

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
2 月 21 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ニシノカオリ 25kg						
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	6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	25kg		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	1袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7営業日程度		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	1袋	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					66.0 × 42.0 × 12.0	25.0	
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 → JFS-B						

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) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別・年齢を問いません
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ベーカリー、洋菓子店、ラーメン店	
商 品 特 徴	三重県産小麦粉100%使用。製パン時の独特な香ばしさと甘み、食感の軽さが特徴的です。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付) 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、☐ パナナ ☐ 豚肉、☐ マカダミアナッツ ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</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、 ☐ パナナ ☐ 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)
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、 ☐ パナナ ☐ 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		平和製粉株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		約30名
代 表 者 氏 名		代表取締役 樋口宗明		
メ ッ セ ー ジ		平和製粉は、日本全国5位の小麦生産量を誇る地元：三重県で生まれ、皆様に支えられながら今もなお成長を続ける企業です。小麦粉の製造工場として三重県のみならず、主産地である北海道産や東海・関西地域など幅広く多種多様な小麦を取り扱っております。私たちは、製粉事業だけにとどまることなく、国産小麦の認知向上や品種開発などを進め、国内の生産者を支援するとともに、日本の食料自給率の向上と食文化の発展に貢献してまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://heiwaseifun.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	510-0303	三重県津市河芸町東千里495-1	
工 場 等 所 在 地	〒	510-0303	三重県津市河芸町東千里495-1	
担 当 者		辻 和樹	E - m a i l	kazuki-tsuji@heiwaseifun.co.jp
T E L	059-245-5588		F A X	059-245-0914

■ 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

- ① 清掃しやすく汚れにくい
高速回転で清掃がしづらい集塵設備や空気輸送設備等を小麦粉の製造場所から外し、徹底的に区分けする事により、衛生的かつ安全に清掃が行き届く環境にこだわりました。
- ② きれいな空気を工場へ
最上階から埃の少ない空気を防鳥、防虫網を通し、またミストを噴霧する事により埃の侵入を低減、フィルターを通してから工場内へ空気を入れ込みます。また井水熱交換器の採用により夏は外気温より低く、冬は少し暖かな新鮮できれいな空気で安心安全な製品作り、生産性・品質の向上を目指しています。
- ③ 国産小麦製粉ライン
プラント会社を入れず、社長をはじめ自分達で設計を行い、機械メーカー様等のご協力を経て国産小麦に特化した工場を作り上げました。間取り・機器の配置・配管の並び等、徹底的に拘り抜いた仕様となっています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	水分、灰分、たんぱく質、アミロ			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	目開き0.2mmによる異物混入防止対策、金属検出器の使用			
	従 業 員 の 管 理	食品衛生責任者による社員教育等			
	施 設 設 備 の 管 理	JFS-B規格による施設管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品質管理課	連 絡 先	059-245-5588
	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	PL保険加入			

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。