

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 6 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍白玉1kg						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	もち米粉調整品(もち米(タイ産)) 加工でん粉、(一部に大豆を含む)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4974790301011			
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	40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	応相談	最小	5	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						35.0 26.0 22.5	11.0
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 → FSSC22000						

タ ー ゲ ャ 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ご自宅でデザートを作られる子育て世代から年配者。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	自然解凍(室温25℃で約1時間)、ボイル(強火で約3分)、電子レンジ(500W:8個約1分)、流水(約20分) 冷たいデザートだけでなく、温かいぜんざいや汁物にも。	
商 品 特 徴	お好みの解凍方法で解凍するだけでつるつるもちもち食感の白玉が食べられます。ご自宅で簡単に白玉スイーツ、お惣菜が楽しめます。パラパラに入っているので好きな分だけ使えます。	

商品写真

		
写真 商品の全体がわかる写真を貼付		
(現 で貼付)		
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"/> いちご、 <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 checked="" 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)	

※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		株式会社たかの		
年 間 売 上 高		60億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	200人
代 表 者 氏 名		代表取締役 高野 浩和		写真
メ ッ セ ー ジ		新潟県小千谷市に創業140年余り。無菌米飯・切り餅・へぎそば・冷凍白玉など新潟の美味しい味を全国へお届けしています。大手コンビニやスーパーのPB商品も製造しており、美味しさの追求と品質管理を徹底。原料にもこだわり、赤飯パックの原料である「ささげ豆」を栽培する農業法人を設立しました。自社農場での食品循環活用の取り組みが2013年に「新潟県優良リサイクル事業所」として表彰されました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://takano-niigata.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	947-0052	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1	
工 場 等 所 在 地	〒	947-0052	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1	
担 当 者		蟹澤 裕	E - m a i l	kanisawa@takano-niigata.co.jp
T E L	0258-82-6500		F A X	0258-82-6620

■ 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

原材料荷受 → 粉体混合 → 加水混合 → 練り → 成型 → ポイル（92℃以上・約10分） → 水冷 → 整列 → 凍結 → 目視検査 → 計量・包装 → 金属検査（FeΦ0.8mm、SUSΦ1.2mm） → X線異物検査（ガラス球Φ4.0mm、セラミック球Φ4.0mm、SUS球Φ0.7mm、SUS線Φ0.6×2mm） → ウエイトチェッカー（1010g+20g） → 箱詰め → 保管（-18℃以下）		
写 真		
写真	写真	写真

■ 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	製造日毎に、微生物検査（一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌）、理化学検査（重量、水分） 官能検査の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000の取得			
	従 業 員 の 管 理	毎日の体調確認。部門Mにおける定期教育。			
	施 設 設 備 の 管 理	機器・備品：始業時、終業時の点検の実施。防虫・防鼠：外部業者による月1回のモニタリング			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品 質 管 理 部	連 絡 先	0258-82-6500
	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	PL保険			

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。