

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 16 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第 3.1版

商品特性と取引条件

商品名	タルト・タタン						
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	18ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	フランス		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	120g		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	冷凍	▼	-18° C	
発注リードタイム	12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	2688	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						23,4	23,4 15,7 2,6
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→) IFS, BRC ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	デザート	
商品特徴	伝統的な方法で上下逆さまに焼きました。	

商品写真

	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、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☒ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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) NUTS, GLUTEN, EGGS, MILK

※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		ポモーン			
年間売上高	1996年度	4千9万ユーロ	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		
代表者氏名	Eric SARAZIN サラジェン エリック様				
メッセージ	ポモーン社はフランス・ロワール地方で約100年続く、果樹園を営む果樹園を営むファミリーカンパニーです。 フランスの伝統的なレシピのタルトと本格的なフォンダンショコラを提供しています。				
ホームページ	https://www.pomone-sas.fr				
会社所在地	〒	49330	Route de Sablé, Champigné, France		
工場等所在地	〒	49330	Route de Sablé, Champigné, France		
担当者		ポズニアック・レミ	E - m a i l	rpozniak@pomone-sas.fr	
T E L	+33 6 04 58 77 90		F A X		

■ 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

果樹園からのりんごを直接に選別して、美味しいリンゴタルトを作り始めました。
チョコレートデザートを開発するためにパティシエも雇用しました

地産地消を基本として、最高の原産地からの新鮮な食材を使用します。

数十年にわたり、高レベルの IFS および BRC 認証を維持してきました。

写真

		
りんごの直接的な選別	果樹園の中にあるポモン社の工場	手作り

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	IFS, BRC 認証			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	タルトシェルとクリームはPomone工場で製造されています。 製品はPomone工場内で焼き、冷蔵、冷凍されます。			
	従業員の管理	200人			
	施設設備の管理	2つの工場 6つの生産ライン			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	ポズニアック・レミ	連絡先	+33 6 04 58 77 90
	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	rpozniak@pomone-sas.fr			

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。