

## 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個入れ												
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年		夏の指数が高い		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限		365日	消費期限		—	
主 原 料 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 )		4969108503362						
内 容 量	40g×4個				希 望 小 売 価 格		税抜		¥480	税込(切捨) 税率		8%	¥518
1ケースあたり入数	24P入り2合わせ				保 存 温 度 帯		冷凍 <div>▼</div>						
発 注 リードタイム	4週間				販 売 エ リ ア の 制 限		● 無      ○ 有→						
最入・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)		
									26.6	38.6	16.0	4.4	
認 証 等 ( 商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等 )	<div><input type="checkbox"/> 有機JAS      <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※      <input type="checkbox"/> HACCP ※      <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※</div> <div><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)</div> <div>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</div>												

タ ー ゲ ャ 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 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: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。 ぷるぷ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



Crystal Mochi(抹茶)

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、トレハロース、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℃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＞  
一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでご注意ください。

栄養成分表示 100g当たり  
熱量 199kcal 脂質 1.1g 食塩相当量 0.03g  
たんぱく質 2.3g 炭水化物 45.4g

4 969108 503362

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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		<a href="http://www.iwasaki-iroha.jp/">http://www.iwasaki-iroha.jp/</a>		
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	<a href="mailto:n-iwasaki@iwasaki-iroha.jp">n-iwasaki@iwasaki-iroha.jp</a>
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。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	○ 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。