

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
2 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

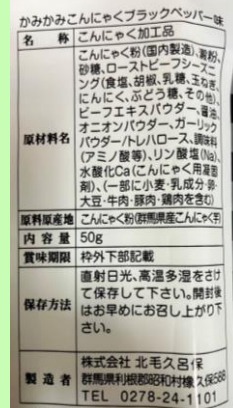
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かみかみこんにやく ブラックペッパー味 50g						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	300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)	4 964418 311133			
内 容 量	50g/袋		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1 ケースあたり入数	30袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	約1~3営業日		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	相 談	最小	1袋	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					26.5	48.0	18.0
					重量(kg)		
					2.2		
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 → こんにやく製造業・惣菜製造業						

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)	全般。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お酒のおつまみやおやつ又は、ダイエットに。
商 品 特 徴	こんにやくに味を付け乾燥させた商品で健康的な珍味です。 ※スパイシービーフ味もあります。 袋サイズ(縦×横×厚み): 24.5×15.0×2.5

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、 ☐ いち、 ☐ 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ギー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		株式会社 北毛久呂保		
年 間 売 上 高		9000万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名 パート2名
代 表 者 氏 名		兵藤 武志		
メ ッ セ ー ジ		経営理念「うまい、楽しい、おもしろい」 人・商品・サービスを通し、お客様に感動や驚きを与えることを我が社の使命としております。蒟蒻の食文化を広めることで地域に貢献していきます。社員が楽しくおもしろい人生を送れるよう、働き甲斐や夢を実現できる会社を創っていきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kuroho.com/		
会 社 所 在 地	〒	379-1206	群馬県利根郡昭和村椽久保588	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		代表取締役社長 兵藤 武志	E - m a i l	info@kuroho.com
T E L		0278-24-1101	F A X	0278-22-7061

■ 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

【原材料へのこだわり】 良質なマンナンを大量に含み、市場でも最高値を付ける群馬県昭和村のこんにやく芋。 三年かけて肥大化させたこんにやく芋を当社指定工場にて製粉にしております。 完成したこんにやく粉は最良の証『特等粉』として扱われ、当社ではこの『特等粉』のみを使用し製造しております。 【製造工程】 厳選した原材料のみを仕入れ、開発・製造を全て自社で行っております。 外部委託をせずに自社で製造・品質管理することで、全ての工程をくまなく管理でき、高い商品力を生み出しています。 また、大手メーカーによる大量生産のこんにやくではなく、職人が作りこむ付加価値の高いこんにやく商品を製造しております。 【品質管理内容】 HACCP手法に基づく危害分析・重要点管理 ■金属探知機 2台 ■殺菌装置 加熱蒸気殺菌機 1台 ■加圧加熱殺菌機 1台			
写 真 			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	外部に委託し、成分検査、及び、菌検査等を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程表やマニュアルを作成しHACCPに基づき工程管理・品質管理を行っている。			
	従 業 員 の 管 理	毎朝の健康チェック・朝礼・外部講師を招き5S教育を行っている。			
	施 設 設 備 の 管 理	定期的に機械・設備のメンテナンスを行っている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	兵 藤 武 志	連 絡 先	0278-24-1101
	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	PL保険・施設賠償保険・危機管理マニュアルの作成。			

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/fop/index.html>をご覧ください。