

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
年  
月  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	ALL JAPON kashi Matcha							
提供可能時期 (最もおいしい時期を(内)に記載)	抹茶の販売期間のみ( )			賞味期限／消費期限	賞味期限	120日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	愛知県			JANコード (13桁もしくは8桁)	なし			
内容量	42g(ポン菓子40g、抹茶2g)			希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	10本			保存温度帯	その他(詳細記載) ▼ 冷暗所			
発注リードタイム	予約製造			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	4000本	最小	2000本	ケースサイズ	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	440.0 190.0 190.0 1.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	外国人観光客 18歳以上(子供向けではない)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産として、日本という土地を散策しながら食べる	
商品特徴	全て国産原料を使用しています。 伝統的な爆裂加工技術を使って膨らませていますので、スナック風でありながら低脂質です。 また、ベースに使われているのは精製米のため、グルテンも含みません。	

## ■商品写真



■ 出展企業紹介

出展企業名	坂金製菓株式会社		
年間売上高	年商10億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	65名
代表者氏名	代表取締役 葛島幹也		
メッセージ	ポン菓子というお菓子には家族・文化・自然の三つを繋ぐ力があると思っています。美味しく食べて楽しんでもらうことはもちろんですが、そうした繋ぐ力によって社会をより明るくし、「笑顔の花をポンと咲かせる」ため、取り組んで参ります。		
ホームページ	<a href="https://www.sakakinseika.com/">https://www.sakakinseika.com/</a>		
会社所在地	〒451-0064	愛知県名古屋市西区名西2-26-10	
工場等所在地	〒453-0863	有限会社クイックパック 愛知県名古屋市中村区八社1-99	
担当者	葛島幹也	E-mail	<a href="mailto:sakakin@sa.starcat.ne.jp">sakakin@sa.starcat.ne.jp</a>
TEL	052-523-1357	FAAX	052-532-0738

■ 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

【坂金製菓株式会社】

原料受入→爆裂加工→蜜焚き→味付け→乾燥→選別

↓

【有限会社クイックパック】

包装→箱詰め

↓

【坂金製菓株式会社】

出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	ロットごとに食味官能検査実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料製造に置いて、HACCPに基づく衛生管理と同等の管理を行ない、製品品質の保持に努めている。		
	従業員の管理	従業員の健康管理は毎日徹底している。資格認定制度により、適切な作業の習得と割り振りを行なっている。		
	施設設備の管理	終業時には清掃を行ない、防虫防鼠についても専門機関に委託している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	葛島幹也	連絡先 090-8155-6259
	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	原料入庫から記録を取っており、製品ロットからのトレースが可能。PL保険も加入済み。		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。