

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 19 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	台湾の形をしたパイナップルケーキ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()		賞味期限/消費期限	賞味期限	365 日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	台湾		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4715635640809			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	10pcs		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	30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		最小	10	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						50.0	33.0 28.0 560.5
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 →						

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	薄い皮、たっぷりの餡、柔らかくべたつかない食感、そして繊細で濃厚な風味。台湾のパイナップルケーキのような形をしたこのパイナップルケーキは、故郷の味をお届けします。台湾独特の形は、台湾の人々の団結と共闘の精神の深遠な意味を象徴しています。	

商品写真



本製品には、グルテンを含む穀物、牛乳、ココナッツ、ゴマ、およびそれらの製品が含まれています。アレルギーをお持ちの方、または特定の健康状態にお悩みの方は、摂取をお控えください。本製品の製造工場には、ピーナッツ、ナッツ類、大豆、種子、キウイフルーツ、卵、およびそれらの製品を加工する設備または生産ラインがあります。

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、 ☐ いか、 ☐ 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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		O-NONGS食品株式会社	
年 間 売 上 高		90,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)80
代 表 者 氏 名		Wu Tsung-Chao	
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ			
https://www.taro-cake.com.tw/			
会 社 所 在 地	〒	台湾、台中市大安区興安路168号 439012	
工 場 等 所 在 地	〒	台湾、台中市大安区興安路168号 439012	
担 当 者		Wu Tsung-Chao	E - m a i l a-tsung@o-nongs.com.tw
T E L		+886-4-26711477	F A X +886-4-26710388

■ 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

阿聰匠は長年にわたり台湾の地元食品業界に深く根ざし、強い職人精神と揺るぎない品質へのこだわりを貫いてきました。伝統的な味と現代的な製造技術をシームレスに融合させることに尽力しています。

現在、阿聰匠は台湾全土に10店舗を展開し、観光工場を1つ運営しています。消費者の皆様によりで信頼できるショッピング体験を提供しています。ガイドツアー、体験型アクティビティ、インタラクティブな体験を通して、お客様は製造工程とブランドの核となる価値観をより深く理解することができます。

厳選された原材料、専門的な製造工程、そして継続的な製品イノベーションにより、阿聰匠は地元ならではの製品を生み出し、台湾の味とこだわりをすべてのお客様と共有することを目指しています。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Ms. Wu	連絡先	+886-4-26711477
	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				

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。