

FCP展示会・商談会シート

記入日
2025 年
12 月 17 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ロカボスティックパン チョコ													
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				消費期限		冷凍180日 解凍後30日			
主原料産地 (漁獲場所等)		日本他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4901820457899									
内 容 量		45g		希望小売価格		税抜		¥132		税込(切捨) 税率 8%		¥142			
1ケースあたり入数		15個		保存温度帯		冷凍		▼							
発注リードタイム		4週間(28日)		販売エリアの制限		◎無 ○有一									
最大・最小ケース納品 単位 (◎ケース/日 など単位も記)		最大	要相談	最小	単品20ケース 且つ 混載100ケース	ケースサイズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)					
								33.0		21.2		12.0		0.9	
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→) FSSC22000(2016年取得) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000(2009年取得) HACCP(2011年取得)													

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)	お子様からご年配の方まで、幅広くお楽しみいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日の朝食やおやつに！ また、こまめに買い物に行けない方の買い置きや、台風・災害時の非常食に！	
商 品 特 徴	十六穀とオーツミルク、パネート種を配合したふんわりした生地、ベルギー産チョコレート入りのクリームと、チョコチップを合わせました。『パネート種』を使用することで、保水性・防腐性が高くなり長期保存が可能になります。	

■ 商品写真



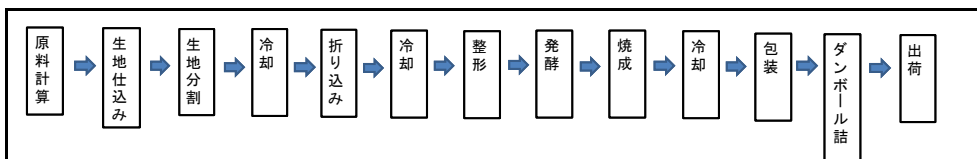
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 四国シキシマパン		
年 間 売 上 高		90億3,337万円(2024年8月期)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	385名(2025年7月末現在)
代 表 者 氏 名		窪田 英治		
メ ッ セ ー ジ		当社は敷島製パン(株)の100%出資の子会社であり、Pascoグループ唯一のロングライフブレッドシリーズ製造工場として、日本および世界各国に供給しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://sikoku.pasconet.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	791-2141	愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地	
工場等所在地	〒		同上	
担 当 者		篠原 潤司	E - m a i l	junji-shinoha-sikoku@pasconet.co.jp
T E L		089-962-4111	F A X	089-962-5787

■ 生産・製造工程アビールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的	一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の菌検査を行っている。(1回/月)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程のフローを作成、各工程で起こり得る危害要因を分析し、リスクに応じた衛生管理を実施している。		
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康・衛生状態を毎日点検している。また、従業員の力量を明確にして一定基準を超えるものが業務にあたるようにしている。		
	施設設備の管 理	清掃:設備毎に清掃方法、頻度等を設定し、清掃を実施している。異物混入:始業・終業時に毎日点検している。防虫防鼠:専門業者に委託し、管理している。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質保証グループ 二宮 栄二	連 絡 先 089-962-4113
	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	原材料の受入れから配送まで記録を取っており、有事の際にトレースできる仕組みを構築している。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。		

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。