

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月2日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

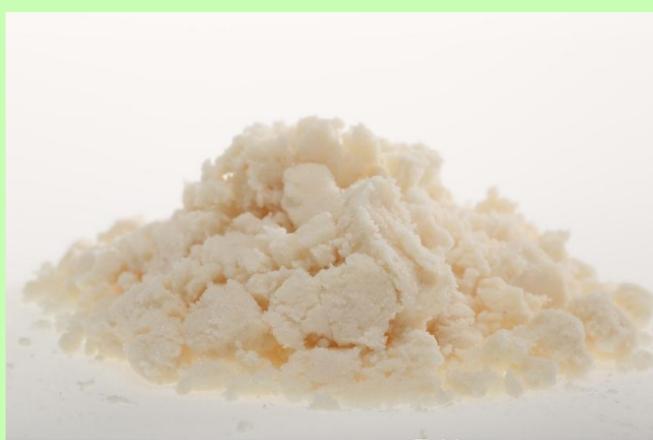
第3.3版

商品特性と取引条件

| | | | | | |
|---|--|-------------------------|-------------|----------------------|---------|
| 商 品 名 | 冷凍生餡(赤餡・白餡・つぶあん) | | | | |
| 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 | 180 | 消 費 期 限 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 赤餡(北海道産)白餡(輸入) | 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 |
| 1 ケ ー ス あ た り 入 数 | 4 枚 | 保 存 温 度 帯 | 冷凍 | | |
| 発 注 リ ー ド タ イ ム | 2 週 間 | 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 20 箱 | 最 小 1 箱 | ケ ー ス サ イ ズ | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高 さ(㎝) | 重 量(㎏) |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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→) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| タ ー ゲ ッ ト | 売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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) | 生餡を使ってオリジナルのあんこを作りたいが、出来ないお客様。近くに生餡を製造しているあんこ屋がなく、すぐに取り寄せられないお客様。 |
| 利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等) | 和菓子(饅頭、大福、どら焼き)、洋菓子(餡入りマフィン、餡タルト)、パン(あんパン、餡デニッシュ)、カフェメニュー(餡ラテ、餡パフェ)等々、製菓・製パン・和洋スイーツのオリジナル餡の土台として最適な利用ができます。 |
| 商 品 特 徴 | 原料本来の風味をそのままに丁寧に炊き上げ、口どけよく裏ごしされた生餡を冷凍。豆のうまみと香りをしっかり閉じ込めました。使いやすい2.5kgの個包装タイプで必要な分だけ解凍できるパック仕様。ロスを減らし、作業効率もアップすることができます。 |

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。

| | |
|-----------------|---|
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> パナナ <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) |

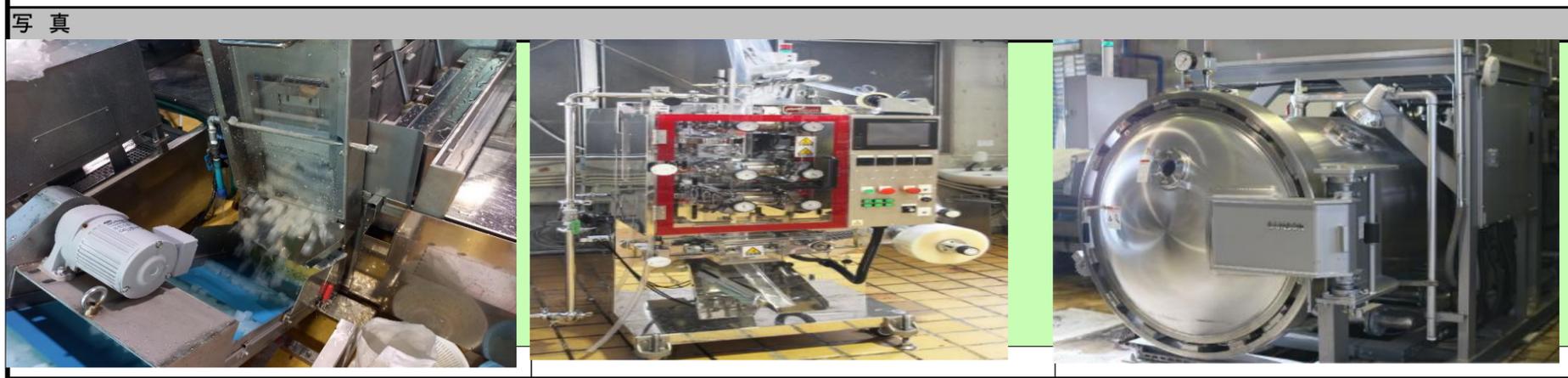
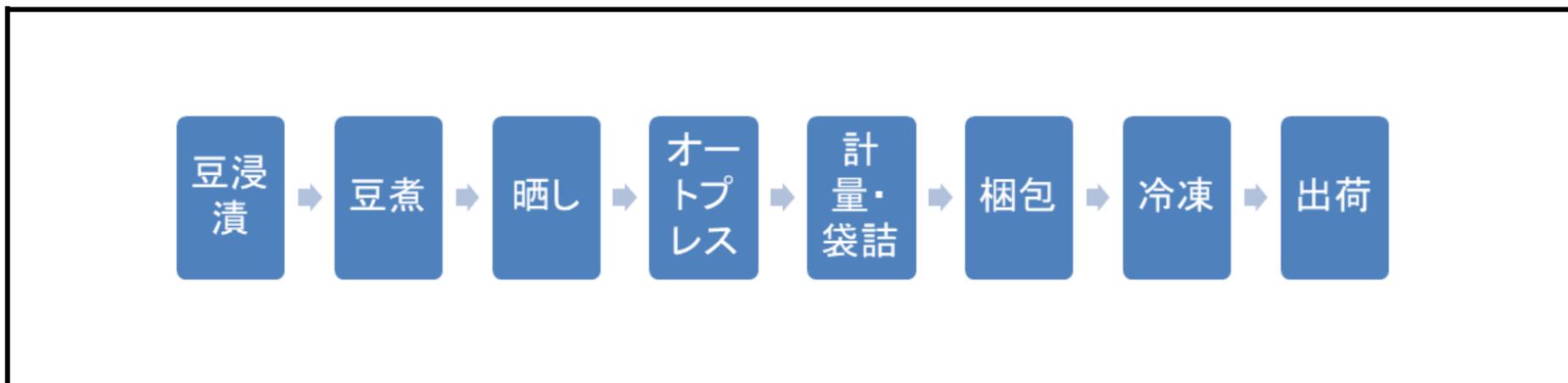
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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。 | | |

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。