

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	焼き芋あん2025【業務用】									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月~3月 (秋・冬)			賞味期限／消費期限	賞味期限	120	消費期限			
主原料产地 (漁獲場所等)	日本			JANコード (13桁もしくは8桁)						
内容量	2.5Kg			希望小売価格	税抜		税込(切捨)			
1ケースあたり入数	4			保存温度帯	選択(又は右に記入▼)					
発注リードタイム	2週間			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	最小	5	ケースサイズ	縦(セン) × 横(セン) × 高さ(セン)	重量(キロ)	30.0	23.0	18.0	11.1
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 → JFS-B									

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input 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→)	(<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	製菓・製パン材料として、国産のさつまいもを使用したあんこで、こだわりの商品作りをしようとしているお客様(特にインストアベーカリー様)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用あんこは、その大量生産と安定した品質から、さまざまな業界(和菓子屋・カフェ・レストラン・あんぱん・イベント)や場面で利用されています。多くの場面でその用途が広がっており、品質とコスト面で非常に便利な素材となっています。		
商品特徴	焼き芋あん2025は、国産のさつまいもを使用し、焼き芋の甘さと風味を活かした餡で、以下の特徴があります。 甘さ: 焼き芋特有の自然な甘さが特徴で、糖度が高く、濃厚な味わい。 食感: ホクホクした食感があり、ダイスカットが入っており、焼き芋の風味を最大限に引き出しています。 栄養価: 食物繊維やビタミンCが豊富で、健康的なスイーツとして人気。 用途: 和菓子やパン、スイーツの材料として幅広く使用されることが多い。		

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>製品名</td> <td colspan="2">焼き芋あん【業務用】</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td colspan="2">練りあん</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td colspan="2">さつまいも(ベトナム・インドネシア・国産)、白いんげん豆、砂糖、寒天/ソルビトール、グリシン、香料、着色料(クチナシ)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td colspan="2">2.5kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td colspan="2">2025.●.●(120日)</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td colspan="2">直射日光を避け、冷暗所に保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td colspan="2">株式会社郡山製餡 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16 TEL 024-943-5200</td> </tr> </table>		製品名	焼き芋あん【業務用】		名称	練りあん		原材料名	さつまいも(ベトナム・インドネシア・国産)、白いんげん豆、砂糖、寒天/ソルビトール、グリシン、香料、着色料(クチナシ)		内容量	2.5kg		賞味期限	2025.●.●(120日)		保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保存してください。		製造者	株式会社郡山製餡 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16 TEL 024-943-5200	
	製品名	焼き芋あん【業務用】																					
名称	練りあん																						
原材料名	さつまいも(ベトナム・インドネシア・国産)、白いんげん豆、砂糖、寒天/ソルビトール、グリシン、香料、着色料(クチナシ)																						
内容量	2.5kg																						
賞味期限	2025.●.●(120日)																						
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保存してください。																						
製造者	株式会社郡山製餡 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16 TEL 024-943-5200																						
	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"/> 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"/> 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																						
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	株式会社郡山製餡		
年間売上高	740百万円(令和6年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年4月現在 社員26名 パート4名
代表者氏名	代表取締役 佐藤 裕文		
メッセージ	厳選した原料を使用し、安定した品質と安心・安全へのこだわりを持って「お客様第一」の製品作りをモットーに、日々変化するお客様のニーズに柔軟にお応えできるよう日々取り組んでおります。		
ホームページ	k-seian.com		
会社所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 裕文	E-mail	hiro.sato@seian.or.jp
TEL	024-943-5200	FAX	024-944-9204

■ 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

砂糖・添加物添加・加水	生餡・液糖添加	練り開始	食塩添加	糖度確認	硬さ確認	充填	殺菌	冷却	金属探知機	箱詰
写真										
  										
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	金属探知機 定期的に生菌検査を実施している。								
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JFS-Bの規定に基づき、各商品ごとの危害分析を行い、原料から出荷までの文書を作成し、トラブルがないように工程管理を行っている。								
	従業員の管理	JFS-Bの規定に基づき、各種マニュアルを作成し、それを従業員に遵守させることにより管理している。								
	施設設備の管理	設備は予防保全の考え方に基づき、年一回主要設備に関しては、オーバーホールを行っている。施設は月一回防虫防鼠会社のモニタリングを行い、その指摘事項の改善を行っている。								
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 渡辺高弘	連絡先	024-943-5200					
	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保険及び回収に関する保険に加入している。								