

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
5 月 3 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	江戸の粋 東京名物 人形焼 たちばな						
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	150	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	東京都		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4942718021129			
内 容 量	12個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8%	¥1,500
1ケースあたり入数	25		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5営業日		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	50/1ロット	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						44.0	33.0 41.0 7.0
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 → 東京都地域特産品認証食品						

タ ー ゲ 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 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)	☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) 少ロットOEM可。
お 客 様 (性別・年齢層など)	東京名産として。ふるさとみやげ、東京観光客、インバウンド、国外邦人、	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	こしあん、粒あん、白あんの3種のアソート。個装されて、東京のみやげとして最適。	
商 品 特 徴	東京産原料(小麦粉:東久留米市「柳久保小麦」、「里の空」・鶏卵:あきる野市「うみたてたまご」・利島村:椿油「島椿」を使用。さらに主原料(小麦粉、てん菜糖、小豆、いんげん豆、卵)等、国産100%。国際基準(ショートニング不使用)の安心・安全を目指す商品です。米国FDA申請中	

商品写真

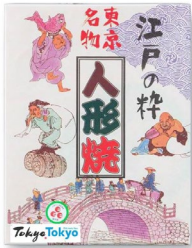
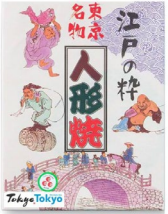
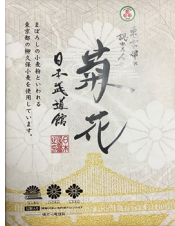
江戸の粋 東京名物 人形焼 江戸の粋 いなせ。 厳選した国産小麦(こしあん、つぶあん、白あん)を包み、七福神焼をその型に焼きあげました。	品名 人形焼 たちばな (12個入) 名称 和 菓 子 原料 小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜糖(国産))、小豆(国産)、卵(国産)、いんげん豆(国産)、植物油(国産)、塩(国産)、還元水飴、寒天、あん、はちみつ、醤油(一部に小麦・大豆を含む) 添加物 乳化剤(大豆由来)、膨張剤 内容量 12個 賞味期限 24. 7. 11 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。 製造者 株式会社 橋本心庵 東京都中央区本町4-31-5 TEL 03-3382-6021 製造所 株式会社 橋本心庵 立川工場 東京都立川市南大沢6-49-25 本製品製造ラインでは卵を含む製品を製造しています。アレルギー表示は以下の通りです。アレルギー表示は与えないでください。 栄養成分表示 1個あたり(推定値) エネルギー 68kcal たんぱく質 1.8g 糖質 1.5g 脂質 12.8g 食塩相当量 0.16g 4 942718 021129 米国パッケージ Nutrition Facts 12 servings per container Serving size 1 cake (22g) Amount per serving Calories 60 % Daily Value* Total Fat 1.5g 2% Saturated Fat 0g 0% Trans Fat 0g Cholesterol 15mg 5% Sodium 65mg 3% Total Carbohydrate 11g 4% Dietary Fiber 0g 0% Total Sugars 10g Includes 5g Added Sugars 10% Protein 1g Vitamin D 0mcg 0% Calcium 0mg 0% Iron 0mg 0% Potassium 0mg 0% *The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. 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、☐ いち、☐ 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) 本製品製造ラインでは卵を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用しておりますので1才未満の幼児には与えないでください。
---	--

※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 橘点心庵		
年 間 売 上 高		4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名・パート2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 吉 崎 徹		
メ ッ セ ー ジ		東京は食材の豊富な都市なのです。幻の小麦粉、ブランドの鶏卵、希少価値の緑茶、ミネラル豊富な海塩、江戸時代から伝承されている伝統野菜や椿油。これら東京食材を集め「おいしい、あたらし、なつかしい」お菓子を作り続けてまいります。東京の食材を使って、東京で製造する。リアルな東京産 且つ、主原料国産100%原料の製品を生み出す東京銘菓 橘点心庵です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://tachibana-tenshinan.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	164-0012	東京都中野区本町4-31-5	
工 場 等 所 在 地	〒	190-0013	東京都立川市富士見町6-49-25	
担 当 者		阪本いさや	E - m a i l	tatibananingyoutyaki@gmail.com
T E L		080-4374-4488	F A X	03-3384-6061

■ 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

15個入り	12個入り	6個入り 小鯛焼	OEM商品実績
			  

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	商品調査(残存酵素量、(一般生菌、カビ酵母、密封性) 第三者機関による調査年1回程度、社内随時 中野保健所・立川保健所による「食品衛生監視票」の作成(年1回程度) 東京都産業協議会による「東京都地域特産品認証食品」事業実施調査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた、菓子製造業における衛生管理の手引書による製造工程の管理 令和6年1月、中野区食品衛生協会・中野保健所より「優良施設表彰」受賞			
	従業員の管理	出勤時の健康チェック 腸内細菌検査(年2回 6月、12月)			
	施設設備の管理	空調設備の封塵対策(年1回)、除虫・防鼠対策(年数回)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	衛生管理者 榊原志津香	連絡先	03-3382-6021
	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 (公益社団法人食品衛生協会)			

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。