

※は、入力必須項目
●は、一般閲覧可能項目
○は、バイヤーのみ閲覧可能。

●商品にかける想い※

どんな想いで作ったのか、商品開発のきっかけ、どんな人に届けたいか等を記入。

●商品のこだわり※

製法・味・パッケージ等、生産の際にこだわったことを記入。

○内容量※

商品あたりの内容量を記載。包装した生鮮食品及び加工食品にあっては、内容量を内容重量、内容体積又は内容数量のいずれかの方法で表示しなければならない。

○希望小売価格（税抜）

製造業者が設定した小売価格。商談時には、卸値（取引先受け渡し価格（送料の有無）・ネット・納品価格）も同時に尋ねられる場合もありますので、答えられるようにしておく。また、オープン価格の場合は、オープンと書く。

●保存温度帯

常温、チルド、冷凍などを記載。特殊な温度帯の場合は、詳細を記載。

○1ケースあたり入数

1ケースあたりに商品がいくつ入っているか。荷姿が合わせの場合は、具体的に記載。
(例 1ケースあたり10入りで2合わせの場合⇒10入り2合わせ)

○発注リードタイム

御社に注文が入ってから、取引先に納品されるまでを、日数で記載。エリアや最低ケース納品単位によって違う場合は、その内容を記載。

○販売エリアの制限

『有』にチェックされた場合は、右欄に範囲を記入し、商談時には、その理由を明確に答えられるようにしておくこと。

○主な卸先

卸売業者の取り扱いがある場合は、業者名を記載。

●主な販売先

常時販売している店等があれば記載。(例：日本橋長崎館)

○生産・製造工程アピールポイント

工程は「→」を用いて記載。ポイントとなる工程3～8程度を矢印で結び、その工程でアピールポイントがあれば文章で補足します。またそれらの工程で一番アピールしたい工程の写真を下部に貼付。1次産品の場合は、圃場の写真、出荷されるまでの工程を写真入りで説明すると良い。

●商品名※

独特の読み方や読みづらい名称は、フリガナを振る。

「 」情報シート（輸出情報有） 作成日 2020年10月05日

■商品の特性と取引条件等

【商品画像】		【一括表示画像画像】	
商品にかける想い	利用方法 おすすめレシピ等		
商品のこだわり	販売可能時期 旬の時期		
内容量	容器形態		
パッケージサイズ	主原料産地 (漁獲場所等)		
希望小売価格 (税抜)	JANコード		
保存温度帯	賞味期限/消費期限		
1ケースあたり入数	最小ケース納品単位		
発注リードタイム	年間生産量		
販売エリアの制限			
主な卸先	発送方法		
主な販売先	ターゲット (売り手)		
認証等	認証等 (具体的な内容)		
アレルギー品目 (表示義務有)	アレルギー品目 (任意表示)		
アレルギー品目 (備考)			

■生産・製造工程アピールポイント

写真		

●利用シーン※

商品の利用方法（一番美味しく食べられる）調理法、場面、組み合わせ（食べ合わせ）等を記入。商品の産地でよく食べられている、または、ちょっと変わった調理法や風習などがあれば記入すると良い。

●販売可能時期・旬の時期※

旬に関係なく、年間販売が可能な加工品等の場合は『通年』も可ですが、一番販売に適している時期や販売強化をしたい時期を記入。また期間限定の場合はその理由とともに限定期間を記入。

○主原料産地（漁獲場所等）

複数の原材料について記載する場合は、原材料名と産地を記載してください。産地が限定できない場合は、○○他などと記載。

●JANコード

JANコードはバーコード(JANシンボル)として商品などに表示されるもの。JANコードを利用するには、一般財団法人流通システム開発センターの流通コードセンターがJANコードを管理しており、申請が必要。詳細はこちらを参照。
<http://www.dsri.jp/>

●賞味期限/消費期限

食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定する必要がある。加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されている。（一部の食品を除く）賞味期限と消費期限の詳細はこちらを参照。
<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>

○最小ケース納品単位

何ケースから納品が可能かケースを記載。合わせ商品の場合は具体的に記載(例 5ケース=1甲(こおり)等)、またエリアによって違う場合はその内容を記載。

○発送方法

宅急便、卸売業者、その他の中から選択。その他の場合は、その内容を記載。

●ターゲット（売り先）※

希望する売り先を選択してください。またバイヤーからは、過去に取引実績のある売り先を聞かれる場合がありますので、答えられるようにしておく。と良い。

○認証等、具体的な内容

該当するものにチェックをしてください。
※ISO,HACCP,GAPに関しては、具体的な名称まで記載。
(例 ISO22000等) また、自治体等の認証を取得されている場合も記載

●アレルギー品目（表示義務有、備考、任意表示）

特定原材料を使用していなくても、それらを使用している工場内で生産している場合は、『同工場内で○○を使用しています』の文言を備考欄に記入するとよい。アレルギー表示は、全項目該当しない場合は、記載漏れと思われぬために「×」記載するとわかりやすい。

※は、入力必須項目
●は、一般閲覧可能項目
○は、バイヤーのみ閲覧可能。

○年間売上高※
○○年度などを併記すると良い。見やすいように記載。
(例 平成○○年度 ○○○百万円)

●代表者氏名※
出展企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載。独特な読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振る。

●メッセージ※
ここでは、商品情報ではなく、企業姿勢などを記載。企業理念・食品事業者としての基本方針・法令遵守への取組方針・食の安全・安心に関する理念・お客様とのコミュニケーション方針・食育に対する取組方針など。また、他に取扱商品がある場合はこの欄に記載して紹介

●所在地/工場所在地※
外部委託の場合は、工場等所在地の前に（その外部委託先の）工場名を記載。

○担当者、メールアドレス※
●電話番号※、FAX番号
担当者の連絡先を記載

○衛生管理への取組
製造現場・生産現場が、安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示す。
・生産・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備の管理

○危機管理体制
緊急時（事件及び事故発生時）における、社内体制やお客様とのコミュニケーション方法の取り決めなどについて示す。
・緊急時における担当者と連絡先・原因究明を容易にする情報（原材料情報、品質検査記録等）の記録及び管理方法
・PL保険に入っている場合はここに記載。

●企業名※
出展企業（皆さん）の正式名称を記載。独特な読み方や読みづらい名称は、ふりがなを振る。

●従業員数※
おおよその人数で可。
○年○月時点、○年度などを併記すると良い。

●企業写真※
社長さんの笑顔の写真、あるいは従業員の皆さんの笑顔の写真を掲載。

●ホームページ
ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載。

●販売サイト
自社サイト以外に販売サイトがあれば記載。
例：e-ながさきどっとこむ <https://www.e-nagasaki.com/>

○商品検査の有無
衛生管理に係る検査項目につき検査結果を示し、製造現場、生産現場の安全性を示す。検査の有無のいずれかに印を付け、検査している項目を記載。

○パッケージの材質
商品パッケージの材質を記載。（紙、PP、PE等）

○パッケージ変更
パッケージ変更が可能かどうか選択。

○海外向けに輸出対応可能な工場等の施設登録
輸出可能な工場等の施設登録があるかどうか選択。
「有り」を選択した場合は、輸出相手国と商品の種類・タイプを記載。

○海外市場を目指す理由
海外市場を目指す理由を記載。

○輸出経験の有無
輸出経験がある場合は、輸出相手国と輸出商品を記載。

■企業情報			
企業名			
年間売上高		従業員数	
代表者氏名			
メッセージ			
ホームページ			
販売サイト			
所在地	〒		
工場所在地	〒		
担当者		メールアドレス	
電話番号		FAX番号	

■品質管理情報		
商品検査の有無		
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、氏名または部署名	
	危機管理に関する対応など	

■商品の輸出に関する情報		
パッケージ(材質)		パッケージ変更
海外向けに輸出対応可能な工場等の施設登録	【輸出相手国】 【商品の種類・タイプ】	

■当該企業の輸出に関する情報	
海外市場を目指す理由	
輸出経験の有無	【輸出相手国】 【輸出商品】

加工食品出力例

「佐藤さんちのピュアプリン」情報シート（輸出情報有り）	作成日 2020年10月05日
-----------------------------	-----------------

■商品の特性と取引条件等

【商品画像】		【一括表示画像画像】	
商品にかける想い	佐藤ファームでは長らく乳牛を飼育して参りました。新鮮な本当のミルクを味わっていただきたく様々な試みを行ってきました。	利用方法 おすすめレシピ等	お友達と一緒にの時間にちょっと贅沢な「佐藤さんちのピュアプリン」をどうぞ。季節の果物を添えるといっそう美味しくいただけます。
商品のこだわり	安全に飼育した乳牛から搾った新鮮な牛乳と、広い場所で育てた鶏の卵から作った、昔懐かしい本物の牛乳と卵の味がするピュアプリンです。	販売可能時期 旬の時期	通年
内容量	1個当たり 150g	容器形態	プラスチックカップ、フィルム
パッケージサイズ	20cm×40cm×10cm	主原材料産地 (漁獲場所等)	長崎県
希望小売価格 (税抜)	400円	JANコード	00000000000000
保存温度帯	冷蔵	賞味期限/消費期限	製造後6日
1ケースあたり入数	10個	最小ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	4日	年間生産量	7万個
販売エリアの制限	00000000		
主な卸先	00食品・00商社	発送方法	クール便
主な販売先	00百貨店、00ホテル	ターゲット (売り手)	本物の牛乳、本物の卵の味が分かる 中高年齢者中心
認証等	00000000		
アレルギー品目 (表示義務有)	卵、乳	認証等 (具体的な内容)	00000000
アレルギー品目 (備考)			

■生産・製造工程アピールポイント

牛乳計量→攪拌→型入れ→加熱→急速冷却→蓋閉じ→ラベル貼付→出荷

写真



■企業情報

企業名	佐藤ファーム株式会社		
年間売上高	平成27年度 1000万円	従業員数	平成27年度 正社員4名、パート6名
代表者氏名	代表取締役 佐藤 花子		
メッセージ	この度美味しいミルクと卵の味を感じるプリンの製造に成功しました。その味の良さに従業員一同喜んでおります。なるべく多くのお客様に味わっていただくことを願っております。		
ホームページ	http://www.fun_fun_sato_farm.com		
販売サイト	佐藤ファームショッピングサイト		
所在地	〒0000-△△△△ 長崎県長崎市00123番地		
工場所在地	〒同上		
担当者	佐藤 次郎	メールアドレス	satojiro@fun_fun_sato_farm.com
電話番号	095-△△△-□□□□	FAX番号	095-△△△-□□□□

■品質管理情報

商品検査の有無	有	一定ロット毎に一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起らないように従業員の動線も確認して、安全衛生も確保している。
	施設設備の管理	毎日終業前に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。
危機管理体制	担当者連絡先、氏名または部署名	品質保証担当 佐藤 花子 095-△△△-□□□□
	危機管理に関する対応など	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで全て記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。

■商品の輸出に関する情報

パッケージ(材質)	PE	パッケージ変更	可能
海外向けに輸出対応可能な工場等の施設登録	【輸出相手国】 中国 【商品の種類・タイプ】 菓子		

■当該企業の輸出に関する情報

海外市場を目指す理由	日本市場が縮小しているため、海外の新たな市場への販路拡大を目指したい。		
輸出経験の有無	【輸出相手国】 香港 【輸出商品】 プリン		

一次産品（鮮魚）出力例

「活き活きシバエビ(養殖)」情報シート 作成日 2020年10月05日

■商品の特性と取引条件等

【商品画像】		【一括表示画像画像】	
			
商品にかける想い	50年前に漁師をしていた先代の社長がエビの養殖を始めたのが会社の始まりです。長い歳月をかけて旨味が詰まったエビの養殖に成功しました。味には自信があります。	利用方法 おすすめレシピ等	シバエビは、様々な料理のポイントとなる食材です。中華料理にも、和食にも、洋食にも合います。普段のご家庭での料理にも使ってもらいたい食材です。
商品のこだわり	鮮度抜群の「活き活きシバエビ」は、養殖地から生簀に移した後、出荷の前日にマイナス50°Cで急速凍結して、旨味をギュッと保持します。	販売可能時期 旬の時期	通年
内容量	1パック約500g	容器形態	発泡スチロール箱
パッケージサイズ	34cm×48cm×25cm	主原材料産地 (漁獲場所等)	長崎県
希望小売価格 (税抜)	1000円	JANコード	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
保存温度帯	冷凍	賞味期限/消費期限	6か月
1ケースあたり入数	20パック	最小ケース納品単位	200ケース/日 要相談
発注リードタイム	5日	年間生産量	10t
販売エリアの制限	〇〇〇〇〇〇〇〇		
主な卸先	〇〇水産	発送方法	クール便
主な販売先	〇〇スーパーマーケット	ターゲット (売り手)	性別、年齢を問わず、本物のエビの味が分かる本物志向のお客様
認証等	〇〇〇〇〇〇〇〇	認証等 (具体的な内容)	〇〇〇〇〇〇〇〇
アレルギー品目 (表示義務有)	えび	アレルギー品目 (任意表示)	
アレルギー品目 (備考)			

■生産・製造工程アピールポイント

養殖池で養殖→養殖池から生簀へ→大きき毎に選別→海水で作った氷でエビを眠らせる→マイナス50°Cに急速冷凍→一定量毎にパック詰め→梱包して冷凍のまま出荷

写真



■企業情報

企業名	長崎活き活き鮮業株式会社		
年間売上高	平成27年度 1億5000万円	従業員数	平成27年度 正社員5名、パート25名
代表者氏名	芝海老 太郎		
メッセージ	安心・安全のエビを食卓まで活き活きた状態でお届けすることができますようになりました。 今では活き活き車エビ(冷凍)、活き活き伊勢エビ(冷凍)なども販売しております。私達の島の香りのするエビを是非ご賞味ください。		
ホームページ	http://www.nagasaki_iki_iki_gyogyo.co.jp		
販売サイト	長崎活き活き漁業ショッピングサイト		
所在地	〒 〇〇〇-△△△△ 長崎県五島市〇〇456番地		
工場所在地	〒 同上		
担当者	車海老 壮吉	メールアドレス	info@nagasaki_iki_iki_gyogyo.co.jp
電話番号	095-△△△-□□□□	FAX番号	095-△△△-□□□□

■品質管理情報

商品検査の有無	有	熟練職人の目視による品質検査と、微生物検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生簀から出した後、使用する氷や水を管理し、パック詰めして出荷するまでの製造工程を記録し文書として管理保管
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。
	施設設備の管理	製造に関係している生簀、製氷機、選別槽、冷凍庫はそれぞれ管理項目を決めて定期的な記録をとり、保管管理している。
危機管理体制	担当者連絡先、氏名または部署名	生産管理部 095-△△△-□□□□
	危機管理に関する対応など	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認をして問題対応を行います。

一次産品（農産物）出力例

「甘うまお陽さまみかん」情報シート 作成日 2020年10月05日

■商品の特性と取引条件等

【商品画像】		【一括表示画像画像】	
商品にかける想い	江戸時代から続くみかん農園で日々大切にみかんを育てています。お客様の喜ぶ顔が私達の何よりの励みです。	利用方法 おすすめレシピ等	<ul style="list-style-type: none"> そのまま食べていただくのが1番おすすめ 半分凍らせてシャーベットのように食べると新しい食感を発見できます。 皮ごとミキサーに入れてジュースにも。
商品のこだわり	糖度センサーで14度以上の物だけを出荷しています。皮が薄くて甘みが強いのが特徴です。	販売可能時期 旬の時期	11月下旬から12月中旬(12月初旬)
内容量	1ケース約2kg	容器形態	発泡スチロール箱
パッケージサイズ	30cm×25cm×10cm	主原材料産地 (漁獲場所等)	長崎県
希望小売価格 (税抜)	500円	JANコード	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
保存温度帯	常温	賞味期限/消費期限	—
1ケースあたり入数	4ケース	最小ケース納品単位	10ケース
発注リードタイム	5日	年間生産量	200t
販売エリアの制限	〇〇〇〇〇〇〇〇		
主な卸先	〇〇青果	発送方法	宅急便
主な販売先	〇〇スーパーマーケット	ターゲット (売り手)	普通の温州ミカンより糖度が高いのに、お手頃価格なので、お客様のいる家庭におすすめ。
認証等	〇〇〇〇〇〇〇〇	認証等 (具体的な内容)	〇〇〇〇〇〇〇〇
アレルギー品目 (表示義務有)		アレルギー品目 (任意表示)	
アレルギー品目 (備考)			

■生産・製造工程アピールポイント

せん定から収穫までの道30年以上のベテランがすべて手作業で大切に行っています。
みかん園は10haで年間200tの生産をしています。

写真



■企業情報

企業名	長崎SunSun農園		
年間売上高	平成27年度 1億2000万円	従業員数	平成27年度 正社員4名、パート15名
代表者氏名	愛姫 美柑		
メッセージ	生産履歴の開示やJ-GAPの取得などを通じて安全・安心なみかんをお届けできるよう従業員一同頑張っています。現在は早生ミカンの他にデコポンやはるかも栽培しています。		
ホームページ	http://www.sun_sun_mikan.co.jp		
販売サイト	長崎SunSun農園ショッピングサイト		
所在地	〒 〇〇〇-△△△△ 長崎県西海市〇〇789番地		
工場所在地	〒 同上		
担当者	馬井 美柑	メールアドレス	umai_mikan@sun_sun_mikan.co.jp
電話番号	095-△△△-□□□□	FAX番号	095-△△△-□□□□

■品質管理情報

商品検査の有無	有	残留農薬検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	J-GAPにより管理を実施
	従業員の管理	手洗いや体調管理についてチェックリストで確認しています。
	施設設備の管理	—
危機管理体制	担当者連絡先、氏名または部署名	山王 甘味 095-△△△-□□□□
	危機管理に関する対応など	履歴をパソコンで管理。常時確認可能。