

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		カオヤーピンSH						
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)	451899030602				
内 容 量	360枚		希望小売価格	税抜	¥46	税込(切捨) 税率 8%	¥49	
1ケースあたり入数	180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	35甲	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					37.5	19.0	24.0	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"/> その他(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)	野菜やお肉などを包んだり巻いたりとしたワンハンドメニューに最適。電子レンジ(500W・約30秒)や蒸して頂く等の加熱をするとモチもちの食感と生地の透明感がアップします。	
商品特徴	厚さ0.8mmと極薄生地ながら、モチもちの食感と透明感があり、一般的には「北京ダック」の皮を巻いたり、サラダなどの包む中華系として使われますが、ピュッフェ等の手巻きメニュー用など和洋中を問わず幅広い食材に合います。	

商品写真



業務用加工食品		SH
(冷凍食品)		
名 称	カオヤーピン	
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、ショートニング、食塩 / ソルビトール(一部に小麦を含む)	
内 容 量	10枚入×18袋	
賞 味 期 限	枠外右横に記載してあります	
保 存 方 法	-18℃以下で保存して下さい	
凍結前加熱の有無	加熱してあります	
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください	
販 売 者	コミヤンフーズ株式会社 +A 奈良県生駒市谷田町1258-3	
(PAT.5件)	*1001002015*	

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 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"/> 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"/> ゼラチン <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	コミヤンフーズ株式会社		
年間売上高	令和6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	小宮 賢治		
メッセージ	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・ローマ風ピッツア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の薄い生地をベースにして地産地消やこだわりの材料を使いサイズ・厚みなど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。		
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→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自の特徴的な生地となります。こだわりの原料・材料を使ったり、食感を大きく左右する微妙な厚みの調整やサイズ感など唯一無二のオリジナル生地を生み出す事が可能です

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ット法による自主検査。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	HACCPに基づく衛生管理、各種検査・確認等のデータ記録管理実施		
	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	事故発生時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。		