

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		アニマルマカロンココア																	
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		1 年		消費期限		1 年					
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)						JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)		4595989217014											
内 容 量		48g				希 望 小 売 価 格		税 抜		¥463		税込(切捨) 税率		8% ¥500					
1ケースあたり入数		56個 OR 71個				保 存 温 度 帯		冷凍		▼									
発注リードタイム		翌日から中5日				販 売 エ リ ア の 制 限		○ 無 ○ 有→											
最大・取付・ケース納品 単位 (◎ケース/日 など単位も 記 載)		最大	30C/S		最小	2C/S		ケースサイズ(重量)		縦(寸)		×	横(寸)		×	高さ(寸)		重量(グラム)	
										6.0cm			6.5cm			3.0cm		48.0g	
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 ー																	

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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層 な ど)	・「映える」ギフトや手土産を探している30代～50代女性 ・SNSや口コミを意識して商品を選ぶ若年層・インバウンド層 冷凍自動販売機
利 用 シ ーン (利用方法・おすめレ シ ャ 等)	・百貨店や観光地でのお土産・ギフト ・季節催事のアイキャッチ商品 ・見た目の印象で衝動買いを促しやすい商材です	
商 品 特 徴	「可愛すぎて食べれない！」柔らかな味わいが癒し時間にぴったりなアザラシデザイン。一点 ずつパティシエが手描きで仕上げた直径6.5cmの大きなマカロンです。ご当地等の地域デザイ ンにも対応しております。冷凍流通にも対応。	

商品写真

Animal Cocoa Macarons
動物 マカロン ココア

癒 柔
し かな
も 時 間
愉 し 味
し め る に
ス ィ っ
タ ガ リ

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、☐ いん、☐ 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、☐ バナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、
☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ セラチン、☐ アーモンド
(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)

備 考

※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	株式会社ウェディングエルティ		
年 間 売 上 高	6億6千万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名 な ど)	100名
代 表 者 氏 名	手塚健一		
メ ッ セ ー ジ	ウェディング・宴集会を通じて「特別な時間を演出する」 ことを生業としてきました。その現場で培った技術と感性 を活かし、見た目と品質の両立にこだわった菓子づくり を行っています。ちょっとした時に自分のご褒美として 「目が合った瞬間に笑顔になれる」弊社のアニマルマカ ロンを手にして頂けると嬉しいです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kevaki-sweets.com/		
会 社 所 在 地	〒 960-8055	福島県福島市野田町1丁目10-41	
工 場 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	草場	E - m a i l	kusaba@wt.co.jp
T E L	024-535-6188	F A X	024-535-6203

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		

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有→具体的に	細菌検査・官能検査
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	製造工程マニュアル設定、品質管理
	従業員の管 理	製造関係者の月1回の検便検査
	施設設備の 管 理	定期的な点検
危機管理体制	担当者連絡 先	担当者名または 担当者署名 エルティ第3厨房 齋藤 連 絡 先 070-6490-4934
	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	PL保険加入済み

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。