

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

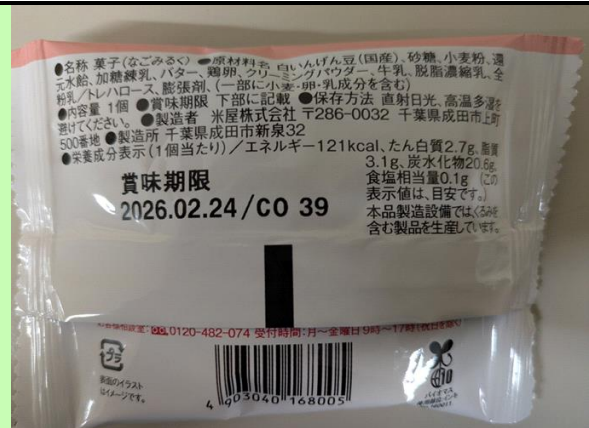
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	なごみるく						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年間可能 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	冷凍1年 常温90日	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)	4903040168005				
内 容 量	1個	希 望 小 売 価 格	税抜	¥149	税込(切捨) 税率	¥149	
1ケースあたり入数	150(冷凍時) 20(常温時)	保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼ 冷凍、常温				
発 注 リードタイム	2週間	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	最小	8	ケースサイズ(重量) 冷凍	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				52.0	34.5	37.0	7.6
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 → FSSC22000を取得						

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代～40代 女性(ファミリー層) 日本食人気の高いアジア圏(台湾・香港・シンガポール・タイ)を中心に、百貨店や空港免税店、コンビニ、スーパー、そして日本食レストランのデザートメニュー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト・お土産: 空港免税店や百貨店での手土産、観光客向け。 カフェ・レストランのデザート: 冷凍対応で簡単提供、和スイーツメニューに。 ホテルのウェルカムスイーツ: 高級感ある和菓子として。 越境EC: 海外の日本食ファン向け通販	
商 品 特 徴	柔らかく口どけの良いみるく味のお饅頭です。中餡の製法・配合を見直し、みるく感を更に味わえるように改良を重ねたお菓子です。 ◎賞味期限: 90日 ◎パッケージデザイン: なごみるくのロゴコンセプトでもある「人と人、心と心を結んでつなげる」をイメージし、ミルクピッチャーから滴り落ちるミルクを一筆書きで表現しました。 ◎お求めやすい4個、化粧箱詰め6個、用途に合わせご利用出来ます。	

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。	
	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		米屋株式会社	
年 間 売 上 高		2024年度 8,200百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名) な ど
代 表 者 氏 名		2025年12月時点 633人(正社員325人)	
メ ッ セ ー ジ		代表取締役社長 諸岡 良和	
ホ ー ム ペ ー ジ		当社は、「心が和み、安らぎを感じるおいしい味を提供したい」という想いのもと、1世紀以上にわたり事業を展開しています。伝統を守りながらも、常にお客様のニーズに合わせたお菓子づくりを心がけています。したがってそのバリエーションも時代にに合わせて、柔軟に対応してきました。 お客様に喜んでいただくための、ピントを合わせたお菓子づくり。一人でも多くの方においしいお菓子をそえて「なごみ」の心を味わってもら。我々は時代にマッチしたお菓子作りを進めます。米屋はより良い商品と安心安全を追求し、やすらぎと豊かさのある暮らしづくりをお手伝いいたします。 https://www.nagomi-yoneya.co.jp/	
会 社 所 在 地	〒	286-0032	千葉県成田市上町500
工 場 等 所 在 地	〒	286-0825	千葉県成田市新泉32(野毛平工業団地内)
担 当 者		宮崎正義	E - m a i l
T E L		0476-40-9070	F A X
			m-miyazaki@nagomi-yoneya.co.jp
			0476-40-9070

■ 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

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	微生物検査、官能検査等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000の要求事項に沿った管理体制で生産している。(CCP、OPRP、PRPの管理等)			
	従業員の管理	FSSC22000の要求事項に沿った衛生管理を行っている。健康診断(年1回・夜勤者は年2回)および検便(毎月)入室規則等			
	施設設備の管理	FSSC22000の要求事項に沿った管理体制をしている(フードディフェンス管理等)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	藤崎 浩章	連絡先	0476-36-2031
	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	緊急時は危機管理委員会開き調査、記録を行い管理している。(PL保険加入有)			

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。