

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 11 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	グルテンフリーマドレーヌ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	120日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4516635333087			
内 容 量	1個		希 望 小 売 価 格	税抜	¥170	税込(切捨) 税率 8%	¥183
1 ケースあたり入数	80個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	10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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(g)	
						25.7 59.0 19.0 2.7	
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→) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPの考え方を取り入れた衛生管理。						

タ ー ゲ 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康志向で美味しいお菓子が好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶菓子としてコーヒーや紅茶等のお供にそのままご賞味いただけます。また、デザートとして盛り付けにフルーツやアイスクリーム等を添えていただきますとより一層華やかになります。
商 品 特 徴	通常、小麦粉及び小麦粉由来のグルテンを使用しない場合は、食味がパサつくなどの問題点がございましたが、ヌベールのグルテンフリー製品は小麦粉を使用したもの以上の美味しさを実現しました。さらにアーモンドとレモンの風味がその美味しさを引き立てます。

商品写真

  	<table border="1"> <tr><td>品 名</td><td>グルテンフリーマドレーヌ</td></tr> <tr><td>名 称</td><td>菓 子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>砂糖(国内製造)、鶏卵、無塩バター、マーガリン、米粉、アーモンドパウダー、馬鈴しょでん粉、水飴、食塩/膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、着色料(アノト)、(一部に卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>1個</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td></td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>高温多湿、直射日光を避けて保存して下さい。</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>株式会社ヌベール 〒501-0531 岐阜県揖斐郡大野町上磯16-1 TEL:0585-32-3800</td></tr> <tr><td colspan="2">※本品製造工場では、小麦を含む製品も生産しています。</td></tr> <tr><td colspan="2">取扱いの注意: 開封後はお早めにお召し上がりください。</td></tr> <tr><td colspan="2">栄養成分表示(1個当たり) ※この表示値は、目安です。</td></tr> <tr><td colspan="2">エネルギー 128kcal たんぱく質 1.4g</td></tr> <tr><td colspan="2">脂質 8.5g 炭水化物 11.6g 食塩相当量 0.1g</td></tr> <tr><td colspan="2">包装 PE、PP</td></tr> <tr><td colspan="2">4 516635 333087</td></tr> </table>	品 名	グルテンフリーマドレーヌ	名 称	菓 子	原材料名	砂糖(国内製造)、鶏卵、無塩バター、マーガリン、米粉、アーモンドパウダー、馬鈴しょでん粉、水飴、食塩/膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、着色料(アノト)、(一部に卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む)	内 容 量	1個	賞味期限		保存方法	高温多湿、直射日光を避けて保存して下さい。	製造者	株式会社ヌベール 〒501-0531 岐阜県揖斐郡大野町上磯16-1 TEL:0585-32-3800	※本品製造工場では、小麦を含む製品も生産しています。		取扱いの注意: 開封後はお早めにお召し上がりください。		栄養成分表示(1個当たり) ※この表示値は、目安です。		エネルギー 128kcal たんぱく質 1.4g		脂質 8.5g 炭水化物 11.6g 食塩相当量 0.1g		包装 PE、PP		4 516635 333087	
品 名	グルテンフリーマドレーヌ																												
名 称	菓 子																												
原材料名	砂糖(国内製造)、鶏卵、無塩バター、マーガリン、米粉、アーモンドパウダー、馬鈴しょでん粉、水飴、食塩/膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、着色料(アノト)、(一部に卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む)																												
内 容 量	1個																												
賞味期限																													
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて保存して下さい。																												
製造者	株式会社ヌベール 〒501-0531 岐阜県揖斐郡大野町上磯16-1 TEL:0585-32-3800																												
※本品製造工場では、小麦を含む製品も生産しています。																													
取扱いの注意: 開封後はお早めにお召し上がりください。																													
栄養成分表示(1個当たり) ※この表示値は、目安です。																													
エネルギー 128kcal たんぱく質 1.4g																													
脂質 8.5g 炭水化物 11.6g 食塩相当量 0.1g																													
包装 PE、PP																													
4 516635 333087																													
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、 ☐ かに、 ☐ くま、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵、 ☒ 乳、 ☐ 落花生																												
表示を奨励 (任意表示)	☒ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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) 本品製品工場では、小麦を含む製品も生産しています。																												

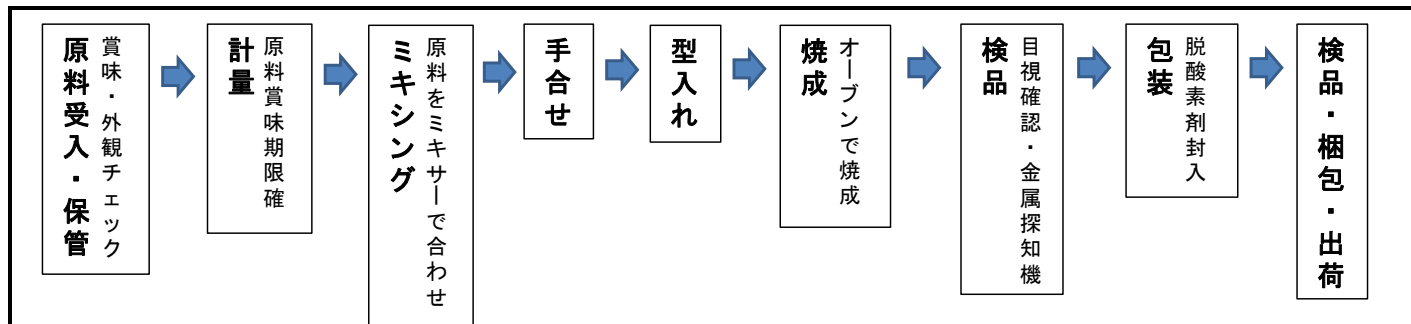
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ヌベール		
年 間 売 上 高		非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	41名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 岩間 洋一		
メ ッ セ ー ジ		弊社は1976年12月、和洋菓子製造卸として創業いたしました。時代は変化しますが、「おいしさ」が人々を幸せな気持ちにさせてくれることに変わりはございません。私どももその「幸せ」のお役に立てることを理念として掲げております。 工場の中は、洋菓子専門店の厨房がそのまま大きくなったような造りとなっており、手作業を重視してきめ細かく気持ちをこめたお菓子作りを心がけております。 おかげさまでもちまして弊社製品は、ホテル・結婚式場・スーパー・百貨店・ギフトカタログ・各地お土産・通販等、さまざまなお客様にご利用をいただいております。また、地域の特産物を使ったOEM製造も行っております。 今後も、お客様のご要望のお応えできるお菓子作りに努力してまいりますので、末永くご愛顧を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。 『ヌベール経営理念』 私たちは笑顔の製造業であり、菓子の製造販売を通して、お客様そして社員の幸せに貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nevers.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	501-0531	岐阜県揖斐郡大野町上磯16-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上		
担 当 者		伊藤 浩寿	E - m a i l	hito@nevers.co.jp
T E L		0585-32-3800	F A X	0585-32-3860

■ 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



写 真



衛生管理された環境の元で毎日、手で割っております。



機械に頼らず最後は手合せで細かく生地を調整。



焼成時は常に焼き上がり状況を確認

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	微生物検査(一般生菌:1.0×10の5乗CFU/g以下・大腸菌群:陰性・大腸菌:陰性)、官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	JFS-B認証取得。(2024年6月) 衛生管理会社と計画的な取り組みを実施。			
	従 業 員 の 管 理	工場入室時の体調チェックから始まり、各チェックリストにより様々な取り組みが正しくおこなわれるようにしています。			
	施 設 設 備 の 管 理	衛生管理会社により月1回の点検・モニタリングを行っています。 日々の清掃・メンテナンス実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	営 業 部 長 伊 藤 浩 寿	連 絡 先	090-2135-0765
	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	◆記録:冷蔵庫・冷凍庫温度管理表、金属探知機点検表、点検・清掃実施表、製造工程6ヶ所のビデオ録画。◆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。