

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
12 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	からだおもいの ポテトプロテインマフィンミックス						
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	365日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国内	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595319399014				
内 容 量	280g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,602	税込(切捨)	¥1,730	税率 8%
1ケースあたり入数	8	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	7営業日	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有一				
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 125 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(デ)	横(デ)	高さ(デ)	重量(キ)	
			26.8	36.0	15.0	約2.5	
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) ヴィーガン認証(NPO法人ベジプロジェクトジャパン) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001						

タ ー ゲ ャ 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)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～40代女性 アレルギー物質特定原材料28品目不使用 グルテンフリー、ヴィーガン対応、プロテインに興味がある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・甘いものが食べたいけど、健康が気になる ・間食に食べる普通のマフィンやお菓子の代わりに、たんぱく質も摂取できる ・ご自宅にあるマグカップと電子レンジをつかって簡単にマフィンが作れる ・業務用卸も検計可能	
商 品 特 徴	ノンアレルギーでグルテンフリー、ヴィーガン対応のマフィン粉です ●毎日食べ続けられる おうちで簡単に作ることができ、身体に良い原材料で、ご褒美スイーツオクリティのマフィンミックスです。 レンジから取り出すと、ココアの香りがふんわりと広がります。お好みでナッツやドライフルーツなどを加えてもおいしくつくることができます。 ●高たんぱく質 朝に不足しがちなたんぱく質を1食で10g摂ることができます。 現在広く流通しているプロテインである「ホエイプロテイン」や「ソイプロテイン」を摂取できない方にも取り入れて頂けます。 「プロテインの粉っぽさを感じたくない」「栄養を摂っている感覚がほしい」「化学的な味より自然な味が好き」「ドリンクとして飲むのではなく食事感覚でプロテインを摂りたい」という方には是非お試しください。	

商品写真

	●名称：マフィンミックス ●原材料名：米粉（国内製造）、でん粉、ココナッツシュガー、酵母エキス末、ココアパウダー、ポテトプロテイン（馬鈴薯(北海道産)）／ベーキングパウダー、香料 ●内容量：280g ●賞味期限：枠外下部に記載 ●保存方法：直射日光、高温、多湿を避けて保存してください。 ●製造者：株式会社コスモ 東京都中央区日本橋人形町1-11-2 ●製造所：株式会社コスモ 関東工場 栃木県足利市梁田町 581	
	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 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※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	株式会社コスモ		
年 間 売 上 高	3,000百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員65名、準社員8名
代 表 者 氏 名	取締役社長 佐生 直大		
メ ッ セ ー ジ	株式会社コスモは昭和44年(1969年)に誕生した食品素材メーカーです。創業時より「未利用資源の有効活用」を経営理念に掲げ、自然の宝物を大切に人類の食文化と健康に貢献することをモットーとして、自然に宿る貴重な物質を最大限有効活用することで企業活動を継続してまいりました。 コスモから誕生した「natulif」は、自然のもので、身体に良いものをつくる。手に取った人が、自分のことを大事にされていると感じ、安心し、ワクワクし、ときめくプロダクトをコンセプトとし、自然の素材でのものづくりや、地球も人も大切に作るブランドです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.cosmo-foods.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 103-0013	東京都中央区日本橋人形町 1丁目11-2 川商ビル5階	
工 場 等 所 在 地	〒 326-0321	栃木県足利市梁田町 581番地	
担 当 者	藤山 純	E - m a i l	fujiyama@cosmo-foods.co.jp
T E L	03-3249-0390	F A X	03-3666-2165

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

●乳製品、卵、小麦、白砂糖不使用のヴィーガンでグルテンフリーなココアマフィン
身体にやさしい素材のみで作られていて、アレルギー物質の特定原材料28品目を使用していません。
甘味には白砂糖を使用せず、ココナッツシュガーを使用しています。
小麦粉の代わりに米粉を使用しているので、血糖値の上昇がゆるやかで、ダイエット中にも向いています。

●北海道産NON-GMOのじゃがいも使用
原材料の安全性にもこだわっています。じゃがいもはコスモのある北海道の地元企業から仕入れたものを使用。
(遺伝子組換えでないじゃがいもを使用しています。)

●安心の国内生産
コスモでは、お客様に安全な食品を一貫して提供すべく、品質マネジメントシステム「ISO9001:2015」を取得している工場で製造しています。

●製造工程
原料⇒混合⇒篩過⇒小分け包装⇒製品

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	水分、一般生菌数、大腸菌群			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	篩(9メッシュ)使用			
	従業員の管理	手袋、帽子、無塵着を着用し、入室時は手洗い、粘着テープ掛け実施			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄を実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	フード・ライフサイエンス部	連絡先	03-3249-0390
	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(支払限度額1億円)			

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。