

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
2025年  
12月15日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	花麩椀 6個入り						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(秋~冬)	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日間	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4971637090985			
内容量	おすまし2個、お味噌汁2個、お味噌汁田舎みそ2個			希望小売価格	税抜	¥1,950	税込(切捨) 税率 8% ¥2,106
1ケースあたり入数	24個			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3~5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 3ケース	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	44.6	46.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	購入されるお客様は比較的年齢層が高い。 パッケージがかわいらしいので女性に人気。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	いつもの一椀にも特別な日の一椀にもおすすめです。	
商品特徴	「花麩椀」は金沢・尾張町で百六十年続く麩屋の職人の「花麩をより多くの方に味わってもらいたい」という願いから生まれたお吸い物です。お湯を注ぐと中から麩や野菜が広がり、彩り豊かなおすまし・お味噌汁をお楽しみいただけます。	

## ■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。
		<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示義務有	表示を奨励(任意表示)	<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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> 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 不室屋		
年間売上高	1730百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	250人
代表者氏名	不室 六右衛門		
メッセージ	<p>不室屋は、慶応元年(一八六五年)に不室六右衛門が金沢・尾張町で麸づくりを始めてから百六十年、開業当時の製法・味・技を伝承しながら一貫して加賀の麸をつくり続けております。</p> <p>一方で、伝統をいかしながら、時代の変化のなかで新しい麸を創作することにも力を尽くしてまいりました。</p> <p>特に近年では、カフェなどの運営を通じて麸料理、および、</p>		
ホームページ	<a href="https://www.fumuroya.co.jp/">https://www.fumuroya.co.jp/</a>		
会社所在地	〒920-0219	石川県金沢市かたつ1番地	
工場等所在地	〒920-0219	金沢市かたつ18番3号	
担当者	乙村 雄人	E-mail	<a href="mailto:otomura@fumuroya.co.jp">otomura@fumuroya.co.jp</a>
TEL	080-2203-8808	FAAX	076-239-4007

## ■ 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

加賀麸 不室屋は、慶応元(1865)年に創業して以来、職人の手から手へ、開業当時の製法・味・技を伝承しながら今日まで160年以上を過ごしてまいりました。
ひとくくりに「麸」といっても「すだれ麸」「車麸」「彩り麸」「生麸」など、麸それぞれの特性は異なります。私たちは、それぞれの麸のおいしさを最大限に引き出すために、国産を中心とした原材料を使用し、麸の種類によって最も適した生産地の原材料を選んでいます。
私たちがもう一つ大切にしているのは、食品としての“安全”的確保です。
おいしさと安全がそろってこそ、初めてお客様にご満足いただける、高い品質の商品をお届けできると考えています。
我々にとって、原材料の受け入れから商品をお客様にお届けするまでの衛生管理は最重要項目となっています。
平成19(2007)年には、より衛生管理が行き届いた環境で麸づくりを行えるよう、点在していた工場を統合し、金沢市かたつ工業団地に新たに本社工場を設立しました。
新しく本社工場が稼働した後も、外部の検査機関による定期衛生検査の実施をはじめ、従業員への衛生管理教育など、全社一丸となって高い品質を実現するための取り組みを進めています。
これからも私たちはおいしさと、食の安心・安全をお届けするために、日々研鑽を重ねて参ります。

## 写真



## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一般的				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	菌の繁殖を防ぐ温度管理や保存を行っている			
	従業員の管理	手洗い、消毒の徹底を行っている			
	施設設備の管理	異物混入、防虫に対する対策を設けています			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤栄一	連絡先	076-208-3382
	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>をご覧下さい。