

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

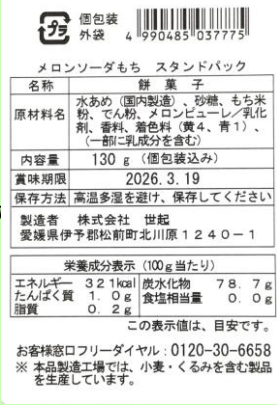
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	メロンソーダもち スタンドパック							
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	150日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	アメリカ他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4990485037775			
内 容 量	130g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	12入×4		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム	約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		最小	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
						34.5 × 24.5 × 54.0	8.4	
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 →							

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ファミリー向け
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食間のおやつ	
商 品 特 徴	昔懐かしいレトロでポップなメロンソーダ味のおもちです。特徴である爽快感のある甘さや香りを再現しました。手土産にすれば、みんなの話題になること間違いなしです。一口サイズの個包装タイプの商品です。	

商品写真

		(現物の) (貼付)	
		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、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ 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 世起			
年 間 売 上 高		5000万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	45名	
代 表 者 氏 名		今村 暢秀			
メ ッ セ ー ジ		代表者メッセージ: 弊社は経営理念の『私たちは、昔懐かしい日本のお菓子文化を伝承・発展させます。』『私たちは、美味しく食べる喜びを提供します。』『私たちは、時代の変化に対応し共に学び成長します。』という以上3つをもとにげんこつ飴、餅菓子などの昔懐かしいお菓子で主にご年配の女性方に愛されている菓子製造メーカーです。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.seiki-net.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	791-3131	愛媛県伊予郡松前町北川原1240-1		
工 場 等 所 在 地	〒	791-3131	愛媛県伊予郡松前町北川原1240-1		
担 当 者		今村暢秀	E - m a i l	ima32@seiki-net.co.jp	
T E L	(089)984-6658		F A X	(089)984-1944	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料受入→保管(常温)→計量→蒸上げ(加熱)→練り上げ(加熱)糖添加→生地 of 保管(冷却)→成形(14~16g)→目視点検・重量点検→個包装→目視点検→金属探知機(Fe1.0、Sus1.5)→空袋除去装置→自動計量(130g)→包装(表示ラベル貼り付け、脱酸素剤投入、袋ヒートシール)→重量検査→目視点検→梱包→製品保管(常温)→運送(外注)→納品

写 真

		写真
愛媛県松前町にある菓子製造の会社です。	もち製造ラインです。	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	菌検査、栄養成分検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造環境を良好な状態に保つために毎日定期的な環境整備を行っています。			
	従業員の管理	手洗い消毒をし、エアーガンで衣服などについた異物を除去後粘着ローラーで取り除いています。			
	施設設備の管理	製造設備などの定期的なチェック、改善を施し安定した供給体制を維持できるように努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今村暢秀	連絡先	(089)984-6658
	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	造の記録管理を行い、トレースできる体制にしております。問題が発生した場合は即座に調べ、改善が出来るようにしております。			

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。