

FCP展示会・商談会シート

記入日
2026年
1月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.2版

■商品特性と取引条件

商品名	抹茶ゆべし1個入							
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	30日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	砂糖 / 国内製造			JANコード (13桁もしくは8桁)	4939318301010			
内容量	1個入			希望小売価格	税抜	¥160	税込(切捨) 税率 8%	¥172
1ケースあたり入数	21			保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3日~4日間			販売エリアの制限	○無	●有→	沖縄	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 50ケース/日	最小 4ケース/日	ケースサイズ	縦(手) × 横(手) × 高さ(手)	重量(手)			
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 checked="" 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 → ふくしまHACCP							

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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	伝統的な見た目と、現代的で万人に好まれる味つけであるため、比較的高めの年齢層がコアターゲットとなります。現代的なレシピもラインナップされているので、若い世代にも受け入れられています。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「日常のちょっとした贅沢」から「きちんとした贈り物」まで、幅広いシーンで利用されています。	
商品特徴	ゆべし専門店の抹茶ゆべしです。 国産茶葉を使い、もち生地は小豆とくるみ入り。 つるっぷり食感と清涼感あるゆべし。	

■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。)

選択・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社みよし堂		
年間売上高	15000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート9名
代表者氏名	代表取締役 斎藤丈志		
メッセージ	「素材そのままの菓子探訪」を企業理念とし、着色料や香料など一切使わず、アーモンド・マカダミアナッツ・ヘーゼルナッツ・カシューナッツ・ハイカカオなど、今まで使われて来なかつた素材を積極的に使うなど、素材そのままの菓子作りの先駆者として日々努力を重ねています。		
ホームページ	https://miyoshido-yubeshi.com/		
会社所在地	〒963-8876	福島県郡山市麓山2丁目12-23	
工場等所在地	〒963-0724	福島県郡山市田村町上行合字西川原90-1	
担当者	斎藤	E-mail	info@miyoshido-yubeshi.com
TEL	024-995-3440	FAAX	024-995-3441

■ 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

沖縄産黒糖使用	自家練りごま使用	国産ゆず、抹茶などの素材にこだわり	こだわりのくるみゆべし6種
			
写真			
  			

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一般的に	細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌検査 陰性 金属探知機 目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ふくしまHACCP導入のもと、原材料入出庫管理、エリア管理、生産・製造工程管理を実施しています。			
	従業員の管理	ふくしまHACCP導入のもと、工場入室時エアクリーン実施、体調報告などの従業員の管理を実施しています。			
	施設設備の管理	ふくしまHACCP導入のもと、冷凍・冷蔵庫の温度管理など各種施設設備の管理を実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	斎藤丈志	連絡先	024-995-3440
	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保険加入			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。