

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	スフレチーズケーキ				
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	90日間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	和歌山県	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	15cm、4cm	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	15cm(1個×16個) 4cm(48個×4袋(192個))	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム		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	ケースサイズ(重量)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 →				

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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー    ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    カフェ・サロン
	お 客 様 (性別・年齢層など)	外食・中食・ホテル、小売・流通 ご担当者様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテルやカフェのイートイン・テイクアウト・バイキングスイーツラインナップ	
商 品 特 徴	関西で人気のパティスリー「カグノミ堂」監修 プロ仕様のスフレチーズケーキ。 提携農場から直送した搾りたて牛乳とクリームチーズを使用、濃厚なコクとふわふわしつとりの食感が楽しめます。保存料・着色料不使用。バイキングに最適な4cm、切り分けて楽しむ15cmの2サイズをご用意。 ホテルバイキングやカフェで展開しています。	

## 商品写真

  	クリームチーズ(アメリカ産)、牛乳、卵、グラニュー糖、バター、小麦粉、コーンスターチ (一部に乳成分・卵・小麦を含む) 遺伝子組み換え原料: 無
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> たらこ、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けし、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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	合同会社BLUE SUN/合同会社ラケンカ		
年間売上高	年間売上高3,870万円(グループ計)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	11名(パートタイム含む 2025年1月時点)
代表社員氏名	中野裕美子 / 伊藤崇		
メッセージ	ライフスタイル事業・グローバルトレーディング・マーケティング支援を通じて世界と日本をつなぎ、心に残る体験価値を提供します		 
ホームページ	<a href="https://www.bluesun.jp/">https://www.bluesun.jp/</a> <a href="https://www.ipe-ipe.com/">https://www.ipe-ipe.com/</a>		
会社所在地1	〒 606-8436	京都府京都市左京区粟田口鳥居町39-4	
会社所在地2	〒 646-0051	和歌山県田辺市稲成町532	
担当者	中野/西	E-mail	<a href="mailto:contact@bluesun.jp">contact@bluesun.jp</a>
TEL	なし	FAX	なし

■ 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

滋賀県山田牧場の低温殺菌牛乳を使用した、すっきり香り高いチーズケーキです。ひとつひとつ手作りで仕上げました。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田中/松浦/西	連絡先	<a href="mailto:contact@bluesun.jp">contact@bluesun.jp</a>
	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				