

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月12日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	讃岐物産 うどん県のうどん							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	<b>通年</b>			賞味期限／消費期限		賞味期限	12ヶ月	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	<b>香川県</b>			JANコード (13桁もしくは8桁)	<b>4901736020095</b>			
内容量	<b>300g</b>			希望小売価格	税抜	<b>¥340</b>	税込(切捨) 税率 8%	<b>¥367</b>
1ケースあたり入数	<b>15</b>			保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	<b>2日～5日</b>			販売エリアの制限	●無 ○有→			
取入・最小単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	500/1日	最小	10/1日	ケースサイズ(重量)	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(奥行)	重量(重さ)	38.0 23.0 6.5 4.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	中高年男女、若年夫婦、独身男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自宅での昼食、夕食時に 夏は、冷やしてぶっかけ、ざるで、冬は釜揚げ、鍋のしめなどでおいしく食べられます。	
商品特徴	香川県産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、熟成を重ねて延ばす讃岐の伝統的製法で作った究極の讃岐うどんです。小麦の豊かな風味と強いコシ、なめらかでツルツルした食感が特徴です。	

## ■商品写真

 貼付	<table border="1"> <tr><td>名称</td><td>うどん</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>小麦粉(小麦(香川県産))、食塩</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>300g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>調理方法</td><td>枠外に記載</td></tr> <tr><td>加工者</td><td>株式会社 讃岐物産 香川県観音寺市大野原町 萩原1350番地 フリーダイヤル 0120-092-288</td></tr> </table> <b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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。	名称	うどん	原材料名	小麦粉(小麦(香川県産))、食塩	内容量	300g	賞味期限	枠外下部に記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	調理方法	枠外に記載	加工者	株式会社 讃岐物産 香川県観音寺市大野原町 萩原1350番地 フリーダイヤル 0120-092-288
名称	うどん														
原材料名	小麦粉(小麦(香川県産))、食塩														
内容量	300g														
賞味期限	枠外下部に記載														
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。														
調理方法	枠外に記載														
加工者	株式会社 讃岐物産 香川県観音寺市大野原町 萩原1350番地 フリーダイヤル 0120-092-288														
<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  <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド  (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) 本品製造工場では、そばを含む製品を生産しています															

※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	株式会社讃岐物産		
年間売上高	871百万円(2024年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員13名、パート6名
代表者氏名	弓削 道明		
メッセージ	讃岐うどんを中心にそうめん・そばなども含めた高品質の乾麺を製造・販売しています。HACCPに基づいた品質管理を行い、お客様に安全、安心、美味をお届けできるように日々研鑽しています。		
ホームページ	<a href="https://sanukibussan.co.jp">https://sanukibussan.co.jp</a>		
会社所在地	〒769-1614	香川県観音寺市大野原町萩原1350番地	
工場等所在地	〒769-1614	香川県観音寺市大野原町萩原1350番地	
担当者	弓削 道明	E-mail	<a href="mailto:yuge.michiaki@sanukibussan.co.jp">yuge.michiaki@sanukibussan.co.jp</a>
TEL	0875-54-2288	FAX	0875-54-4661

■ 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

*時間かけて蒸生地を熟成させた後、延ばし切っています。	*麵の乾燥については、時間をかけて温度調節しながら行っています。
写真	
  	
商品検査の有無	●無 ●有り具体的に 大腸菌検査、官能検査、水分含有量
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 HACCPに基づく管理を行っています。 従業員の管理 体温、疾病、身だしなみのチェックなど 施設設備の管理 外部専門機関による防虫モニタリングなづ
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 村田和水 連絡先 0875-54-2288 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保険加入

■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有り具体的に 大腸菌検査、官能検査、水分含有量
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 HACCPに基づく管理を行っています。 従業員の管理 体温、疾病、身だしなみのチェックなど 施設設備の管理 外部専門機関による防虫モニタリングなづ
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 村田和水 連絡先 0875-54-2288 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保険加入

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。