

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	レモンあん【業務用】								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	4月～6月 (春夏)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	2.5kg		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率 8%			
1ケースあたり入数	2.5kg × 4		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	2週間程度		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	60箱/日	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)		
						30.0	23.0	18.0	11.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	和菓子が好きな人々。特に伝統的な和菓子(どら焼き、おはぎ、まんじゅうなど)を好む人々。あまりあんこを好んで食さない方々。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用あんこは、その大量生産と安定した品質から、さまざまな業界(和菓子屋・カフェ・レストラン・あんぱん・イベント)や場面で利用されています。多くの場面でその用途が広がっており、品質とコスト面で非常に便利な素材となっています。
商 品 特 徴	あんこは、白あんにレモンの果皮と果肉をすり潰し、粒感を感じられるように仕上げられたペーストとレモンを丸ごと使用し粉末化した、レモンパウダーを練りこんでおります。レモンあんは、レモンの皮や果肉を使って作られたあんで、酸味と爽やかな香りが特徴です。

商品写真

写真わか

チーズケーキ風デザート

チキンのレモンクリームソース

柑橘ドレッシング

レモンクリームパイ

製品名	and3レモンあん【業務用】
名称	練りあん
原材料名	白いんげん豆(輸入)、砂糖、水飴、レモン、寒天/ソルビトール、□香料、グリシン、着色料(V.C)、キサントガム□
内容量	2.5kg
賞味期限	2024.●.●(120日)
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保存してください。
製造者	株式会社郡山製館 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16 TEL 024-943-5200

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。

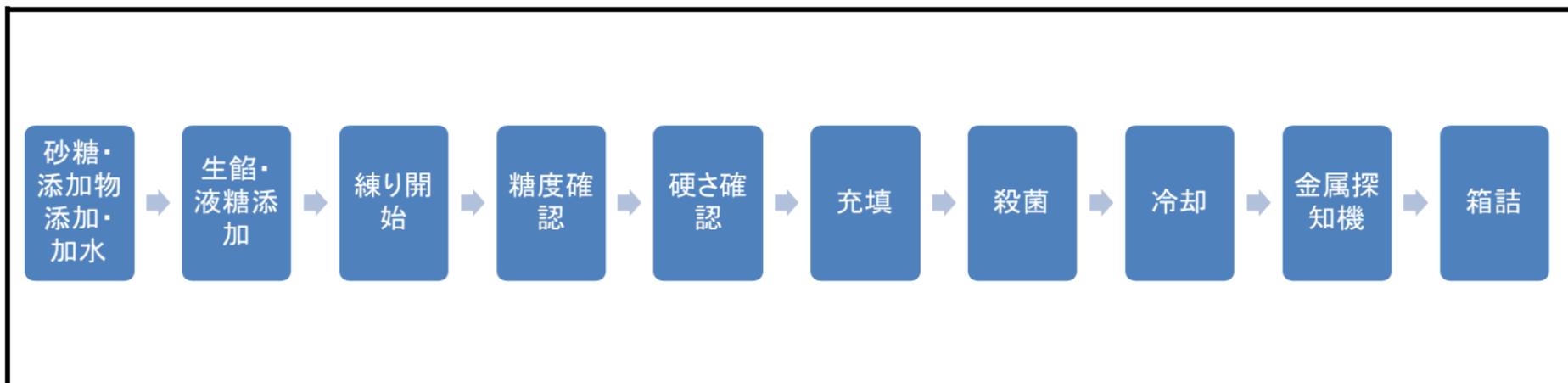
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <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、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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	株式会社郡山製館		
年間売上高	740百万円(令和6年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年4月現在 社員26名 パート4名
代表者氏名	代表取締役 佐藤 裕文		
メッセージ	厳選した原料を使用し、安定した品質と安心・安全へのこだわりを持って「お客様第一」の製品作りをモットーに、日々変化するお客様のニーズに柔軟にお応えできるように日々取り組んでおります。		
ホームページ	k-seian.com		
会社所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 裕文	E-mail	hiro.sato@seian.or.jp
TEL	024-943-5200	FAX	024-944-9204

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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	金属探知機 定期的に生菌検査を実施している。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JFS-Bの規定に基づき、各商品ごとの危害分析を行い、原料から出荷までの文書を作成し、トラブルがないように工程管理を行っている。		
	従業員の管理	JFS-Bの規定に基づき、各種マニュアルを作成し、それを従業員に遵守させることにより管理している。		
	施設設備の管理	設備は予防保全の考え方に基づき、年一回主要設備に関しては、オーバーホールを行っている。施設は月一回防虫防鼠会社のモニタリングを行い、その指摘事項の改善を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 渡辺高弘	連絡先 024-943-5200
	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保険及び回収に関する保険に加入している。		