FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 9 月 27 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	尾鷲ヒノキ芳香蒸留水						
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	無	消費期限	無	
主原料産地（漁獲場所等）	三重県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	無				
内容量	100ml	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込（切捨）税率 10%	¥1,100	
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温				
発注リードタイム		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	サイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
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→）
	お客様（性別・年齢層など）	
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		
商品特徴		

■ 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。

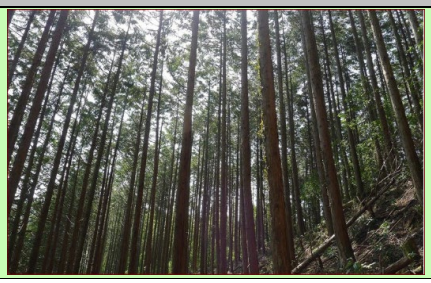
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※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	KOSHIKARI			
年間売上高		従業員数 （社員○名、パート○名など）		
代表者氏名	越仮裕規			
メッセージ	「日本農業遺産」にも登録されている尾鷲ひのき（尾鷲ヒノキ林業）は急峻な地形とやせた土壌という木が生育するには非常に厳しい条件の中、ゆっくりと長い年月をかけて育ちます。『尾鷲ヒノキ』は年輪が緻密で、油分が多く光沢があり、耐朽性にも優れているとして高い評価と信頼を得ています。			
ホームページ	https://koshikari-cajon.com/			
会社所在地	〒 519-2911	三重県度会郡大紀町錦681-2		
工場等所在地	〒			
担当者	越仮裕規	E-mail	info@koshikari-cajon.com	
TEL	0598-73-3538	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

写真		
	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	抽出時・梱包時に目視にて確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 8 月 24 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	アロマオイル（ひのき精油）						
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	無	消費期限	無	
主原料産地（漁獲場所等）	三重県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	無				
内容量		希望小売価格	税抜	¥2,000	税込（切捨） 税率 10%	¥2,200	
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温				
発注リードタイム		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	サイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
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→）
	お客様（性別・年齢層など）	
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	日常のほっと一息や、ひのきの香りは心を穏やかに癒し、気分をリラックスしてくれます。まるで森林浴をしているかのような気分です。ひのきの香りは昔から日本になじみがあり、鎮静作用と強壮作用があります。気持ちが落ち着き、日々の疲れを癒してくれ、さらに前向きな気持ちにさせてくれます。	
商品特徴	「日本農業遺産」にも登録されている尾鷲ひのき（尾鷲ヒノキ林業）は急峻な地形とやせた土壌という木が生育するには非常に厳しい条件の中、ゆっくりと長い年月をかけて育ちます。『尾鷲ヒノキ』は年輪が緻密で、油分が多く光沢があり、耐朽性にも優れているとして高い評価と信頼を得ています。	

■ 商品写真

一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

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、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐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、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐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

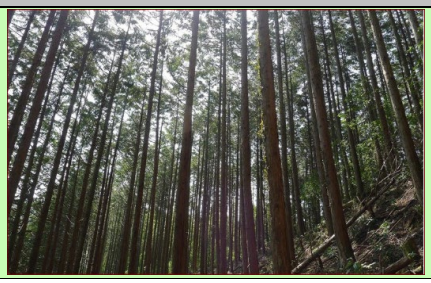
■ 出展企業紹介

出展企業名	KOSHIKARI			
年間売上高		従業員数 （社員〇名、パート〇名など）		
代表者氏名	越仮裕規			
メッセージ	三重県産ひのき（尾鷲ひのき）の木の芯の部分から選りすぐりの精油を抽出しました。濃厚で爽やかな香りのオイルは奇跡のエメラルドグリーン。まるで森の宝石です。			
ホームページ	https://koshikari-cajon.com/			
会社所在地	〒 519-2911	三重県度会郡大紀町錦681-2		
工場等所在地	〒			
担当者	越仮裕規	E-mail	info@koshikari-cajon.com	
TEL	0598-73-3538	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

ひのきの精油は割と世の中にあふれていますが、特異性としては枝葉は使わずに芯の部分だけを使い抽出していることです。
また、芯は通常木工では使わない部分に当たり材の有効活用を行うことで材料ロスをなくし持続可能な森林資源の活用を目指します。

写真



箱は別売

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	抽出時・梱包時に目視にて確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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				

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。