

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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)	
					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°C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と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。バラバ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 		
	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"/> かに、 <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"/> カシューなツツ、 <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツツ、 <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		
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-mail	karisawa@takano-niigata.co.jp
TEL	0258-82-6500	FAX	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 → ボイル (92°C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) → ウェイトチェック (1010g±20g) → 箱詰め → 保管 (-18°C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>をご覧下さい。