

記入日 2025 年
12 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		越後もちめし 七目									
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日or 90日		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		新潟県		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4589791340589					
内 容 量		1個 90g		希 望 小 売 価 格		オープン		個		税込(切捨) 税率 8% #VALUE!	
1ケースあたり入数		120個		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼					
発 注 リードタイム		7日(発注数により応相談)		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 上限なし 最小 1ケース		ケースサイズ(重量)		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(%)			
						34.0 48.0 30.0		12.0			
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPに準じた取り組み									

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	中高年の方々に特にこのまれます。 故郷を思い出す懐かしい温かいほっとする具沢山おこわです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	忙しい毎日の食卓 たまのお休みのご馳走食卓 一人食卓の楽しみにおすすめです。	
商 品 特 徴	新潟県産わたぼうしもち米を全量使用 地域で収穫された旬の食材を急速冷凍にて保管管理し年間使用いたします。 食品添加物不使用、厳選した調味料と選ばれた食材の旨味を生かした調理で、スタッフ一同の手作りでお届けしております。	

■ 商品写真

品 名 七 目

名 称 冷凍米飯類

【原材料名】もち米(新潟県産)、醤油、にんじん、油揚げ、砂糖、ごぼう、れんこん、ごみ、みりん、白だし、ごま油、乾しいたけ、ひじき (一部に小麦・ごま・大豆を含む)

内 容 量 90g [賞味期限] 外袋に記載

保 存 方 法 要冷凍(−18℃以下)

製 造 者 (同)かまくら工房
新潟県小千谷市桜町5264
TEL:0258-86-8252
<https://kamakura-koubou.com>

栄養成分表示(100g当り)

熱量 193.6kcal たんぱく質 4.8g 脂質 2.2g
炭水化物 39.9g 食塩相当量 0.8g (推定値)

お召し上がり方 袋の一部に切れ目を入れ、電子レンジ600wで1分20秒ほど温めてお召し上がりください。

※本品は、そば・エビ・カニを含む製品と同じ工場で製造しております。

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

☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)

☐ あわび、☐ いちじ、☐ いも、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☒ ごま、☐ さけ
☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、
☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド

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)
エビ、蕎麦、かに

商品ごとにアレルギー表示となります。

※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 ○

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		合同会社 かまくら工房		
年 間 売 上 高		4000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10人
代 表 者 氏 名		代表 片山建夫		
メ ッ セ ー ジ		【医食同源】会社の信条として心がけております。 健やかな体と心は美味しい食から成り立ちます。 美味しい笑顔を作ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kamakura-koubou.com		
会 社 所 在 地	〒	947-0028 新潟県小千谷市城内1丁目3-13(本社住所)		
工 場 等 所 在 地	〒	947-0035 新潟県小千谷市桜町5264(営業所、製造所)		
担 当 者		片山千恵子	E - m a i l	sasakaze017@gmail.com
T E L		0258-86-8252	F A X	0258-86-8112

■ 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

主原料は新潟県産わたぼうしもち米100%。
雪溶けの清冽な水、雪溶けのミネラルでうるおされた大地の里で育った食を手作りでお送りいたします。
調味料は地元の醸造元、原材料も新潟県、アルコールも無添加です。
深い雪に覆われた清浄な大地より芽吹く山菜、里の野菜、美味しいお米それらの材料を惜しみなく美味しさにまとめて、一つ一つ、この地の笹につつまます。
食べてくださる方の笑顔を想いながらの毎日です。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的)	一般生菌、黄色ブドウ球菌 年一回検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに準ずる			
	従 業 員 の 管 理	5Sの徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	電解次亜水での拭拭 北陸警備保障			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	0258-86-8252	片山千恵子	連 絡 先	9034734201
	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	加入済み			

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。