FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 1 月 13 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	アニマルマカロンバナナ						
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	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）		JAN コード（13桁もしくは8桁）	4595989217014				
内容量	48g	希望小売価格	税抜	¥463	税込（切捨）税率 8%	¥500	
1ケースあたり入数	56個 OR 71個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	翌日から中5日	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	最大 30C/S 最小 2C/S	ケースサイズ（重量）	縦(ミリ) × 横(ミリ) × 高さ(ミリ)			重量(グラム)	
			6.0cm	6.5cm	3.0cm	48.0g	
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→） （ □ 業務用対応可能 □ ギフト対応可能 ） 冷凍自動販売機
	お客様（性別・年齢層など）	・子供 ・女性 ・若い世代 ・インバウンド
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	・ちょっとしたお土産 ・記念日の飾り物 ・観光地のお土産 ・インスタ向け	
商品特徴	直径6．5センチの大きなマカロンです。パティシエがひとつひとつ心を込めて動物の顔を描きました。「可愛すぎて食べれない！」との声も頂いております。サクッ、しっとりとしたマカロンです。ご当地等の地域限定デザイン等にも対応しております。	

■ 商品写真

アニマルマカロントラ バナナ

名称	洋生菓子
原材料名	砂糖（国内製造）、アーモンドパウダー、卵白、バター、発酵マーガリン、バナナペースト、チョコレート、コーンスターチ、米粉、天然香料、膨張剤、着色料（カロテン色素）、乳化剤（一部に乳成分・卵を含む）
内容量	1 個 賞味期限 2026年10月23日
保存方法	要冷凍（−18℃以下）解凍後早めのお召し上がりください
解凍方法	冷蔵庫にて 1 時間
製造者	株式会社ウエディングエルティ TEL.024-563-7820 福島県福島市野田町一丁目10-41

本品に含まれているアレルギー物質 特定原材料を表示 卵・乳・アーモンド・バナナ・大豆
栄養成分表示（1個当たり）
熱量（エネルギー）230kcal たんぱく質4.3g 脂質12.5g
炭水化物 26.6g 食塩相当量0.07g（推定値） 袋：PP

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 、 □ 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、 ☑ バナナ、 □ 豚肉、 □ まつたけ、 □ もも、 □ やまいも、 □ りんご、 □ ゼラチン、 ☑ アーモンド
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）

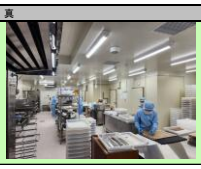
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ウェディングエルティ		
年間売上高	6億6千万	従業員数（社員○名、パート○名など）	100名
代表者氏名	手塚健一		
メッセージ	ウェディング、宴集会を生業としておりましたが現在は菓子の製造販売も行っております。ちょっとした時に自分のご褒美として弊社のアニマルマカロンを手にして頂けると嬉しいです。		
ホームページ	https://keyaki-sweets.com/		
会社所在地	〒 960-8055 福島県福島市野田町1丁目10-41		
工場等所在地	〒 同上		
担当者	草場	E-mail	kusaba@wlt.co.jp
TEL	024-535-6188	FAX	024-535-6203

■ 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

写真



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	細菌検査・官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程マニュアル設定、品質管理			
	従業員の管理	製造関係者の月1回の検便検査			
	施設設備の管理	定期的な点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署	エルティ第3厨房 齋藤	連絡先	070-6490-4934
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の	PL保険加入済み			

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/ahokusen/fcp/index.htmlをご覧下さい。