

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

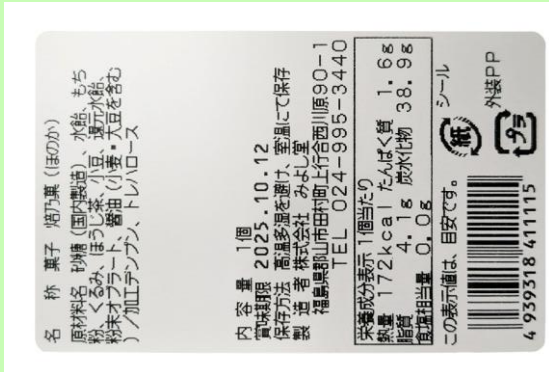
第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	焙乃菓(ほのか)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 産 地 (漁獲場所等)	砂糖 / 国内製造	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
			17.0 26.0 5.6	1.16		
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→) ふくしまHACCP ※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 ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	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が、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。
商 品 特 徴	「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。 香ばしい焙じ茶の風味をまとった、やさしい甘さのゆべし。忙しい毎日に、ほっと心ほだけるひとときをお届け。

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、 ☒ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生				
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン				
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		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 齋藤丈志			
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っ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		齋藤	E - m a i l	info@miyoshido-yubeshi.com	
T E L		024-995-3440	F A X	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	自家製練りごま使用	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	☐ 無 ☒ 有→具体的に	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	齋藤丈志	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>をご覧ください。