

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	半生ピッツア							
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		
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉(オーストラリア他)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4518599030187				
内 容 量	200枚		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥90	税込(切捨) 税率 8%	¥97	
1ケースあたり入数	100枚		保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	4営業日		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	30 甲	最小	1 甲	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					44.6	22.6	20.0	8.5
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 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 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ (<input type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 10代～70代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ライト感覚のクリスピーピッツア生地です。ビール・ワイン等によく合い、お好みのトッピングをしてオープンで3分～5分程度焼成してください。パーティメニューなどにも最適。
商 品 特 徴	少し焼いた「半生」タイプのピッツア生地です。解凍後の取り扱いが簡単で薄い生地ながらトッピングが無いフチの部分が「ふくらみ」、手作り・ボリューム感ができます。薄い半生タイプの生地ですので、「ぎょうざ」の様に折りたたむ「カルツオーネ」等もメニューラインナップにできます。また、何もトッピングせずに250℃中段アミ焼きするとBALLOON(風船)の様にふくらむ場合もあります。

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"/> かに、 <input checked="" 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <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"/> くるみ、 <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、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン <input type="checkbox"/> アーモン
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) 乳、大豆、ゴマ、豚肉、オレンジ

※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	<h2 style="text-align: center;">コミヤンフーズ株式会社</h2>		
年間売上高	令和5年度:100百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6名、パート16名
代表者氏名	<h3 style="text-align: center;">小宮 賢治</h3>		
メッセージ	<p>厚さ2mm以下の極薄生地を専門に国内(奈良県・生駒市)で安心・安全の製造・販売を行っているスペシャリティ企業です。薄型のミラノ・ローマ風ピザやタコス生地のトルティヤ、北京ダックの皮を包むカオヤーピンなど薄い生地をベースにして地産地消やこだわりの材料・サイズ・厚みをご要望に応じたオリジナル生地の製造にも対応しております。</p>		
ホームページ	https://www.komiyan.co.jp		
会社所在地	〒	630-0251	奈良県生駒市谷田町1258-3
工場等所在地	〒	630-0251	奈良県生駒市谷田町1258-3
担当者	野本 光一		E-mail info@komiyan.co.jp
TEL	0743-74-8910		FAX 0743-74-2222

■ 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

原料配合→ミキシング→ベンチタイム→生地分割→成形→焼成→冷却→検品→定数カウント→袋入→シール→金属探知機→箱詰→冷却→梱包→保管・出荷。独自のノウハウと特許を取得したオリジナルの製造ラインにより独特の特徴的な生地となります。こだわりの原料・材料をつかったり、食感を大きく左右する微妙な厚みの調整、サイズ感など唯一無二のオリジナル生地が可能です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的	日本細菌検査のバクツ法による自主検査。一般細菌:200個以下/100g、大腸菌群:陰性、サルモネラ菌:陰性		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPIに基づく衛生管理、各種検査・確認等のデータ記録管理等実施		
	従業員の管理	出勤時の健康・身だしなみのチェック・記録と毎月の定期的な衛生教育自実施により衛生管理への意識づけを行っております。		
	施設設備の管理	設備の保守・点検と毎日の清掃実施等を記録して管理しております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	野本 光一	連絡先 0743-74-3418
	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	事故発生等の緊急時における社内連絡網を確立しており、有事の際には即座に情報共有・状況把握ができる体制としております。原料入庫時から商品出荷後でも追跡できるトレーサビリティも構築しております。PL保険加入済。		