

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 7 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	クリームもち(マンゴー) 4個入れ							
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)	マンゴーあん(日本製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4969108503737			
内 容 量	50g×4個		希 望 小 売 価 格		税 抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	24P入り2合わせ		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼			
発 注 リー ド タ イ ム	4週間		販 売 エ リ ア の 制 限		◎ 無 ○ 有→			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	—	最小	5~10	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
							26.6	38.6 16.0 5.4
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 →							

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)	若年層の女性、輸出
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	常温で自然解凍(解凍時間目安:2~3時間)、解凍後消費期限は冷蔵でD+3。 【外食】デザートの一品としてのご提案。単品の訴求でも添え物でも活用できるメニューです。 【小売】4個入と小規格なので、クリームもちシリーズでコーナー展開。新たな商品の展開で売場のマンネリ化の解消、新たな数値作りをご提案いたします。	
商 品 特 徴	中心にソイクリームを入れたマンゴー餡をもっちりとした生地で包みました。 爽やかなマンゴーの風味をご賞味ください。	

商品写真

		<table><tr><td colspan="2">クリームもち(マンゴー)</td></tr><tr><td>名称</td><td>和生菓子</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>マンゴーあん(白いんげん豆、砂糖、水飴、マンゴーピューレ)(国内製造)、もち粉、水飴、豆乳加工品、麦芽糖、砂糖/加工でん粉、グリシン、香料、酵素、乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤(V.E)、塩化Mg、着色料(カロチン)、(一部に大豆を含む)</td></tr><tr><td>内容量</td><td>200g(50g×4個)</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>2027.1.6</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください。</td></tr><tr><td>製造者</td><td>株式会社 岩崎 新潟県長岡市稲保4丁目750-10</td></tr><tr><td colspan="2">(お召し上がり方) ・自然解凍して、そのまま召し上がってください。 ・解凍後は冷蔵しお早めにお召し上がりください。 ・一度解けたものを再び凍らせず、品質が変わることがありますのでご注意ください。</td></tr><tr><td colspan="2">栄養成分表示 100g当たり 熱量 245kcal 脂質 1.9g 食塩相当量 0.03g たんばく質 4.7g 炭水化物 52.1g</td></tr><tr><td colspan="2">この表示値は、目安です。 4 969108 503737</td></tr></table>	クリームもち(マンゴー)		名称	和生菓子	原材料名	マンゴーあん(白いんげん豆、砂糖、水飴、マンゴーピューレ)(国内製造)、もち粉、水飴、豆乳加工品、麦芽糖、砂糖/加工でん粉、グリシン、香料、酵素、乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤(V.E)、塩化Mg、着色料(カロチン)、(一部に大豆を含む)	内容量	200g(50g×4個)	賞味期限	2027.1.6	保存方法	-18℃以下で保存してください。	製造者	株式会社 岩崎 新潟県長岡市稲保4丁目750-10	(お召し上がり方) ・自然解凍して、そのまま召し上がってください。 ・解凍後は冷蔵しお早めにお召し上がりください。 ・一度解けたものを再び凍らせず、品質が変わることがありますのでご注意ください。		栄養成分表示 100g当たり 熱量 245kcal 脂質 1.9g 食塩相当量 0.03g たんばく質 4.7g 炭水化物 52.1g		この表示値は、目安です。 4 969108 503737	
クリームもち(マンゴー)																						
名称	和生菓子																					
原材料名	マンゴーあん(白いんげん豆、砂糖、水飴、マンゴーピューレ)(国内製造)、もち粉、水飴、豆乳加工品、麦芽糖、砂糖/加工でん粉、グリシン、香料、酵素、乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤(V.E)、塩化Mg、着色料(カロチン)、(一部に大豆を含む)																					
内容量	200g(50g×4個)																					
賞味期限	2027.1.6																					
保存方法	-18℃以下で保存してください。																					
製造者	株式会社 岩崎 新潟県長岡市稲保4丁目750-10																					
(お召し上がり方) ・自然解凍して、そのまま召し上がってください。 ・解凍後は冷蔵しお早めにお召し上がりください。 ・一度解けたものを再び凍らせず、品質が変わることがありますのでご注意ください。																						
栄養成分表示 100g当たり 熱量 245kcal 脂質 1.9g 食塩相当量 0.03g たんばく質 4.7g 炭水化物 52.1g																						
この表示値は、目安です。 4 969108 503737																						
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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 小麦・卵・乳・くるみ・ごま・りんご(同製造ライン)																					

※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 岩崎			
年 間 売 上 高		2024年度 5.4億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員12名 パート19名(2026年1月時点)	
代 表 者 氏 名		岩崎 美香		写真	
メ ッ セ ー ジ		新潟県長岡市で創業51年を迎える冷凍和生菓子製造メーカーです。水まんじゅうをはじめ、笹を使用した伝統的な和生菓子などを心を込めて製造し、お客様にお喜びいただけるよう日々努力しています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.iwasaki-iroha.jp/			
会 社 所 在 地	〒	940-0877	新潟県長岡市稲保4丁目750-10		
工 場 等 所 在 地	〒	940-0877	新潟県長岡市稲保4丁目750-10		
担 当 者		岩崎 直樹	E - m a i l	n-iwasaki@iwasaki-iroha.jp	
T E L		0258-25-2388	F A X	0258-25-3500	

■ 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

蒸練機にて生地を製造後、包餡機で生地・あん・クリームの三重包餡を行います。トンネルフリーザーにて急速凍結し、品質を保持したまま梱包します。

【弊社共通項目】
弊社はISO22000を取得しており、厳格な品質・衛生管理体制のもとで製品を製造しております。商品を製造後すぐに急速凍結することで、出来立ての美味しさを維持するとともに、品質の安定化を実現しています。また、冷凍商品であることから保存料などの添加物を極力使用せず、原料本来の美味しさを活かすことが可能です。

写 真

		
蒸練工程	包餡工程	トンネルフリーザー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	微生物検査(製造日毎)・自社規格…一般生菌数3000cfu/g以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性、官能検査(製造日毎)…カビ・匂い・味・つや・食感・糖分離			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・原料受入時点検と記録有 ・製造記録有 ・生地温度、凍結後品温の記録 ・金属検出機(Fe1.2mm Sus2.0mm) ・表示の点検 ・ロット管理 ・台帳管理 ・拭き取り検査(月1回)			
	従業員の管理	・衛生教育の実施 ・健康衛生記録 ・持込物の制限 ・作業着は会社管理 ・検便(年4回)			
	施設設備の管理	・清掃点検記録/設備点検記録 ・外部業者による防虫防鼠対策(イカリ消毒) ・冷蔵冷凍庫温度記録 ・たん白残存チェック(月1回)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩崎 直樹	連絡先	0258-25-2388
	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・回収対応規程あり ・年1回収収及びトレース訓練を実施 ・原材料規格書を毎年入手 ・製造記録を3年保存 ・製造室内安全カメラの設置 ・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。