

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
3月2日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	山田屋まんじゅう化粧箱6個入							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (一)		賞味期限/消費期限	賞味期限	12カ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	小豆/北海道産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4515279000065				
内 容 量	6個		希望小売価格	税抜	¥1,050	税込(切捨) 税率	8% ¥1,134	
1ケースあたり入数	72P		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	30日(エリアによる)		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	50ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					48.5	34.0	33.5	15.2
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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	30～60代 女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	■ 利用シーン ・百貨店や高級スーパーマーケットでの販売/・ホテルやティーラウンジでのデザート提供/・日本文化イベントや和食フェアでの提供商品として ■ 利用方法 ・冷凍のままでも、アイス感覚でおいしくお召し上がりいただけます/・自然解凍(常温で30分程度)することで、しっとりとした食感と上品な甘みをより一層お楽しみいただけます。/・加熱や特別な準備は不要です。	
商品特徴	山田屋まんじゅうは、創業150年以上の老舗が受け継ぐ「秘伝の製法」でつくられたひと口サイズの和菓子です。他では真似できない独自の技術で、北海道産小豆のこし餡を極薄のしっとりした皮で包み込み、上品な甘さと口どけの良さを実現しています。冷凍流通にも対応し、自然解凍後も風味・食感を損なうことなく、冷凍のままでもアイス感覚で楽しめます。	

## 商品写真

	山田屋まんじゅう<密封包装> 名 称 まんじゅう 原材料名 小豆(北海道産)、砂糖(白双糖、上白糖)、小麦粉 内 容 量 6 個 賞味期限 26. 3. 15 保存方法 高温、多湿をお避け下さい 製 造 者 (株)山田屋 愛知県松山市正岡神田甲251 TEL 0120-784-818	(画像で貼付) 栄養成分表示 (1個当たり) 熱量 64 kcal たんぱく質 1.5 g 脂質 0.1 g 炭水化物 14.4 g 食塩相当量 0.002 g <推定値>
	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 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"/> 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	株式会社山田屋		
年間売上高	2025年度 1,100百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員50名 パート150名
代表者氏名	代表取締役社長 高辻 元		
メッセージ	<p>株式会社山田屋は、創業より150年以上にわたり、和菓子づくりを通じて人々の暮らしに「豊かさ」を届けることを使命としてまいりました。私たちは、一子相伝の製法を守り抜くとともに、食品事業者として法令を遵守し、誠実かつ安全な商品をお届けすることに最大限の責任を持って取り組んでいます。</p> <p>製造工程においては厳格な衛生管理と品質管理体制を整備し、原材料の選定にも一切の妥協をせず、安心してお召し上がりいただける商品を目指しています。また、お客様との信頼関係を何よりも大切にし、丁寧な対話と真摯な姿勢をもってご要望にお応えしてまいります。</p> <p>さらに、和菓子文化の継承と食育にも力を入れており、地域の子どもたちへの工場見学や体験活動などを通じて、日本の食の豊かさと伝統を次世代へ伝える取り組みも行っています。</p>		
ホームページ	<a href="https://yamadayamanju.jp/">https://yamadayamanju.jp/</a>		
会社所在地	〒 799-2421	愛媛県松山市正岡神田甲251	
工場等所在地	〒 799-2421	愛媛県松山市正岡神田甲251	
担当者	高辻 孝将	E-mail	<a href="mailto:t-takatsuji@yamadaya-manju.co.jp">t-takatsuji@yamadaya-manju.co.jp</a>
TEL	089-911-7118	FAX	089-911-7718

■ 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

<p><b>一子相伝の製法による製造</b> 創業から150年以上、代々受け継がれる秘伝の製法を守り、機械任せでは再現できない職人の技を活かしています。</p> <p><b>手作業と機械の融合による品質安定性</b> 重要な工程は職人の手作業で丁寧に行いながらも、近代的な衛生・温度管理機器を併用することで、高品質かつ安定した製造を実現しています。</p> <p><b>原材料への徹底したこだわり</b> 北海道産小豆など、厳選された国産素材を中心に使用し、素材本来の風味を最大限に引き出す仕込みを徹底しています。</p> <p><b>HACCPに準じた衛生管理体制</b> 製造ラインはHACCPに基づいた衛生管理を実施し、すべてのお客様に安心してお召し上がりいただける製造環境を確保しています。</p> <p><b>冷凍対応による高品質の長期保持</b> 冷凍製品は試験を重ね、自然解凍後も食味・食感が劣化しないよう設計。海外輸送や保管にも耐えうる製品づくりを実現しています。</p> <p><b>美しさと機能性を兼ね備えた包装設計</b> 贈答文化を大切にする日本ならではの美意識を反映したデザインで、伝統的かつ上品な包装紙・個包装紙を使用しています。商品一つひとつは丁寧に個包装され、鮮度を保つと同時に取り分けやすく、衛生面にも配慮されています。</p>	<p><b>写真</b></p> 
---	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	異物混入対策(金属検査)、落下菌検査、微生物検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施。現在JFS-B取得に向け準備中。			
	従業員の管理	入社時品質管理部から衛生管理教育や外部機関を招いての衛生管理教育の実施他。			
	施設設備の管理	外部機関による定期的な防虫防鼠検査実施他。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	089-911-7118
	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	BCP委員の設置、PL保険加入			

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。