

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
12 月 31 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	ホエイシフォンケーキ プレーン（ホール/カット）											
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	4 日	消費期限					
主原料産地 （漁獲場所等）	国産		JANコード （13桁もしくは8桁）									
内容量	520g/65g		希望小売価格		税抜	1500/280	税込（切捨） 税率 8%	1620/302				
1ケースあたり入数	6個/56個		保存温度帯		冷蔵 ▼							
発注リードタイム	5営業日		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（重量）		縦（寸）	×	横（寸）	×	高さ（寸）	重量（kg）
							50.0	×	25.0	×	40.0	6.5
認証等 （商品・工場・農場等）	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他（右に記入→）
	お客様 （性別・年齢層など）	20代～60代の女性、手土産や差し入れの利用
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）	ティータイムでのお食事や手土産や差し入れ時のご利用に適しております。	
商品特徴	三重県産の小麦粉、ホエイを使用したシフォンケーキです。ホエイがもたらすミルキーな味わいとふわふわした食感、押すとシュワッと音がする特徴は、心地よく召し上がって頂くように程よく水分を生地に残しているためです。一度食べたら止まらないほどの食べやすいシフォンケーキです。プレーン以外に季節商品含め10種類以上のフレーバーがあります。	

## 商品写真

 		 
<b>アレルギー表示（特定原材料）</b> ※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	
表示を奨励 （任意表示）	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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 喜場						
年間売上高		2024年度 約150,000千円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		2024年12月現在 社員9名 パート40名		
代表者氏名		小柴 大地						
メッセージ		『よろこびを咲かせる』 食を通してお客様、メンバー、地域の喜びの輪を繋ぎ、広げる。 喜びの定義として、安心して食事してもらえる事、美味しく食事してもらえる事を念頭になるべく添加物を使用せず衛生管理の徹底を行っております。 地域食材を積極的に使用する地産地消、廃棄を価値に変える取組（SDGs）にも積極的に取り組んでおります。						
ホームページ		<a href="https://factory.vorokoba.com">https://factory.vorokoba.com</a>						
会社所在地		〒	514-0124	三重県津市大里川北町88				
工場等所在地		〒	514-0126	三重県津市大里睦合町233				
担当者		長谷川 泰彦		E - m a i l		<a href="mailto:ichiba@vorokoba.com">ichiba@vorokoba.com</a>		
T	E	L	059-271-8037		F	A	X	059-253-4659

■ 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

新鮮な食材をそれぞれ最適な調理法にて製造を基本としております。

新鮮な卵白はきめ細かくツヤが出る状態で製造します。

なるべく泡を残しふわっと食感を目指します。

オープンには南蛮オープンバッケンを使用し焼き上げます。

写 真

		
メレンゲをきめ細かく	適正なオープンにて焼成	最大限にふっくらと焼き上げ冷ます

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	微生物検査（一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、乳酸菌）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産工程通りに現場が行えているかを製造管理者の下、全行程の検査、チェックを行い、危害となるポイントを集中的に衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	従業員の体調管理は、コロナウイルス感染拡大防止のガイドラインに従い、検温から消毒などを行い、現場の3密をなるべく避けるようにしております。また、間違いが起こらないように従業員の動線の確認を行い、安全衛生を確保しています。			
	施設設備の管理	毎日終業時に隔々まで工場の清掃、工場の外回りの清掃を行い、工場内は次亜塩素酸を噴霧しております。定期的に防虫防鼠対策を施し、備品類の点検も行い異物混入の防止に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	西井 晴彦	連絡先	059-271-8037
	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	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出までの記録を取っております。 PL保険にも加入しております。			

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。