

# 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	ももあん【業務用】								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	7月～9月 (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)			
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 checked="" 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、白あんに福島県産「あかつき」の白桃果汁と白桃の皮、種付近の臨場感のある香りとピューレ由来の自然な後味が特徴の白桃パウダーと瑞々しい白桃の果肉と国産の白桃ピューレを配合した優しい甘さのソースを練りこんでおります。白桃の優しい甘みと風味が特徴です。

## 商品写真



桃とナッツのサワークリームスプレッド

桃のミルクプリン

写真のわかる写真を貼付

製品名	and3ももあん【業務用】
名称	練りあん
原材料名	白いんげん豆(輸入)、砂糖、白桃、水飴、寒天/ソルビトール、香料、酸味料(クエン酸)、増粘剤、グリシン、pH調整剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)
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宇郷花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 checked="" 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"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input checked="" 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)

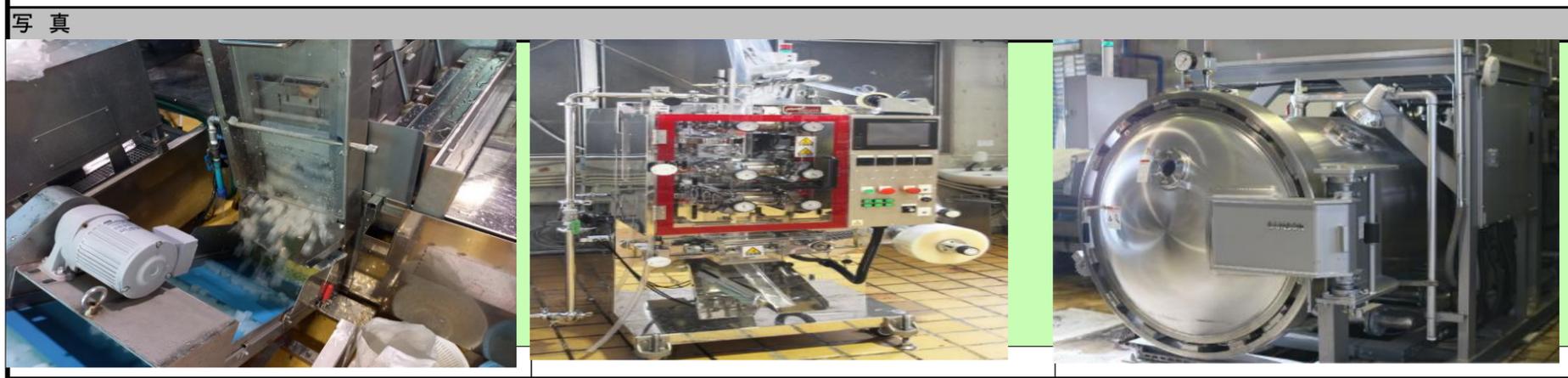
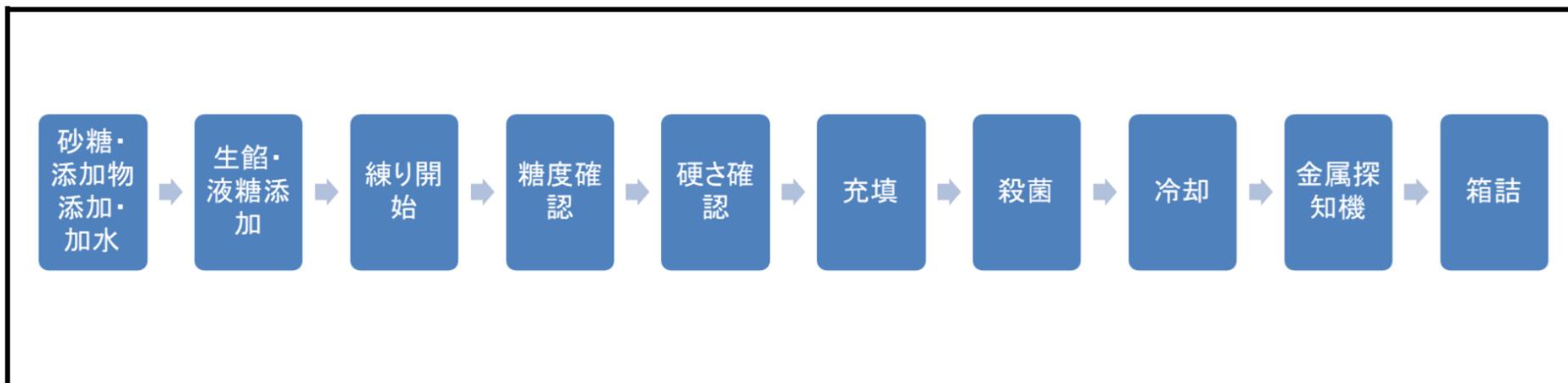
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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 - m a i l	hiro.sato@seian.or.jp
T E L	024-943-5200	F A X	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。		

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。