

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

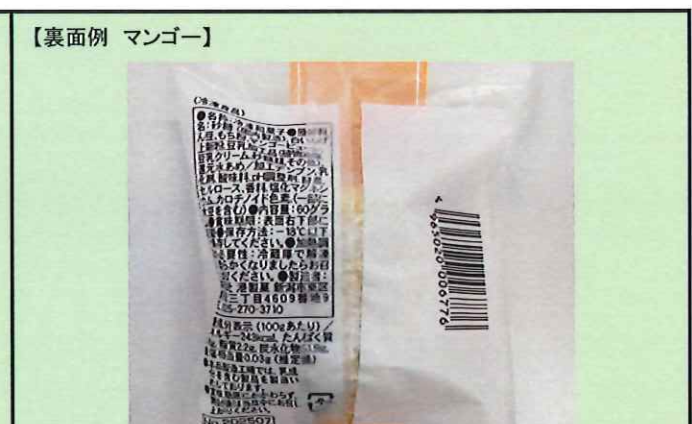
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	豆乳クリーム大福(MOCHI with soy-based filling)						
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	冷凍545日	消費期限	解凍後 冷蔵D+4
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	砂糖・豆乳(日本)、白いんげん豆(米国)、上新粉(タイ)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	別途ご案内			
内 容 量	60グラム		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	100個(個包装×10個×10トレイ)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	1~2ヶ月		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	要相談	最小	混載10CTN	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 39.5 35.7 23.0 7.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	日本食に興味がある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵解凍し柔らかくなりましたら、そのままお召し上がりください。	
商 品 特 徴	ヘルシーで低脂肪な豆乳から作ったクリームと共に人気のフレーバー餡を、やわらかな大福生地で包みました。パッケージをリニューアル！	

商品写真

		【裏面例 マンゴー】 
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、 ☐ かに、 ☐ 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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ マカミアナツツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
備 考	(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) 本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。	

※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 港製菓		
年 間 売 上 高		2025年度 17億4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員90名
代 表 者 氏 名		代表取締役 高橋裕之		
メ ッ セ ー ジ		『おいしさに真心そえて！お菓子を通して人に笑顔を！』を经营理念とし、新潟名物・笹だんごをはじめ、新潟産を中心とした厳選された米を主原料とした冷凍餅菓子を専門に製造しております。FSSC22000認証のもと徹底した品質管理による美味しく、安心・安全な和菓子を世界へ発信して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.niigata-minato.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	〒950-0041	新潟県新潟市東区臨港町三丁目4609番地9	
工 場 等 所 在 地	〒	同上		
担 当 者		営業部 大平 憲一	E - m a i l	oohira@niigata-minato.co.jp
T E L		025-270-3710	F A X	025-270-3720



■ 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

より多くのお客様の心を満たす良品であるために、弊社は1996年から独自の自主検査を強化し、徹底した衛生管理を行っています。また、海外輸出の拡大も考え、より多くのお客様に安心していただけるよう、2005年に国際基準であるISO9001認証を取得。その後も認証のグレードアップを続け、2022年にはFSSC22000認証を取得いたしました。製品に関しても、微生物検査・物性テスト等各種検査を行っており、美味しさはもちろんのこと、安全で安心な製品を世界中へお届けしております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	金属探知機、X線検査、細菌検査、官能検査、商品表示作成等		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC/ISO22000の認証をうけており、同規格に基づき管理しております。		
	従 業 員 の 管 理	FSSC/ISO22000の認証をうけており、同規格に基づき管理しております。		
	施 設 設 備 の 管 理	FSSC/ISO22000の認証をうけており、同規格に基づき管理しております。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	楠田 秀典(品質管理室長)	連 絡 先 025-270-3710
	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、FSSCおよびISO22000認証取得、(社内)食品安全チーム・品質管理室の設置と定例ミーティング、(社外)防虫駆除・水質管理など		

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。