FCP展示会・商談会シート

記入日 2024 年 9 月 21 日

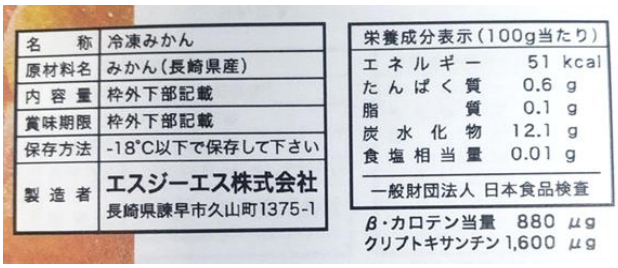
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	長崎冷果（NAGASAKIHIYAKA）みかん					
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	2月～ （ 夏季 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	18ヶ月	消費期限	－
主原料産地（漁獲場所等）	長崎県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4560432372428			
内容量	130g	希望小売価格	税抜	¥350	税込（切捨）税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	5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	最小 3ケース/1日	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)
				340.0 × 335.0 × 120.0		3.3
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（☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能） ☐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）	フルーツが好きな30代～60代の女性、お子様ご年配のおやつに
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		凍ったままでもおいしくお召し上がりいただけます。 ヨーグルトやアイスクリームのトッピング、スムージーや削りみかん ジャム用の原料としてもご利用いただけます。 そのまま、かき氷の原料としてご利用いただけます。ヴィーガン対象食品です。
商品特徴		美味しいみかんを作られている生産者の原料を吟味して使用しています。 急速冷凍技術で加工しているので果実の内部の細胞を壊すことなく凍結できますので ドリップが出にくく、食感が『サクサク』していて即食で美味しく食べられます。 通常の緩慢冷凍と違う本商品の美味しさをお楽しみ下さい。お子様にも安全の食品です

■ 商品写真



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○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	エスジーエス株式会社			
年間売上高	7億円	従業員数（社員○名、パート○名など）	39名	
代表者氏名	代表取締役　野口雅典			
メッセージ	既存事業であるギフト部門と新規事業として長崎県、兵庫県に10年前から自社工場を設け自社製品を製造・販売し流通部門で今後の発展を目指しています。【安心・安全 】をモットーに他社にない商品づくりを心掛け自社工場で長崎冷果（NAGASAKIHIYAKA）をはじめとした、独自の加工で誰からも親しまれる商品に仕上げました。			
ホームページ	https://www.sgs-nagasaki.com/company/			
会社所在地	〒 854-0066	長崎県諫早市久山町1375番地1		
工場等所在地	〒 854-0066	長崎県諫早市久山町1375番地1		
担当者	内田伸章	E-mail	sgs_k@earth.ocn.ne.jp	
TEL	0957-26-1057	FAX	0957-26-1059	

■ 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

原料確保　→　下処理（皮むき、フサにばらす）　→　原料洗浄　→　原料殺菌洗浄　→　流水で原料すすぐ（2分）→
2分つけ込む
原料水切り→　目視検査　→　トレーに並べて袋詰め脱気する　→ブライン凍結機（－50℃）の溶液に袋を　→
異物　漬け込み冷凍する
溶液から引き上げる　→　溶液水切りする　→　袋を洗う　→　冷凍されたものを取り出し1キロ単位で袋詰め　→
30分後
金属探知機　→　一時保管（-18℃以下）　→　目視検査・計量・袋に充填・封印する→
（Ｆｅφ１．５㎜　ＳｕＳφ２．５㎜）　デジタル秤（下限130ｇ、上限135ｇ）
金属探知機→　一時保管（-18℃以下）　→　賞味期限印字　→　ケースに入れ梱包　→　出荷
（Ｆｅφ１．５㎜　ＳｕＳφ２．５㎜）

写真

加工場	ブライン凍結機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、その他			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程は手順が決まっております。			
	従業員の管理	製造に関しての手順等はその都度教育して万全を心がけております。			
	施設設備の管理	設備も整備も必要な際は改善に努めております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	針尾こずえ	連絡先	0957-26-1057
	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	原材料情報、品質検査記録　共に管理しております。（ＰＬ保険　加入済み）			

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。