

# FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

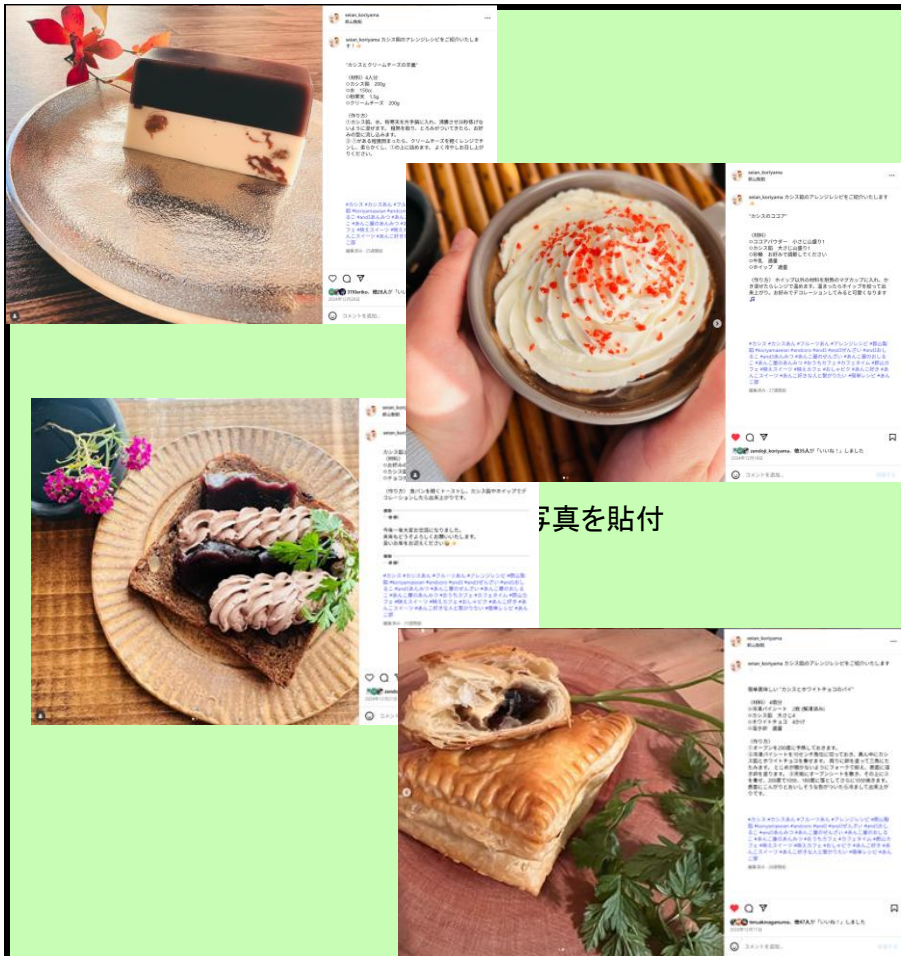
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	カシスあん【業務用】									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	7月～9月 (夏)			賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	120日	消費期限		
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )				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)		
								税率	8%	
1 ケースあたり入数	2.5kg × 4			保 存 温 度 帯		選択 (又は右に記入 ▼)				
発 注 リードタイム	2週間程度			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	60ケース/日	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)		縦(ギン) × 横(ギン) × 高さ(ギン)	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 type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 ( <input 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)	和菓子が好きな人々。特に伝統的な和菓子(どら焼き、おはぎ、まんじゅうなど)を好む人々。あまりあんこを好んで食さない方々。
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	あんこは、白あんにカシスをまるごとすり潰して作り、果実本来の甘酸っぱさと香りがあるカシスピューレと自然な甘酸っぱさと香り 酸味とほろ苦さが特徴のカシスパウダーを練りこんでおります。	

## 商品写真



製品名	カシスあん【業務用】
名称	練りあん
原材料名	白いんげん豆(輸入)、砂糖、水飴、カシスピューレ、カシスパウダー、寒天/ソルビトール、グリシン、酸味料(クエン酸)、香料
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	株式会社郡山製館 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"/> かき、 <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"/> いちじ、 <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"/> パナナ、 <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		株式会社郡山製館					
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1月現在 社員24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に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				E - m a i l			
T E L		024-943-5200		F A X		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

カシスあん

砂糖・添加物添加・加水

生餡・液糖添加

練り開始


糖度・硬さ確認

充填・金属探知機

殺菌・冷却

箱詰

写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→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。			

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。