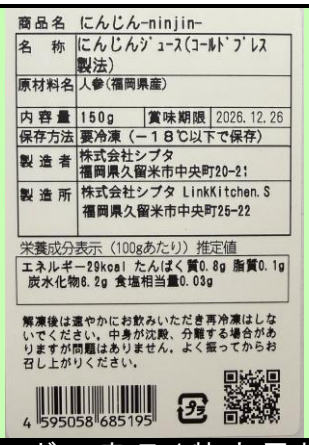
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	コールドプレスジュース【にんじん-ninjin-】						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （11～2月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	設定無し	
主原料産地（漁獲場所等）	福岡県久留米市	JANコード（13桁もしくは8桁）	4595058685195				
内容量	150g	希望小売価格	税抜	¥500	税込（切捨） 税率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	○無 ◉有→	北海道・離島を除く			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 30ケース／月	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				19.5 × 42.5 × 19.5		4.4kg	
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 （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☑その他（右に記入→） 通信販売、スポーツジム、美容サロン、美容クリニック等
	お客様（性別・年齢層など）	・健康や美容を意識される幅広い世代の方 ・お子様からご高齢の方まで、毎日の野菜補給を取り入れたい方 ・忙しい毎日の中で、手軽に野菜を摂りたい方 ・素材本来の風味を楽しめる野菜ジュースをお求めの方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	・朝食やランチタイムに、毎日の野菜習慣として。 ・お子様からご高齢の方まで、すっきりとした飲み心地の栄養補給に。 ・スポーツ後や美容・ウェルネスシーンでのリフレッシュドリンクとして。	
商品特徴	・福岡県久留米市・酒見農産で米ぬか堆肥農法により栽培された人参のみを新鮮なまま生で使用した、無添加の100%コールドプレスジュースです。 ・コールドプレス製法により、人参本来の自然な甘みや風味を活かし、不溶性食物繊維をほとんど含まない、さらりとした飲み心地に仕上げています。 ・砂糖・保存料・着色料・甘味料を使用せず、人参のみで糖度8.5～9.5度の驚きの甘さをお楽しみいただけます。 ・原料には、ビタミンAの前駆体であるβ-カロテンを豊富に含む人参を使用しています。素材本来の美味しさを活かしたコールドプレスジュースです。	

■ 商品写真



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、 ☐かに 、 ☐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、 ☐マカダミアナッツ 、 ☐もも 、 ☐やまいも 、 ☐りんご 、 ☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※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 右欄に〇をして下さい。（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	株式会社シブタ			
年間売上高	令和6年7月～令和7年6月　5億5千万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	24名(役員2名,社員11名,パート11名)	
代表者氏名	澁田 聡			
メッセージ	株式会社シブタは、明治32年の創業以来、食品包装資材を通じて「食」に携わってまいりました。その経験を活かし、新ブランド「Link Kitchen.S®」では、「食を未来につなげる」をコンセプトに掲げ、地域農産物の新たな価値創造に取り組んでいます。 生産者の想いを大切にし、地域の豊かな農産物を活かしたコールドプレスジュースを通じて、人と人、地域と未来をつなぐ商品づくりを目指しています。			
ホームページ	https://shibuta.net/ https://link-kitchen-s.myshopify.com/			
会社所在地	〒	830-0023	福岡県久留米市中央町20-21	
工場等所在地	〒	830-0023	福岡県久留米市中央町25-22	
担当者	澁田 佐和子	E-mail	sawaco@shibutainc.jp	
TEL	090-4990-4722	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

人参入荷→検品→冷蔵倉庫→前室入庫→計量→流水洗浄(表面の汚れ・土落とし、荒切)→水切り→加工室入庫→冷蔵保管→品質チェック(原料の汚れや状態確認)→酸性水浸漬(pHチェック、2分)→水浸漬→水洗い→水分除去→搾汁(コールドプレス)→濾過(夾雑物の除去)→計量→品質ﾁｪｯｸ(pH、Brix)→容器充填→密封→殺菌(85℃-30分以上)→水除去→裏ラベル貼付→冷凍(ショックフリーザー)(-40℃-60分以上)→冷凍保管(-20℃以下)→検品→箱詰

写真

新鮮な久留米市産にんじんを生のまま使用	コールドプレス製法で、丁寧に搾汁	不溶性繊維をほとんど取り除いたサラリとした仕上がり

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	外部検査にて細菌検査、初発、賞味期限設定			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表作成、製造記録整備、捕虫器の設置			
	従業員の管理	健康診断の実施、入室管理表にて管理			
	施設設備の管理	洗浄記録、メンテナンス記録整備			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	澁田　佐和子	連絡先	090-4990-4722
	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	PL保険加入済			

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。