

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ドリップコーヒー(オリジナルパッケージ)					
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	約1年	消費期限	約1年
主原料産地 (漁獲場所等)	ブラジル/コロンビア	JANコード (13桁もしくは8桁)	4589421591046			
内 容 量	1個(10g)	希望小売価格	税抜	¥186	税込(切捨) 税率 8%	¥200
1ケースあたり入数	要相談	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	1週間~	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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" 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 → 三重県版経営向上計画認定書 認定第2-505号					

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	冠婚葬祭など 成人からお年を召した方まで年齢層は広く、地域を問わず全国からのご注文にも対応しております。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好きな絵や写真、またロゴなどをパッケージにできます！ 本格的な珈琲が手軽にドリップ珈琲でお飲み頂けます。 中身もお好きな豆に変更できます！自社の周年記念や結婚式、また父の日やイベントなどに幅広く利用いたしております。	
商品特徴	自分の好きなデザインにカスタマイズでき、また中に入れるコーヒーもお選びいただけるので自分だけのオリジナルパッケージのドリップコーヒーをお作りいたします！	

商品写真

①フィルター上部を矢印にそって切り取ってください

②フック下部を持ち広げてください

③フックをカップに掛けてお湯を少量ずつそっと注いでください

●名称:志摩ブレンド(10g)
●原材料名:珈琲豆(ブラジル産、コロンビア産)
●賞味期限:右下記載
●保存方法:直射日光を避けて保存
●製 造 者:メデリン珈琲店(代表 太田 穂)
三重県志摩市阿児町鶴方4947
TEL:0599-77-6283

●賞味期限
2022. 8. 29

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かご、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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 <input type="checkbox"/> アーモンド
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○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	(有)ジョイフル (メデリン珈琲店)		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	太 田 稔		
メ ッ セ ー ジ	創業昭和27年。長い間志摩の国で愛されている珈琲です。沢山のお客様にお喜び頂ける珈琲をご提供出来るよう、一粒一粒愛情を込めて焙煎しております。珈琲は好きでも珈琲の酸味が苦手なお客様が多い中、メデリン珈琲は酸味が少ない為、飲みやすく香り高いと好評を頂いております。令和3年8月にCAFÉをオープンしました。是非一度ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.mederincoffee.com/		
会 社 所 在 地	〒	517-0501	三重県志摩市阿児町鵜方4947
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	太 田 稔		E - m a i l mail@mederincoffee.com
T E L	0599-77-6283		F A X 0599-77-7873

■ 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

ドリップ珈琲は中身7gが主流ですが、当店のドリップ珈琲は10gとなっており他店の物より味が出やすく、珈琲の濃い味わいをお楽しみ頂けます。
全国各地のお客様からご注文頂いており、香りが良く飲みやすいと大好評で口コミレビューでは5星を頂いております。お手軽に本格的な珈琲を楽しんで頂ける為、ギフトや贈り物にも適しております。
また、ドリップ珈琲とお菓子をセットにした商品作りも考えております。
お手軽に美味しい珈琲が作れるためオフィスやご自宅に常備しておけば大切なお客様が急に訪問された際にも本格的な珈琲があつという間に出来て大変便利です。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハンドピッキングによる欠点豆の除去(10kg当たり約10%~15%を除去)			
	従業員の管理	手洗いうがいの徹底 アルコールによる消毒			
	施設設備の管理	定期点検 保守点検 設備の清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	太田 稔	連絡先	090-2578-0889
	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保険加入あり			

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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ドリップコーヒー(志摩ブレンド)					
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	約1年	消費期限	約1年
主原料産地 (漁獲場所等)	ブラジル/コロンビア	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589421591008			
内 容 量	1P=5個入り	希望小売価格	税抜	¥602	税込(切捨) 税率 8%	¥650
1ケースあたり入数	100個	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノリ など単位も記載)	最大	最小	20個	ケースサイズ(重量)	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)
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 checked="" 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 → 三重県版経営向上計画認定書 認定第2-505号					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 冠婚葬祭など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本格的な珈琲がお手軽にドリップ珈琲でお飲み頂けます。 毎日の生活の中でお飲み頂くのはもちろんの事、酸味が少なく飲みやすい為万人受けし、冠婚葬祭やギフト、オフィス珈琲や喫茶店での販売など幅広くご活用頂けます
商 品 特 徴	店主が厳選した珈琲豆を独自の配合でブレンド。チョコレートの様な風味と深く濃厚なコク。甘味がありのも特徴です。時間が経っても酸味が出にくいので、飲みやすいです。 一度ご注文頂くとリピートして下さるお客様が多いのもメデリン珈琲店の特徴です。 「香りが良くて飲みやすい」とお客様から好評頂いております。

商品写真



志摩ブレンド

名 称	レギュラーコーヒー(粉)
原材料名	コーヒー豆(生豆生産国名: ブラジル、コロンビア他)
内 容 量	10g(1杯分)
賞味期限	袋外右側に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
挽き方	中細挽き
販 売 者	メデリン珈琲店(太田稔) 三重県志摩市阿児町織方 4947 TEL 0599-77-6283
加 工 所	株式会社アイディバック 愛知県名古屋守山区天子田 2-303

2022.07.26

チソンガス充填パック
個包装

ゴミの分別に際しては各市町村の区分に従ってください。

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当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)

※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	(有)ジョイフル (メデリン珈琲店)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	太田 稔		
メッセージ	<p>創業昭和27年。長い間志摩の国で愛されている珈琲です。沢山のお客様に喜び頂ける珈琲をご提供出来るよう、一粒一粒愛情を込めて焙煎しております。珈琲は好きでも珈琲の酸味が苦手なお客様が多い中、メデリン珈琲は酸味が少ない為、飲みやすく香り高いと好評を頂いております。</p> <p>令和3年8月にCAFEをオープンしました。是非一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	http://www.mederincoffee.com/		
会社所在地	〒	517-0501	三重県志摩市阿児町鶺方4947
工場等所在地	〒	463-0037	ビクトリア珈琲(株) 愛知県名古屋市守山区天子田2丁目303
担当者	太田 稔		E - m a i l mail@mederincoffee.com
T E L	0599-77-6283		F A X 0599-77-7873

■ 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

ドリップ珈琲は中身7gが主流ですが、当店のドリップ珈琲は10gとなっており他店の物より味が出やすく、珈琲の濃い味わいをお楽しみ頂けます。

全国各地のお客様からご注文頂いており、香りが良く飲みやすいと大好評で口コミレビューでは5星を頂いております。お手軽に本格的な珈琲を楽しんで頂ける為、ギフトや贈り物にも適しております。

また、ドリップ珈琲とお菓子をセットにした商品作りも考えております。

お手軽に美味しい珈琲が作れるためオフィスやご自宅に常備しておけば大切なお客様が急に訪問された際にも本格的な珈琲があつという間に出来て大変便利です。



■ 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	目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハンドピッキングによる欠点豆の除去(10k当たり約10~15%を除去)
	従業員の管理	手洗いうがいの徹底 アルコールによる消毒
	施設設備の管理	定期点検 保守点検 設備の清掃
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 太田 稔 連絡先 090-2578-0889
	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保険加入あり

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	アイスコーヒー(リキッドタイプ)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	夏季限定(5月~10月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	6ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)	ブラジル/グアテマラ 他	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589421597017			
内 容 量	1000ml	希望小売価格	税抜	¥695	税込(切捨) 税率 8%	¥750
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	7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	要相談	最小	ケースサイズ(重量)		
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 checked="" 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 → 三重県版経営向上計画認定書 認定第2-505号					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 冠婚葬祭など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 成人からお年を召した方まで年齢層は広く、地域を問わず全国からのご注文にも対応しております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本格的な珈琲がお手軽にお飲み頂けます。 毎日の生活の中でお飲み頂くのはもちろんの事、酸味が少なく飲みやすい為万人受けし、冠婚葬祭やギフト、オフィス珈琲など幅広くご活用頂けます
商 品 特 徴	メデリン珈琲自慢のアイスコーヒー。口に入れた瞬間から広がる香りとコクはメデリン珈琲店オリジナルです。 夏季限定商品で人気があり数量限定ですので毎年完売になる当店人気商品です。

商品写真



栄養成分表示 (100ml 当たり) エネルギー 6kcal 炭水化物 0.7g 無糖 タンパク質 0.3g 糖 類 0.1g 脂 質 0.2g 食塩相当量 0.0g	
品 名 : コーヒー 原材料名 : コーヒー 内 容 量 : 1000ml 賞味期限 : 最上部に表示 保存方法 : 直射日光を避け、常温で保存して下さい。 販 売 者 : 有限会社ジョイフル(メデリン珈琲店) 三重県志摩市阿児町鶴方4947 TEL: 0599-77-6283 製 造 所 : 株式会社中村商店 鳥屋第一工場 大阪市此花区島屋4丁目4番69号	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当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)

※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	(有)ジョイフル (メデリン珈琲店)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	太田 稔		
メッセージ	<p>創業昭和27年。長い間志摩の国で愛されている珈琲です。沢山のお客様に喜んで頂ける珈琲をご提供出来るよう、一粒一粒愛情を込めて焙煎しております。珈琲は好きでも珈琲の酸味が苦手なお客様が多い中、メデリン珈琲は酸味が少ない為、飲みやすく香り高いと好評を頂いております。</p> <p>令和3年8月にCAFEをオープンしました。是非一度ご来店下さい。</p>		
ホームページ	http://www.mederincoffee.com/		
会社所在地	〒	517-0501	三重県志摩市阿児町鶴方4947
工場等所在地	〒	554-0024	株式会社中村商店 大阪市此花区島屋4丁目4-69
担当者	太田 稔		E - m a i l mail@mederincoffee.com
T E L	0599-77-6283		F A X 0599-77-7873

■ 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

昔から人気がありましたアイスコーヒーが液体になりました。店主がこだわった豆を丁寧に深く煎り、香はそのままだ後に程よく残る苦みがくせになる逸品です。ロコミやギフトで人気が広がり毎年完売する商品です。ストレートタイプですので冷やしてそのままお召上がりいただけます。少し濃いめに作ってあるので、ミルクをいれてカフェオレでもお楽しみいただけます。お手軽に本格的な珈琲を楽しんで頂ける為、ギフトや贈り物にも適しております。また、ドリップ珈琲とお菓子をセットにした商品作りも考えております。お手軽に美味しい珈琲が飲めるのでオフィスやご自宅に常備しておけば大切なお客様が急に訪問された際にも本格的な珈琲があったという間に出来て大変便利です。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハンドピッキングによる欠点豆の除去
	従業員の管理	手洗いうがいの徹底 アルコールによる消毒
	施設設備の管理	定期点検 保守点検 設備の清掃
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 太田 稔 連絡先 090-2578-0889
	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保険加入あり

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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ぜんざい珈琲(あられ)					
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	6ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	コーヒー(ブラジル産・コロンビア産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589421598038		
内 容 量	ドリップ珈琲10g、小豆50g、あられ5g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税込(切捨) 税率 8% ¥594
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム	1週間		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	最小	12	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 三重県版経営向上計画認定書 認定第2-505号					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 冠婚葬祭など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	成人からお年を召した方まで年齢層は広く、地域を問わず全国からのご注文にも対応しております。 年配の方から若い方まで皆様にご利用いただけます。	
商 品 特 徴	先代のお店の名物を商品化！ぜんざい？コーヒー？不思議がたくさんかと思いますが絶品なのです！ 志摩の皆さまに愛された、昔懐かしい味です。ぜひ一度ご賞味ください！	

商品写真



名称 印席乾燥餅 原材料名 ワキコーンスターチ、乳糖、 だんご(加工品)でんぷん、粉末 氷あめ、コーンスターチ、トレハ ロース、粉末アルコール 内 容 量 15g 賞味期限 包装外に記載 保存方法 直射日光を避け乾燥した 冷蔵所(常温)にて保存 販 売 者 株式会社 東和食彩 三重県熊野市宮前字七九郎1490-1

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当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	(有)ジョイフル (メデリン珈琲店)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	太田 稔		
メッセージ	<p>創業昭和27年。長い間志摩の国で愛されている珈琲です。沢山のお客様にお喜び頂ける珈琲をご提供出来るよう、一粒一粒愛情を込めて焙煎しております。珈琲は好きでも珈琲の酸味が苦手なお客様が多い中、メデリン珈琲は酸味が少ない為、飲みやすく香り高いと好評を頂いております。令和3年8月にCAFEもオープンしました。是非一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	https://mederincoffee.com/		
会社所在地	〒	517-0501	三重県志摩市阿児町鶴方4947
工場等所在地	〒		
担当者	太田 稔		E - m a i l mail@mederincoffee.com
T E L	0599-77-6283		F A X 0599-77-7873

■ 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

先代のお店の名物だった「ぜんざい珈琲」先代の味を残したい。と思い商品化致しました。

使用している珈琲は、先代が大切に守り続け、志摩の皆さまに愛された、酸味が少なく、香り高いスペシャルティコーヒーを使用。地元三重県の井村屋様の餡とおもちをセットにしました。たくさんの方の思いが詰まっているぜんざい珈琲です。

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハンドピッキングによる欠点豆の除去			
	従業員の管理	手洗いうがいの徹底 アルコールによる消毒			
	施設設備の管理	定期点検 保守点検 設備の清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	太田 稔	連絡先	090-2578-0889
	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保険加入あり			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

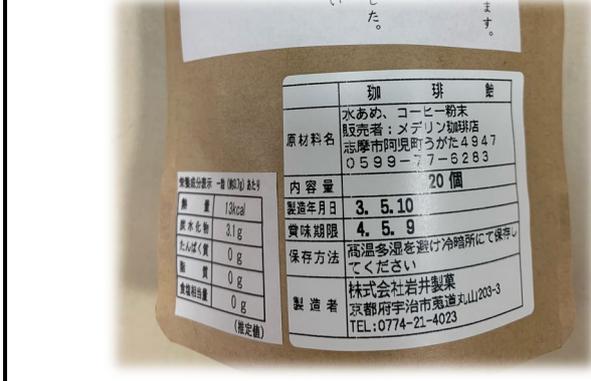
商品特性と取引条件

商 品 名	コーヒーキャンディ					
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	約1年	消費期限	約1年
主原料産地 (漁獲場所等)	珈琲豆 ブラジル産・コロンビア産 水あめ 愛知県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589421592005			
内 容 量	20粒	希望小売価格	税抜	¥399	税込(切捨) 税率 8%	¥430
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	最小	20個	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" 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 → 三重県版経営向上計画認定書 認定第2-505号					

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 冠婚葬祭など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一息つきたい時、お口が寂しい時など1粒お口に放り込めば「ホッ」と一息して頂けます。
商品特徴	当店のオリジナルブレンドを細かく粉碎した粉末を、京都の老舗焙煎様に依頼し、試行錯誤の後、水飴と粉末のみで出来上がった珈琲キャンディです。香料は使用しておりませんので、珈琲本来の味と水あめの甘さが丁度良く、素朴な味わいがとても美味しく、珈琲の香りがお口いっぱいになります。ネット販売ではリピーター様がいらっしゃるほど当店の人気商品です。

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	<input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 <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
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン
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○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	(有)ジョイフル (メデリン珈琲店)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	太田 稔		
メッセージ	当店自慢のメデリン珈琲を使用した、珈琲の飴が新発売となりました。珈琲本来の風味が楽しめる珈琲キャンディです。 只今「ハンドメイドショップミネ」「店頭」にて販売しており全国各地のお客様からご注文頂いており、大好評で口コミレビューでは「甘すぎず上品でコーヒーの風味がたまり		
ホームページ	http://medellin-joyful.com/		
会社所在地	〒 517-0703	三重県志摩市阿児町鶴方4947	
工場等所在地	〒 611-0013	京都府宇治市菟道丸山203-3 株式会社 岩井製菓	
担当者	太田 稔	E - m a i l	joyful@muse@ocn.ne.jp
T E L	0599-77-6283	F A X	0599-77-7873

■ 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

当店のオリジナルブレンドを細かく粉碎した粉末を京都の老舗飴屋様に依頼し、試行錯誤の後、水飴と粉末のみで出来上がった珈琲キャンディです。保存料・着色料・香料は使用しておりません。

珈琲本来の味と水あめの甘さが丁度良く素朴な味わいがとても美味しく、珈琲の香りがお口いっぱいに広がります。珈琲本来の味と、水あめの甘さがマッチして、素朴な味わいが楽しめる珈琲キャンディ。

他のお菓子と組み合わせての販売や、

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハンドピッキングによる欠点豆の除去			
	従業員の管理	手洗いうがいの徹底 アルコールによる消毒			
	施設設備の管理	定期点検 保守点検 設備の清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	太田 稔	連絡先	090-2578-0889
	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保険加入あり			

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(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。