

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	甘納豆 栃木大納言						
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	90日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大納言 てんさい糖		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4595315195085		
内 容 量	70g		希 望 小 売 価 格		税抜	400円	税込(切捨) 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	最長7日		販 売 エ リ ア の 制 限		● 無 ○ 有→		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース／日 など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)		
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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ふっくらと柔らかく煮てあるので、そのまま召し上がれます。 おせち料理やトッピングとしても利用できます。	
商 品 特 徴	栃木県壬生町の農家さんが作った大納言を使用した甘納豆です。 素材の風味を生かし、皮まで柔らかく煮てあり。砂糖は白ザラのみを使っています。 簡単なお土産にも使いやすい、片手サイズのスタンドパックです。	

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。 <table> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ くるみ、☐ 小麦、☐ そば、 ☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐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、☐やまいち、☐りんご、☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン						
備 考	(当商品以外にアレルギー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 (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		https://www.kubotaya.jp/index.shtml		
会 社 所 在 地	〒	321-1261	栃木県日光市今市1430ー27	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		久保田 武夫	E - m a i l	info@kubotaya.jp
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

栃木県壬生産『大納言』を使用。
栃木県の鹿沼や壬生は、丹波に似た土壌で良質な小豆や大納言が作られていましたが。
近年は生産農家さんの減少などで、収量が大幅に減っています。

半日くらいかけて煮上げ、てんさい糖のみで味付けしました。
複数回に分け、ゆっくりと糖度を上げるため。仕上がりまで最短で4日はかかります。

写 真			
	写真	写真	
原料の栃木大納言			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般細菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	仕上げ時煮沸殺菌、冷却後に脱酸素包装			
	従 業 員 の 管 理	小分け時、手袋着用・食品用アルコール噴霧			
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。