

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		横浜ハイカラクリエイターズパッケージ(チーズケーキ単品)							
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	製造から2年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		ナチュラルチーズ(ニュージーランド産)、卵、砂糖、生クリーム、レモン果汁、小麦粉、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4800087301112(かあかあ/パンダ文)、4800087301100(リタ・ウェイカモ)、4800087301106(特等ももろ ハムスター)、4800087301174(青猫マキドラゴン)			
内 容 量		1缶あたり54g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥690	税込(切捨) 税率 8%	¥745
1 ケー ス あ た り 入 数		36		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム		1週間以内(在庫薄の場合はご相談)		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		最小	2	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(キロ)	
						20.5	26.5	13.5	約2.5
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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～40代女性中心
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	●コンパクト&長期保存により手土産やギフトにも活躍。持ち運びしやすいサイズ感と長期保存のメリットにより贈り物としても活躍します。送り主を思ってパッケージを選べる楽しみもあります。 ●チーズケーキのパッケージデザインを4名の人気クリエイターが横浜・神奈川をイメージしてイラストレーション。パッケージを広げるとまるで物語が始まるかのようなわくわく感が楽しめるのがクリエイターズパッケージの特徴。それぞれが思い描く横浜が、そして購入したお客様へのメッセージが缶スイーツに込められています。●トッピングを楽しむ「缶スイーツデコ」でもてなしスイーツとしても活躍。トッピングを加えれば、おもてなしやパーティーに重宝する華やかなスイーツが完成。ひと手間加えることで一層おいしく、写真映えにも。	
商 品 特 徴	●パティシエ監修のレシピにより、缶詰でパティスリースイーツクオリティを実現。特許技術による本格的な味わいは、缶の中で生地を膨らませる日本で唯一の製造技術(特許第6338317号)により、ふっくらとなめらかな食感を楽しめます。 「チーズケーキ」…チーズのコクとなめらかな口溶けにこだわり、冷やすと一層おいしさがUP。 ●賞味期限は保存料を使わず製造から常温で2年。常温・保存料不使用で2年間保存可能。いつでもどこでも味わい豊かな本格スイーツを楽しめます。	

商品写真



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、 ☐ 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
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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社エクラスト			
年 間 売 上 高		2024年第11期決算 75百万		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート3名
代 表 者 氏 名		吉田奈緒子			
メ ッ セ ー ジ		『エクラスト』という社名は、「輝く」を意味する『eclat(仏)』と、～家にあたる「ist(英)」を掛け合わせ、輝く人・コトを生み出す会社でありたいという想いを込め、2014年に設立いたしました。 想いを発信する場を模索している、プロジェクトや商品を魅力的にする企画力を求めている、そうしたニーズによりそい、関わる人すべてが幸せになる仕事づくりを目指しています。 結果はもちろん、そのプロセスでご縁という財産を生み出し、プラスアルファの満足を提供すること。それが、エクラストの仕事だと考えています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://eclatst.com/			
会 社 所 在 地	〒	232-0014	神奈川県横浜市南区吉野町2ー5 サウスライン横浜4F-D		
工 場 等 所 在 地	〒	400-0053	株式会社野中 山梨県甲府市大里町755-3		
担 当 者		坂本奈緒子		E - m a i l	sakamoto@eclatst.com
T E L		045-315-7026		F A X	045-315-7027

■ 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

原料入庫⇒原料計量⇒仕込み⇒充填⇒缶巻締⇒レトルト殺菌⇒賞味期限印字⇒段ボール詰め⇒出荷(缶ケーキの製法は特許を取得しているため、詳細の開示は控えさせていただきます)

写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	随時実施(検査項目・検査結果は別途添付)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	決められた作業手順による対応、各工程での管理基準設定と記録によるロット毎の工程管理			
	従 業 員 の 管 理	腸内細菌検査の実施(年1回)、毎日の健康チェック表の記入など			
	施 設 設 備 の 管 理	製造毎に設備の不備がないか点検、定期的な機械のメンテナンスの実施 等			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	三 橋 東	連 絡 先	055-244-0378
	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保険への加入(山梨県衛生協会あんしんフード君)			

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。