

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	Crystal Mochi(抹茶) 4個入り						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	夏の指指数が高い	賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限	—
主原料产地 (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)	4969108503362		
内容量	40g×4個			希望小売価格	税抜	¥480	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	24P入り2合せ			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・最小入納品単位 (◎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(深さ)×横(幅)×高さ(厚さ)	重量(重さ)
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) ※				26.6	38.6	16.0
	<input 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	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:夏季30分~1時間、冬季1時間~1時間半)、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個入りと小規格なので他水まんじゅう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	抹茶あんとソイクリームを包み込んだ3層の水まんじゅうです。 ふるふるの生地と抹茶の風味、豆乳クリームとの3層のまろやかな食感をお楽しみください。	

■商品写真

 	<p>(現物)</p> <p>Crystal Mochi(抹茶)</p> <table border="1"> <tr> <td>名称</td><td>和生菓子</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>抹茶あん(生あん、砂糖、還元水飴、抹茶(国内製造)、砂糖、豆乳加工品、寒天、加工でん粉、トrehalose、乳化剤、酵素、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)</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>160g (40g×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°C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 新潟県長岡市福保4丁目750-10</td></tr> </table> <p>占付</p> <p>(お召し上がり方) ・自然解凍してそのままお召し上がりください。 ・解凍後は冷蔵しお早めにお召し上がりください。 <ご注意> 一度解凍し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 热量 199 kcal 脂質 11g 食塩相当量 0.03g たんぱく質 2.3g 炭水化物 45.4g</p> <p>4 969108 503362</p> <p>この表示値は、目安です。</p>	名称	和生菓子	原材料名	抹茶あん(生あん、砂糖、還元水飴、抹茶(国内製造)、砂糖、豆乳加工品、寒天、加工でん粉、トrehalose、乳化剤、酵素、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	160g (40g×4個)	賞味期限	2027.1.6	保存方法	-18°C以下で保存してください。	製造者	株式会社 岩崎 新潟県長岡市福保4丁目750-10
名称	和生菓子												
原材料名	抹茶あん(生あん、砂糖、還元水飴、抹茶(国内製造)、砂糖、豆乳加工品、寒天、加工でん粉、トrehalose、乳化剤、酵素、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	160g (40g×4個)												
賞味期限	2027.1.6												
保存方法	-18°C以下で保存してください。												
製造者	株式会社 岩崎 新潟県長岡市福保4丁目750-10												
<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>※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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><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</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td><input type="checkbox"/>あわび、<input type="checkbox"/>いか、<input type="checkbox"/>いくら、<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"/>バナナ、<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</td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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) 小麦・卵・乳・くるみ・ごま・りんご(同製造ライン)</td> </tr> </table>	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"/> いくら、 <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"/> バナナ、 <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) 小麦・卵・乳・くるみ・ごま・りんご(同製造ライン)							
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"/> いくら、 <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"/> バナナ、 <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) 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。) 承認 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		
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	新潟県長岡市稻保4丁目750-10	
工場等所在地	〒940-0877	新潟県長岡市稻保4丁目750-10	
担当者	岩崎 直樹	E-mail	n-iwasaki@iwasaki-iroha.jp
TEL	0258-25-2388	FAAX	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。包餡後の水まんじゅうは生地がとても柔らかいため、型崩れしないよう1個ずつ手作業で丁寧にカップに入れます。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	包餡後

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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回回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>をご覧下さい。