

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月13日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

| 商品名 | 玉三 白玉粉 | | | | | | |
|---------------------------------|---|-------------|------------------------|---------------|------------|---------------------|---------|
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 | (夏季/お盆/お彼岸) | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限 | 18ヶ月 | 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) | 4901486000019 | | | |
| 内容量 | 200g | | 希望小売価格 | 税抜 | OP | 税込(切捨) 税率 8% | #VALUE! |
| 1ケースあたり入数 | 40 | | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発注リードタイム | 中1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 | 1000ケース | 最小 | 5ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(%) |
| | | | | | 22.5 | 40.0 | 22.0 |
| 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 checked="" 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 → FDA | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| ターゲット | 売り先 | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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) | 10代～60代女性 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 水を入れてこねてゆでるだけで、本格的な白玉が出来ます。また食育としても役立ち丸めたり、豆腐を入れてこねて丸めたり形を作ったり子供から大人まで楽しんで作ることができます。また大根おろしを加えて練り焼くことで、もちもちした食感の大根もちもお楽しみいただけます。 | |
| 商品特徴 | 千葉県産もち米を中心にして、国内産もち米を100%使用した白玉粉です。千葉県松戸市の自社工場で製造しています。食感がやわらかく、つるんとしたのどごしを楽しめます。 300g・4kg・15kg袋やよもぎ味などもあります。 | |

商品写真

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|-----------------|---|--------------|------------------------------|------|------|----------|------|-----------------------|-------|----------------------------------|-------|------------|
|   | <table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>白玉粉</td></tr> <tr> <td>原 材 料 名</td><td>もち米(国内産100%)</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>200g</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>枠外左下部に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>直射日光をさけて、常温で保存してください。</td></tr> <tr> <td>製 造 者</td><td>川光物産株式会社 松戸工場 千葉県松戸市根本11-1</td></tr> <tr> <td>所属団体名</td><td>全国穀類工業協同組合</td></tr> </table> | 名 称 | 白玉粉 | 原 材 料 名 | もち米(国内産100%) | 内 容 量 | 200g | 賞味期限 | 枠外左下部に記載 | 保存方法 | 直射日光をさけて、常温で保存してください。 | 製 造 者 | 川光物産株式会社 松戸工場 千葉県松戸市根本11-1 | 所属団体名 | 全国穀類工業協同組合 |
| 名 称 | 白玉粉 | | | | | | | | | | | | | | |
| 原 材 料 名 | もち米(国内産100%) | | | | | | | | | | | | | | |
| 内 容 量 | 200g | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | 枠外左下部に記載 | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | 直射日光をさけて、常温で保存してください。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 製 造 者 | 川光物産株式会社 松戸工場 千葉県松戸市根本11-1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 所属団体名 | 全国穀類工業協同組合 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><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</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td><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</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table> | 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) | | | | | | | | | |
| 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

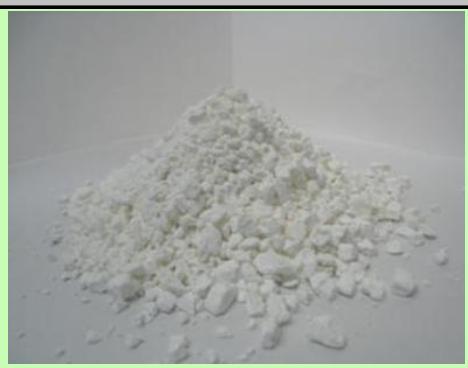
| | | | |
|--------|--|------------------------|-------------------------------|
| 出展企業名 | 川光物産株式会社 | | |
| 年間売上高 | 2025年度 3,572百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 88名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役社長 川井光弘 | | |
| メッセージ | 1667年創業『玉三』のブランドで、白玉粉・きな粉・片栗粉などを製造販売しています。1921年より松戸市で白玉粉作りを行っている、国内最大の白玉粉メーカーです。看板商品の玉三白玉粉は日経POS売上データ平成元～31年でNo.1を獲得しました。有名菓子店・外食・CVS採用実績有 | | |
| ホームページ | http://www.kawamitsu.co.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒271-0077 | 千葉県松戸市根本11-1 | |
| 工場等所在地 | 〒261-0002 | 千葉県千葉市美浜区新港10 | |
| 担当者 | 松本 | E-mail | matsumoto_ss@kawamitsu.co.jp' |
| TEL | 03-3281-4411 | FAX | 03-3281-4419 |

■ 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

もち米⇒洗米⇒浸漬⇒水びき⇒振動ふるい⇒脱水⇒裁断⇒乾燥⇒製品タンク⇒計量包装⇒金属検出器⇒ウェイトチェック⇒箱詰め⇒保管⇒出荷

水に漬けた米を大量の水と一緒にすりつぶすという“水びき”工程を行っております。
だんごとは異なりなめらかの食感をお召上がりいただけます。

写真



写真

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|--|----------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に | 細菌検査(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)、水分、食味検査、放射線量 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 原料粉碎後シフターによる異物除去及び包装後の金属検出器による異物の排除 | | | |
| | 従業員の管理 | 入社時教育。支給の作業着・帽子・手袋・靴等を着用。私物の工場内持ち込み禁止。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 流動式乾燥機により短時間に均一に乾燥。アレルギー27品目を同一ラインでは原料として使用せず。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 営業推進部 小川 | 連絡先 | 03-3281-4411 |
| | 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 | 危機管理マニュアルを作成しており、緊急時にはマニュアルを基に対応を行います。各種記録書類での確認可能。PL保険加入済 | | | |

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>をご覧下さい。