

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	板こんにやく 黒							
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)	群馬県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4976579818109				
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥168	税込(切捨) 税率 8%	¥181	
1ケースあたり入数	30入		保 存 温 度 帯					
発 注 リードタイム	7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	100ケース/1日	最小	混載10ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
						18.3 × 45.3 × 18.0	10.2	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農薬生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	男女問わず30～60代中心、健康志向・低カロリー志向の家庭料理ユーザー、日本の家庭向け中心だが海外ヘルシー市場にも適応
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物・おでん・炒め物・サラダなどの家庭料理、和食店・居酒屋・海外和食レストランのメニュー、ヘルシー・糖質制限食材として	
商 品 特 徴	群馬県産の高品質こんにやく粉を使用し、日本の伝統的な製法により製造した黒こんにやくです。雑味が少なく、適度な弾力と優れた味染みの良さが特徴です。煮物・炒め物・鍋料理など幅広い用途に適した、定番商品です。	

商品写真

	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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ 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 (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> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>		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 (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)	備 考
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 (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)						
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		有限会社樋川商店		
年 間 売 上 高		令和6年度 46百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 令和7年10月時点
代 表 者 氏 名		樋川 和晴		
メ ッ セ ー ジ		弊社は厳選した原料を使用し、昭和34年の創業当時より変わらぬ製法で手間ひまをかけて丁寧に作り続けております。「美味しいで笑顔に」をモットーに、その時代の好み・ニーズに合った商品作りに日々励んでおります。手間ひまを惜しまない真面目なものづくりで、これからもお客様が笑顔になっていただけるような美味しい物を作り続けます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.e-hikawa.com/		
会 社 所 在 地	〒	144-0054	東京都大田区新蒲田3-27-21	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		樋川 翔祐	E - m a i l	s-hikawa@e-hikawa.com
T E L		080-1008-8421	F A X	03-3739-3102

■ 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

- ①原料を水で溶解し攪拌し練る。ゲル状になったらしばらく放置(季節に応じて放置時間は変化)
- ②ゲル状になった原料に水酸化カルシウムを混合し、型箱に流し入れる
- ③半日放置したら裁断し、一昼夜大型の水槽にて熟成させ、余分なアクを抜く。
- ④翌日以降包装(プリンターにて賞味期限を印字(yy.mm.dd))。包装したものはボイル殺菌(85℃以上(設定温度86.5℃)20分以上。中心温度75℃以上)
- ⑤目視検品して梱包
- ⑥入数を確認して出荷

▼こんにゃくの製造工程 ※下の写真は黒こんにゃくですが、白こんにゃくも工程は同じです。



写 真		
		
ゲル化した原料	型箱への流し込み	完成

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視での検査・細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っております。原材料、製造した製品はそれぞれ適切な温度・場所ですっきりと管理し、包装した商品は適切な温度・時間で加熱殺菌処理をし、記録をとっております。			
	従 業 員 の 管 理	定期的に検便を実施しています。出勤前に体調・身だしなみチェックを行い、少しでも異常がある場合には出勤しません。衛生帽・白衣・マスク・アームカバー・手袋を着用し、作業開始前には粘着ローラーを用いて、ほこりを取り除いてから作業に取り掛かっています。			
	施 設 設 備 の 管 理	一作業が終わるごとに清掃を心がけ、高圧洗浄機にて清掃をしております。温度管理が必要な設備は随時確認をし、記録を取り、異常があった際にはすぐに業者に点検を依頼しております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	樋川 翔祐	連 絡 先	03-3739-3101
	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、運用しています。PL保険加入済です。			

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。