

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

■商品特性と取引条件

商品名	グルテンフリー カットバウム						
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	120日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)				JANコード (13桁もしくは8桁)	4516635333094		
内容量	1個			希望小売価格	税抜	¥170	税込(切捨) 税率 8% ¥183
1ケースあたり入数	80個			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	10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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%) 25.7 59.0 19.0 2.9
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→) JFS-B ※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 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)	健康志向で美味しいお菓子が好きな方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶菓子としてコーヒーや紅茶等のお供にそのままご賞味いただけます。また、デザートとして盛り付けにフルーツやアイスクリーム等を添えていただきますとより一層華やかになります。	
商品特徴		

■商品写真

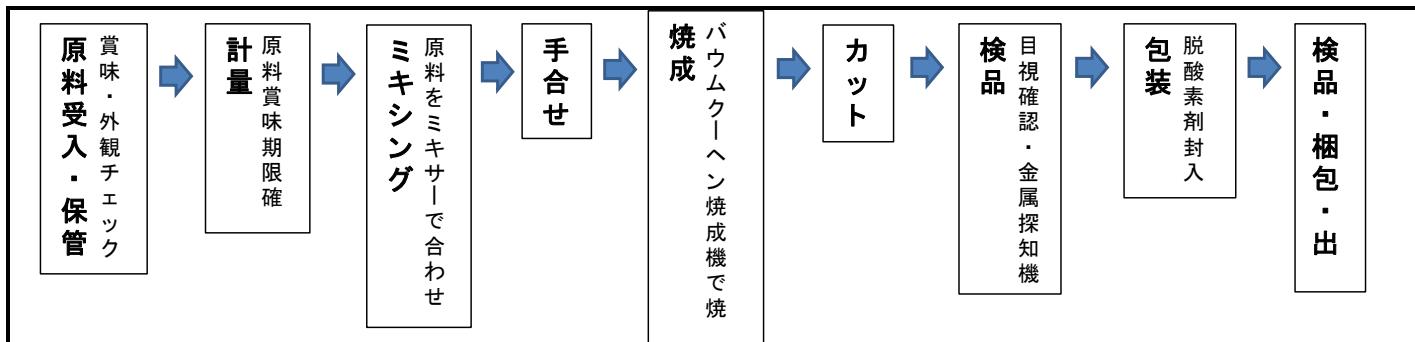


※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ヌベール		
年間売上高	非公開	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	41名
代表者氏名	代表取締役社長 岩間 洋一		
メッセージ	<p>弊社は1976年12月、和洋菓子製造販売として創業いたしました。時代には変化しますが、「おいしさ」が人々を幸せな気持ちにさせてくれることに変わりはございません。私どももその「幸せ」のお役に立てる事を理念として掲げております。</p> <p>工場の中は、洋菓子専門店の厨房がそのまま大きくなつたような造りとなっており、手作業を重視してきめ細かく気持ちをこめたお菓子作りを心がけております。</p> <p>おかげさまをもちまして弊社製品は、ホテル・結婚式場・スーパー・百貨店・ギフトカタログ・各地お土産・通販等、さまざまなお客様にご利用をいただいております。また、地域の特産物を使ったOEM製造も行っております。</p> <p>今後も、お客様のご要望のお応えできるお菓子作りに努力してまいりますので、末永いご愛顧を賜りますよう、何卒よろしくお願ひ申上げます。</p> <p>【ヌベール経営理念】 私たちちは筆頭の製造業であり、菓子の製造販売を通してお客様そして社員の幸せに貢献します。</p>		
ホームページ	https://www.nevers.co.jp		
会社所在地	〒501-0531	岐阜県揖斐郡大野町上磯16-1	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	伊藤 浩寿	E-mail	h.ito@nevers.co.jp
TEL	0585-32-3800	FAX	0585-32-3860

■ 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



写真



衛生管理された環境の元で毎日、手で割っております。

機械に頼らず最後は手合せで細かく生地を調整。

一層一層、丁寧に焼き上げております。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に 微生物検査(一般生菌: 1.0×10^5 CFU/g以下・大腸菌群:陰性・大腸菌:陰性)、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JFS-B認証取得。(2024年6月) 衛生管理会社と計画的な取り組みを実施。		
	従業員の管理	工場入室時の体調チェックから始まり、各チェックリストにより様々な取り組みが正しくおこなわれるようになっています。		
	施設設備の管理	衛生管理会社により月1回以上の点検・モニタリングを行っています。 日々の清掃・メンテナンス実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業部長 伊藤 浩寿	連絡先 090-2135-0765
	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	◆記録: 冷蔵庫・冷凍庫温度管理表、金属探知機点検表、点検・清掃実施表、製造工程6ヶ所のビデオ録画。◆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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。