

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	生どら焼抹茶4個パック							
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	13カ月	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)	4903040152257			
内容量	236g			希望小売価格	税抜	¥680	税込(切捨) 税率	¥680
1ケースあたり入数	16			保存温度帯	冷凍			
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)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	
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→) 国内は主要コンビニエンスストア・量販店への卸業と、小売業を事業展開しております ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → FSSC22000を取得							

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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	海外
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・冷凍庫にストックしておけば食べたいときに冷蔵解凍で手軽に食べれます。 ・和菓子、クリーム入りのどら焼きです。 ・ふんわりした触感の生地です ・外食レストランのデザートに最適です。	
商品特徴	柔らかいどら焼生地に、香り高い宇治抹茶と北海道産小豆を練り込んだクリームを挟んだ生どら焼です。	

■商品写真



※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		2023年度 8,200百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2024年7月時点 584人(正社員311人)
代表者氏名	代表取締役社長 諸岡 良和			
メッセージ	<p>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合わせて、柔軟に対応してきました。</p> <p>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。</p>			
ホームページ	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-mail	m-miyazaki@nagomi-yoneya.co.jp
TEL	0476-40-9070		FA	0476-40-9070

■ 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

原材料計量(生地・クリーム)⇒原材料攪拌混合(生地・クリーム)⇒生地充填⇒生地焼成⇒生地冷却⇒クリーム充填⇒生地合わせ⇒ウェイトチェック⇒金属探知機⇒一次包装⇒二次包装⇒ウェイトチェック⇒冷凍保管⇒箱詰め⇒冷凍保管⇒出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	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を開き調査、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>をご覧下さい。