

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月13日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	菊芋マジック万能パウダー スティック						
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	2027.9	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	熊本県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580505351129			
内 容 量	39g(1.3g×30包)		希望小売価格	税抜	オープン	税込(切捨)	
1ケースあたり入数	20袋		保存温度帯	常温	税率	8%	
発注リードタイム	2~3日(最大ケース以上は2~3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	50	最小	1	ケースサイズ	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)
						16.5 × 23.0 × 13.5	1.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※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 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 自分と家族の健康が気になる40~60代女性。 健康な食習慣を取り入れたいが、厳しい制限は面倒と感じている。 特に、便秘がち、グルテンフリー、血糖値の数値が気になっている。
商品特徴	1日の目安量は2~3包。ヨーグルトや牛乳、スムージーやスープなど、いつものお食事に混ぜてお召し上がりください。 ・1回使い切りで衛生的、携帯に便利なスティックタイプ ・菊芋粉末にサトウキビ由来のイヌリンをさらに加えた高配合パウダー ・菊芋チップを焙煎してから粉末加工しているので、ほんのり甘く香ばしい

商品写真



(商品名) 菊芋マジック万能パウダー(スティック)

熊本県産の菊芋粉末に、サトウキビ由来のイヌリンをプラスしました。
ヨーグルトや牛乳、スムージーやスープなど、お好きなものに混ぜてお召し上がりください。

- 名称: 菊芋加工食品 ●原材料名: 菊芋(熊本県)、イヌリン ●内容量: 39g(1.3g×30包)
- 賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法: 直射日光・高温多湿を避けて保存
- 販売者: 光陽オリエントジャパン株式会社 〒362-0031 埼玉県上尾市東町2丁目3-2
- 製造所: 株式会社阿蘇自然の恵み総本舗 〒869-1236 熊本県菊池郡大津町杉水西上原1193-5

栄養成分表示 1包(1.3g)当たり	
エネルギー	4.9kcal
たんぱく質	0.07g
脂 質	0.02g
炭水化物	1.1g
一糖 質	0.002g
食物繊維	1.1g
食塩相当量	0.0003g
イヌリン	1.01g

アレルギー物質 なし

【お客様相談室】電話番号 048-783-3391 (平日9:30~17:30)
※湿気やすいので、個包装開封後はなるべく使い切るようにし、お早めにお召し上がりください。
※イヌリン(水溶性食物繊維)が多いため、一度にたくさん摂りすぎるとお腹が緩くなることがあります。体調や体質などに合わせて、量を加減してお召し上がりください。

4 580505 351129

Made in JAPAN

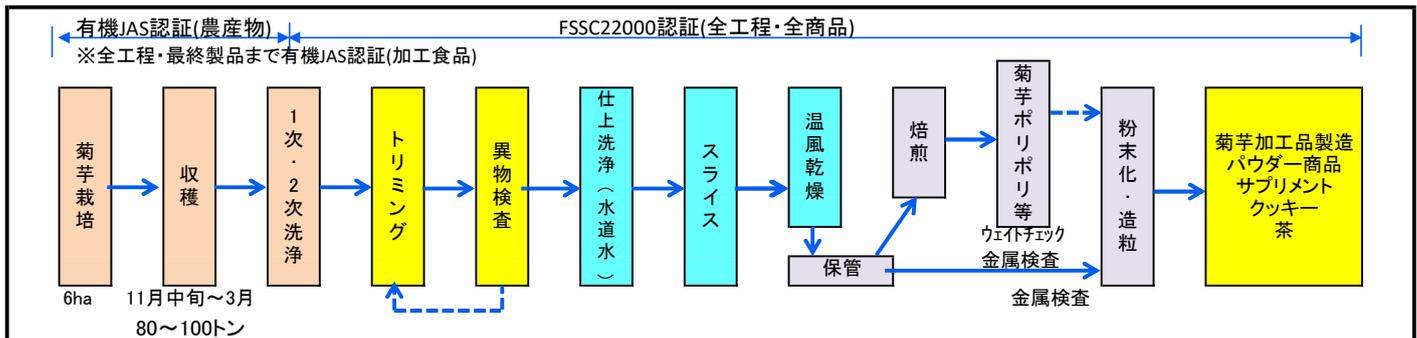
アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ <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
備 考	(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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	菊芋堂／光陽オリेंटジャパン株式会社		
年間売上高	令和6年度 3,032百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員33名(令和7年12月時点)
代表者氏名	清藤 新一郎		
メッセージ	<p>社は「創造と挑戦」 弊社は、光学電子機器業界への各種化成品材料を提供する中で培ったノウハウを元に、弊社に関わる関係者の皆様に信頼していただける事業活動を展開して参ります。 この為私達は、全ての活動、製品及びサービスについて環境・品質への影響に配慮した日常の業務運営を心がけ、企業として清新で調和のとれた活動に積極的に取り組んで参ります。</p>		
ホームページ	https://kikuimodo.com/		
会社所在地	〒 362-0031	埼玉県上尾市東町2-3-2	
工場等所在地	〒 869-1236	熊本県菊池郡大津町杉水西上原1193-5	
担当者		E-mail	contact@kikuimodo.com
TEL	048-783-3391	FAX	048-783-3141

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	乾燥チップ・焙煎チップ・粉末は製造ロット毎に生菌数検査、水分率検査を実施。全製品金属検査を実施。製品包装前は、担当者の官能検査(味、色、食感等)を確認しています。				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000(ISO22000)のHACCP要求事項に基づきハザード分析を行い、HACCPプランを作成し、管理しています。				
	従業員の管理	HACCP対応を図りながら、OPRP、CCP対応を現場で訓練しています。PRP(前提条件プログラム)を教育し、現場で環境整備、衛生管理の実践指導(OJT)を行っています。				
	施設設備の管理	PRP(前提条件プログラム)に規定している、施設・設備管理、清掃・洗浄、殺菌・消毒手順を作成し、従業員教育を行い実施しています。5SチェックでPDCAを回しています。				
危機管理体制	担当者連絡先	<table border="1"> <tr> <td>担当者名または担当部署名</td> <td>お客様相談室</td> <td>連絡先</td> <td>048-783-3391</td> </tr> </table>	担当者名または担当部署名	お客様相談室	連絡先	048-783-3391
	担当者名または担当部署名	お客様相談室	連絡先	048-783-3391		
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	FSSC22000要求に基づき、危機管理を実施。PL保険加入済み。不適品対応や回収品を特定し迅速・的確に行うために、収穫した畑から及び／又は製品の賞味期限からトレースできるように収穫から各製造工程のロット管理を実施。					

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。