

# FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

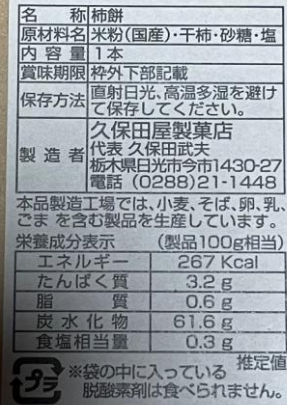
第3.3版

## 商品特性と取引条件

|                                   |                                                                                                                                                                                                                   |    |                         |                               |               |                         |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------------|
| 商 品 名                             | 柿餅                                                                                                                                                                                                                |    |                         |                               |               |                         |
| 提 供 可 能 時 期<br>(最もおいしい時期を( )内に記載) | 11月～3月(冬季) (12月・1月)                                                                                                                                                                                               |    | 賞 味 期 限 / 消 費 期 限       | 賞味期限                          | 30～60日        | 消費期限                    |
| 主 原 料 産 地<br>(漁獲場所等)              | 米粉(日本) 干し柿(長野)                                                                                                                                                                                                    |    | JAN コー ド<br>(13桁もしくは8桁) | 小4595315195016 中4595315195023 |               |                         |
| 内 容 量                             | 300g・630g                                                                                                                                                                                                         |    | 希 望 小 売 価 格             | 税抜                            | 700円<br>1400円 | 税込(切捨)<br>税率 8% #VALUE! |
| 1ケースあたり入数                         |                                                                                                                                                                                                                   |    | 保 存 温 度 帯               | 常温 ▼ 常温・冷蔵                    |               |                         |
| 発 注 リードタイム                        | 5日                                                                                                                                                                                                                |    | 販 売 エリアの制限              | ● 無 ○ 有一                      |               |                         |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日 など単位も記載)  | 最大                                                                                                                                                                                                                | 最小 | ケースサイズ                  | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)    |               |                         |
| 認 証 等<br>(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) ※<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → |    |                         |                               |               |                         |

|                              |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| タ ー ゲ ッ ト                    | 売 り 先                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売<br><input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
|                              | お 客 様<br>(性別・年齢層など)                                                                                                                    | 日光の郷土食に価値を見出していただけの方<br><br>地元客・日光から転出され、郷土の味を求め懐かしんでくれるお客様                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 利 用 シ ー ン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | カット済みなので、トースターや直火で焼いて召し上がってください。日光ではお正月や冬のおやつ、軽食としても親しまれております。                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 商 品 特 徴                      | 日光市の一部地域で昔から作られ、家庭料理の様なポジションで親しまれていました。現在は作れる人・来歴を知る人が減ってしまい、昔を懐かしんで求められる方が増えています。干し柿の確保や、製造が難しい事から取り扱い店も少ないです。原材料の干し柿の確保は年々厳しくなっています。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 商品写真

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| アレルギー表示(特定原材料)<br>※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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、<br><input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                       |
| 表示を奨励<br>(任意表示)                                                                     | <input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、<br><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"/> ごま、<br><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、 <input type="checkbox"/> 豚肉、<br><input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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 |                                                                                       |
| 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   | 久保田屋製菓店                                                                               |                           |                 |                                                        |
| 年 間 売 上 高   |                                                                                       | 従 業 員 数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 2名              |                                                        |
| 代 表 者 氏 名   | 久保田 武夫                                                                                |                           |                 | 写真                                                     |
| メ ッ セ ー ジ   |                                                                                       |                           |                 |                                                        |
| ホ ー ム ペ ー ジ | <a href="https://www.kubotaya.jp/index.shtml">https://www.kubotaya.jp/index.shtml</a> |                           |                 |                                                        |
| 会 社 所 在 地   | 〒                                                                                     | 321-1261                  | 栃木県日光市今市1430-27 |                                                        |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒                                                                                     |                           | 同上              |                                                        |
| 担 当 者       | 久保田 武夫                                                                                |                           | E - m a i l     | <a href="mailto:info@kubotaya.jp">info@kubotaya.jp</a> |
| T E L       | 0288-21-1448                                                                          |                           | F A X           | 0288-21-1448                                           |

## ■ 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

ヘタと種を手作業で取り除き、1年近く冷凍熟成させた干し柿を砂糖・塩・水で煮込み。米粉と混ぜ合わせ、しっかりと蒸し。餅つき機で突き上げます。  
切り分けでん粉をまぶし成型、一晩程度常温で冷却し。包丁で裁断し袋へ入れ脱酸素包装し完成。

原料は、国産米粉・長野県産市田柿・てんさい糖・広島産藻塩

### 写 真

|        |  |       |    |
|--------|--|-------|----|
|        |  |       | 写真 |
| 原料の市田柿 |  | 形状と断面 |    |

## ■ 品質管理情報

|                 |                                 |                                |  |       |  |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|--|-------|--|
| 商 品 検 査 の 有 無   | ○ 無 ● 有一具体的に                    | 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般細菌 保存試験(最長150日) |  |       |  |
| 衛 生 管 理 へ の 取 組 | 生 産 ・ 製 造<br>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<br>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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。