

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ラム珈琲							
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	半年	消費期限	—	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ブラジル産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100g(豆、粉)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,200	税込(切捨) 税率 8%	¥2,376	
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	10	最小	5	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)	☐ 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 ☒ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	冠婚葬祭
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贅沢な空間で大好きなもの、音楽に囲まれてお楽しみください！ まずは袋を開けると 珈琲の香りが甘い。その香りを楽しみながら ミルで粉にすると部屋中に香りが広がっていきます。大きめのカップに 注ぐとラムの香りは控えめですが温度が下がるたびにラムの風味、コクが増してきます。 クリームチーズなどのケーキがよく合います。	
商 品 特 徴	温度が下がるたびに ウキスキーの香り、コク、がドンドンと増していきます。 一口一口味が変化していきます。 常温になるまでその変化は止まりません。 お酒が苦手な方でも喜んでいただける商品です	

商品写真

		
	(現) 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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		かふえたかの		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		1名
代 表 者 氏 名		高野 慎也		
メ ッ セ ー ジ		鈴鹿山脈のふもとでこだわりの自家焙煎珈琲をお出ししております。当店では珈琲豆を浄水で洗浄してから乾燥させています。(Re-wash)このひと手間をかけるだけで珈琲本来の味を引き出すことができます。後味すっきりしたおいしい珈琲を是非一度ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.cafe-takano.com/		
会 社 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
工 場 等 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
担 当 者		高野 慎也	E - m a i l	dan-san@m6.cty-net.ne.jp
T E L		059-344-1765	F A X	



■ 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

ラム珈琲の製造には1週間以上の手間暇をかけて製造していますので量が作れません。特別な商品なのでご了承ください。

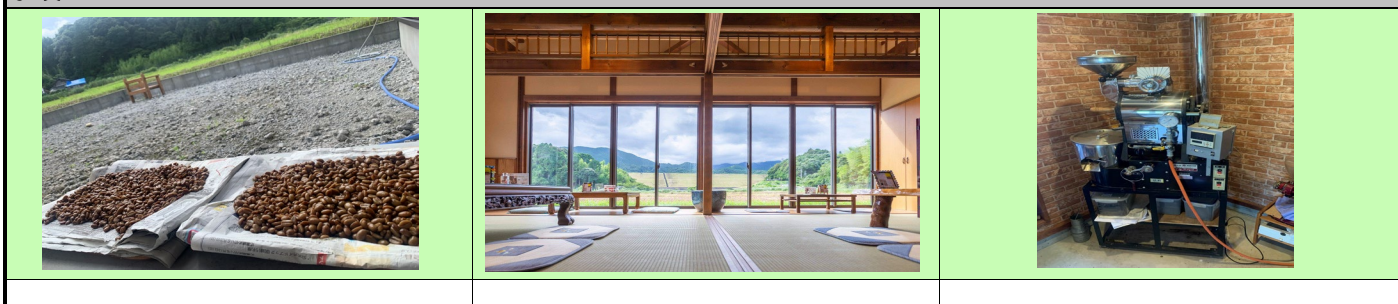
ラム珈琲をミルで引いたときから香りが部屋中広がり特別な時間の始まりを告げます。

珈琲がお好きな方、珈琲通の方へのギフト、贈り物に適しています。

また、小袋(20g/パック、使い切りドリップパック)も今後生産を予定しております。

珈琲好きのお客様が急に訪問された際にも特別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	○ 無 ● 有(具体的に)	珈琲生豆浄水洗浄時、珈琲生豆乾燥時、焙煎後、梱包作業時に異物の目視確認を実施			
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、浄水洗浄による汚れ落とし			
	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	消防点検、ガス点検、火災報知器の点検を定期的実施している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	高野 慎也	連 絡 先	059-344-1765
	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>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ウキスキー珈琲							
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	半年	消費期限	—	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	インドネシア産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100g(豆、粉)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,200	税込(切捨) 税率 8%	¥2,376	
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	10	最小	5	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)	☐ 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)	冠婚葬祭
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贅沢な空間で大好きなもの、音楽に囲まれてお楽しみください！ まずは袋を開けると コーヒーの香りが甘い。その香りを楽しみながら ミルで粉にすると部屋中に香りが広がっていきます。大きめのカップに 注ぐとウキスキーの香りは控えめですが温度が下がるたびにウキスキーの風味、コクが出てきます。常温まで楽しんでいただけます。	
商 品 特 徴	温度が下がるたびに ウキスキーの香り、コク、がドンドンと増していきます。 一口一口味が変化していきます。 常温になるまでその変化は止まりません。 お酒が苦手な方でも喜んでいただける商品です	

商品写真

	
(現物) (貼付)	
アレルギ表示(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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		かふえたかの		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		1名
代 表 者 氏 名		高野 慎也		
メ ッ セ ー ジ		鈴鹿山脈のふもとでこだわりの自家焙煎珈琲をお出ししております。当店では珈琲豆を浄水で洗浄してから乾燥させています。(Re-wash)このひと手間をかけるだけで珈琲本来の味を引き出すことができます。後味すっきりしたおいしい珈琲を是非一度ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.cafe-takano.com/		
会 社 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
工 場 等 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
担 当 者		高野 慎也	E - m a i l	dan-san@m6.cty-net.ne.jp
T E L		059-344-1765	F A X	



■ 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

ウチスキー珈琲の製造には1週間以上の手間をかけて製造していますので量が作れません。特別な商品なのでご了承ください。

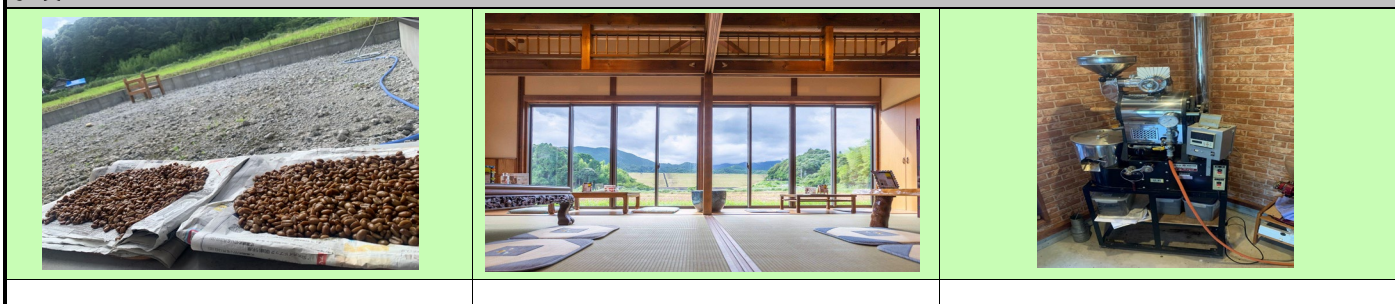
ウチスキー珈琲をミルで引いたときから香りが部屋中広がり特別な時間の始まりを告げます。

珈琲がお好きな方、珈琲通の方へのギフト、贈り物に適しています。

また、小袋(20g/パック、使い切りドリップパック)も今後生産を予定しております。

珈琲好きのお客様が急に訪問された際にも特別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	○ 無 ● 有一具体的に	珈琲生豆浄水洗浄時、珈琲生豆乾燥時、焙煎後、梱包作業時に異物の目視確認を実施			
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、浄水洗浄による汚れ落とし			
	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	消防点検、ガス点検、火災報知器の点検を定期的実施している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	高野 慎也	連 絡 先	059-344-1765
	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>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

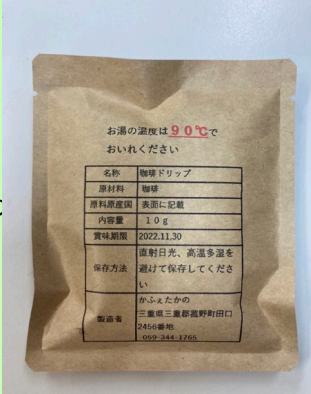
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	スペシャルティ珈琲							
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	半年	消費期限	—	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	インドネシア産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100g(豆、粉)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756	
1ケースあたり入数	—		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	4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	10	最小	5	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)	☐ 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 ☒ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	冠婚葬祭 成人からお年を召した方まで年齢層は広く、珈琲好きの皆様。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答用として。普段のカフェタイムに。 珈琲が苦手な方でもすっきりとした後味で楽しんでいただけます。	
商 品 特 徴	珈琲の生豆を浄水(pre-wash)をした後、自然乾燥させます。その後、独自の焙煎技術により豆本来の味を引き出します。後味もすっきりし、酸味・旨味・苦み・コクがしっかりした美味しい珈琲です。	

商品写真

	
(現物の) (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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		かふえたかの		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		1名
代 表 者 氏 名		高野 慎也		
メ ッ セ ー ジ		鈴鹿山脈のふもとでこだわりの自家焙煎珈琲をお出ししております。当店では珈琲豆を浄水で洗浄してから乾燥させています。(Re-wash)このひと手間をかけるだけで珈琲本来の味を引き出すことができます。後味すっきりしたおいしい珈琲を是非一度ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.cafe-takano.com/		
会 社 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
工 場 等 所 在 地	〒	510-1321	三重県三重郡菰野町田口2456	
担 当 者		高野 慎也	E - m a i l	dan-san@m6.cty-net.ne.jp
T E L		059-344-1765	F A X	



■ 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

ウチスキー珈琲の製造には1週間以上の手間暇をかけて製造していますので量が作れません。特別な商品なのでご了承ください。

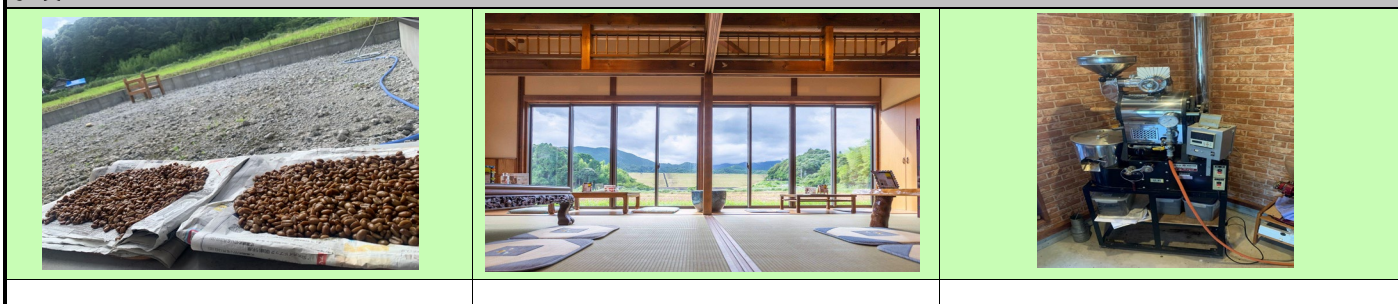
ウチスキー珈琲をミルで引いたときから香りが部屋中広がり特別な時間の始まりを告げます。

珈琲がお好きな方、珈琲通の方へのギフト、贈り物に適しています。

また、小袋(20g/パック、使い切りドリップパック)も今後生産を予定しております。

珈琲好きのお客様が急に訪問された際にも特別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	○ 無 ● 有一具体的に	珈琲生豆浄水洗浄時、珈琲生豆乾燥時、焙煎後、梱包作業時に異物の目視確認を実施			
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、浄水洗浄による汚れ落とし			
	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	消防点検、ガス点検、火災報知器の点検を定期的実施している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	高野 慎也	連 絡 先	059-344-1765
	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>をご覧ください。