

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(抹茶) 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)	抹茶あん(日本製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4969108503881			
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		税率	8%
発 注 リードタイム	4週間		販 売 エリア の 制 限		● 無 ○ 有一			
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(キロ)
							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	もっちりとした生地で抹茶あんと豆乳クリームを包みました。抹茶の上品な渋みと豆乳クリームのやさしいコクが調和した和スイーツです。	

■ 商品写真

		クリームもち(抹茶)	名称 和生菓子 抹茶あん(生あん、砂糖、還元水飴、抹茶)(国内製造)、もち粉、水飴、豆乳加工品、麦芽糖、砂糖/加工でん粉、酵素、乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤(V、E)、塩化Mg、(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。 ＜ご注意＞ 一度解けたものを再び凍らせると、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 232kcal 脂質 1.7g 食塩相当量 0.03g たんばく質 3.5g 炭水化物 50.0g この表示値は、目安です。 4 969108 503881
		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 (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)			
備 考			

※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 ※農産物の場合は栽培面積・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。