

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 冷凍白玉									
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	12ヵ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本			JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4901486011329				
内 容 量	250g(1袋で33粒前後・一粒約7.5g)			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	20			保 存 温 度 帯		冷凍 ▼				
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	400	最小	5	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)		
							38.0	28.0	14.5	5.5
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→) ※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	☒ 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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	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)	一般小売店やお土産物店での販売。飲食店でのデザートとして使い切り使用もできます。	
商 品 特 徴	国内産もち米を使用。手作りのような、つるんとして滑らかコシのある食感が特長です。約33粒前後入った使い切りタイプの冷凍白玉です。ボイル・電子レンジ解凍など可能。日本一売れている玉三白玉粉を製造している川光物産が製造しています。	

商品写真



(冷凍食品)

名 称	白 玉
原 材 料 名	もち米(国内産)/加工でん粉
内 容 量	250g
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
製 造 者	川光物産株式会社 千葉工場 千葉市美浜区新港10

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、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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
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 - m a i l		matsumoto-ss@kawamitsu.co.jp	
T E L		03-3281-4411		F A X		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⇒水に漬ける⇒水びき⇒振動ぶるい⇒脱水⇒練りこみ⇒成形⇒煮沸⇒冷却⇒凍結⇒計量包装⇒金属検出器⇒ウェイトチェッカー⇒箱詰め⇒出荷		
冷凍白玉も白玉粉と同様に水に漬けた米を大量の水と一緒にすりつぶすという“水挽き”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	○ 無 ● 有→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	冷凍食品認定制度に認定された工場。－30℃以下で短時間で凍結出来る大型の凍結機を完備			
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>をご覧ください。