

# 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	こんにゃく麺(中華スープ)						
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	300日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	群馬県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4976579818314			
内容量	240g		希望小売価格	税抜	¥278	税込(切捨)	¥300
税率						税率 8%	
1ケースあたり入数	24入		保存温度帯	常温			
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	180ケース/1日	最小	混載10ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
					18.3	45.3	18.0
							10.2
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 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 →						

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 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)	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)	家庭では水洗いですぐ使え、冷やし中華やサラダ麺に最適。業務用メニューではヘルシー・低糖質・プラントベースの麺料理対応メニューに活用可能。サラダチキンやゆで卵、カニかまなどをトッピングした高たんぱく低カロリー料理にも対応。	
商品特徴	水洗いするだけですぐに使用できるこんにゃく麺です。麺にはあおさとクロレラを練り込み、健康志向・プラントベース食材としての価値を高めています。レモン風味のさっぱりとした中華スープ付きで、低カロリーで手軽に楽しめます。業務用メニューも健康志向・低糖質メニューにも対応可能です。	

## ■商品写真

 <b>写真</b>	<b>●原料のあおさは、えび、かに等の甲殻類が生息する海域で採られています。</b> <b>●品名:こんにゃく ●名称:こんにゃくめん ●原材料名:こんにゃく麺[こんにゃく芋精粉(群馬県産)、あおさ、クロレラ/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)]、スープ[糖類(国内製造)、醤油、醸造酢、植物油脂、食塩、発酵調味料、レモン果汁/調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素V.B.、(一部に大豆・小麦・ごまを含む)] ●内容量:240g          (こんにゃく麺200g、スープ40g) ●賞味期限:表面上部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存 ●製造者:有限会社 横川商店          東京都大田区新蒲田3-27-21 TEL:03-3739-3101(代)          栄養成分表示          ※糖質0は[こんにゃく麺]のみの数値です。          [こんにゃく麺200g当たり]エネルギー:14kcal、たんぱく質:0.4g、          脂質:Tr、炭水化物:6.0g(糖質0g、食物繊維5.8g)、食塩相当量:0g          [スープ40g当たり]エネルギー:53.6kcal、たんぱく質:0.9g、          脂質:1.5g、炭水化物:8.8g、食塩相当量:2.5g(推定値)   </b>	
	<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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) 原料のあおさは、えび、かに等の甲殻類が生息する海域で採られています。 スープの一部に大豆・小麦・ごまが含まれています。	

※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	<a href="https://www.e-hikawa.com/">https://www.e-hikawa.com/</a>		
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-mail	<a href="mailto:s-hikawa@e-hikawa.com">s-hikawa@e-hikawa.com</a>
TEL	080-1008-8421	FAAX	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、目皿を通してシャワー状になったものを充填し包装
- ③翌日以降スープをセットし、ラベルを貼付
- ④インクジェットプリンターにて賞味期限を印字(yy.mm.dd)
- ⑤目視検品して梱包
- ⑥入数を確認して出荷

▼下記の写真はしらたきですが、工程は同じです。

写真			
ゲル化した原料	シャワー状に出てきたものを充填包装	スープをセット包装して完成	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 ● 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・場所でしっかりと管理し、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隨時確認をし、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。		