

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

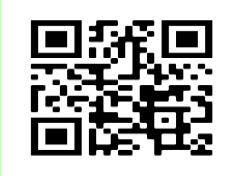
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ハラル・ヴィーガン認証商品 落花生とうふ								
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	180日	消費期限				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	洗い胡麻(国内製造)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4964096300153						
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324			
1ケースあたり入数	40	保 存 温 度 帯	常温 ▼						
発 注 リードタイム	14日	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→						
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 相談 最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)					
			33.0	39.0	10.0	6.0			
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 → ハラル・ヴィーガン認証								

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずは、そのままでお召し上がりになり、後は黒蜜・きな粉をかけて「わらび餅」風にして和風スイーツとしても美味しく召上れます。また、介護、病院食として落花生とうふは咀嚼力のないお年寄りや嚥下障害の方などのニーズに対応できる食材です。	
商 品 特 徴	当社の製品は、添加物や保存料・添加物を使用せずに常温で180日間保存可能商品です。 ●ハラル・ヴィーガン認証商品	

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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ セラチン、 ☐ アーモンド (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)
			備 考	大豆・胡麻

■ 出展企業紹介

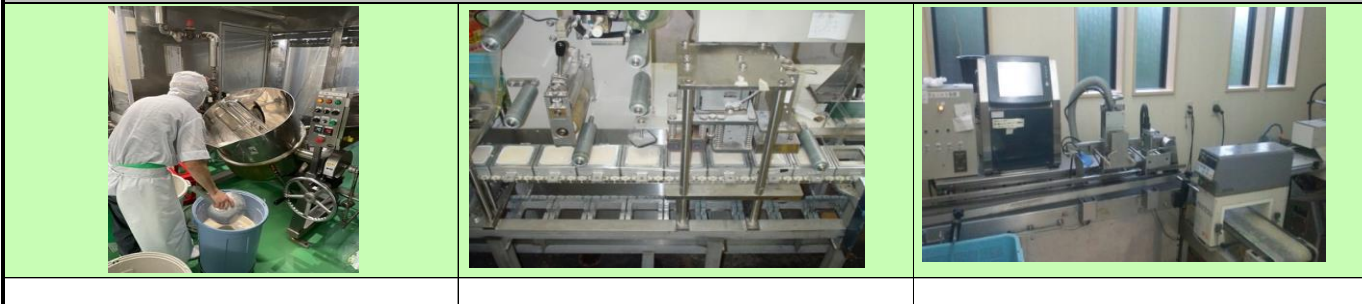
出 展 企 業 名		有限会社 法本胡麻豆腐店			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		代表取締役 法本憲一郎			
メ ッ セ ー ジ		昭和27年創業の胡麻とうふ専門店。長崎胡麻とうふは、昔から地元の人々に親しまれた食品である。日本三禅宗と言われる臨済・曹洞・黄檗宗。その一つにである黄檗宗は1654年隠元禪師によって長崎・興福寺にもたらされた。この時中国風精進料理「普茶料理」が伝えられ、その料理の一つに「胡麻とうふ」があった。当社は創業以来滋味あふれる味わいを身上として、地元長崎のお客様のご満足を得るべく、60有余年培ってきた。長崎独特の甘さと香ばしさと食感にこだわり、他にない独自の自家焙煎製法のペーストを使用し、今も昔も変わらない品質と味を守る製法で手間暇惜しまず美味しい胡麻とうふづくりに日々精進しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.houmoto.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	〒857-1152	長崎県佐世保市黒髪町627-2		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		法本憲一郎		E - m a i l	goma@houmoto.co.jp
T E L		0956-31-1756		F A X	0956-34-0356



■ 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

弊社は胡麻とうふ専門店として創業以来自社で胡麻を焙煎しペーストを作り煎りたての原材料を使用し胡麻とうふ造り続けています。また、他に使用する原材料も厳選されたものを使用しております。現在では希少価値である本蕨粉を100%使用した本蕨餅や本葛粉を100%の胡麻とうふなど、昔から伝わる伝統製法を守る為日々精進しております。ピーナッツとうふのピーナッツペーストは乳化剤等入っていない100%のピーナッツを使用。砂糖は鹿児島・喜界島の粗糖、塩は、長崎・五島列島の天日塩。抹茶は長崎・世知原のお茶を使用しております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に	定期的に外部検査機関に委託。検査項目・細菌数、大腸菌群、検便			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して記録管理している。			
	従 業 員 の 管 理	自社のマニュアルに沿って徹底に指導			
	施 設 設 備 の 管 理	自社・外部のマニュアルに沿って管理の実地			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	桜 田	連 絡 先	0956-31-1756
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ハラル・ヴィーガン認証商品 黒胡麻とうふ						
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	180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	洗い胡麻(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4964096300191		
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8% ¥324
1ケースあたり入数	40		保 存 温 度 帯		常温 ▼		
発 注 リードタイム	14日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→		
販入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	相談	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)
					33.0 39.0 10.0 6.0		
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 → ハラル・ヴィーガン認証						

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずは、そのままでお召し上がりになり、後は黒蜜・きな粉をかけて「わらび餅」風にして和風スイーツとしても美味しく召上れます。また、介護、病院食として胡麻とうふは咀嚼力のないお年寄りや嚥下障害の方などのニーズに対応できる食材です。	
商 品 特 徴	当社の製品は、添加物や保存料・添加物を使用せずに常温で180日間保存可能商品です。 ●ハラル・ヴィーガン認証商品	

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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ セラチン、 ☐ 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) 落花生・大豆

■ 出展企業紹介

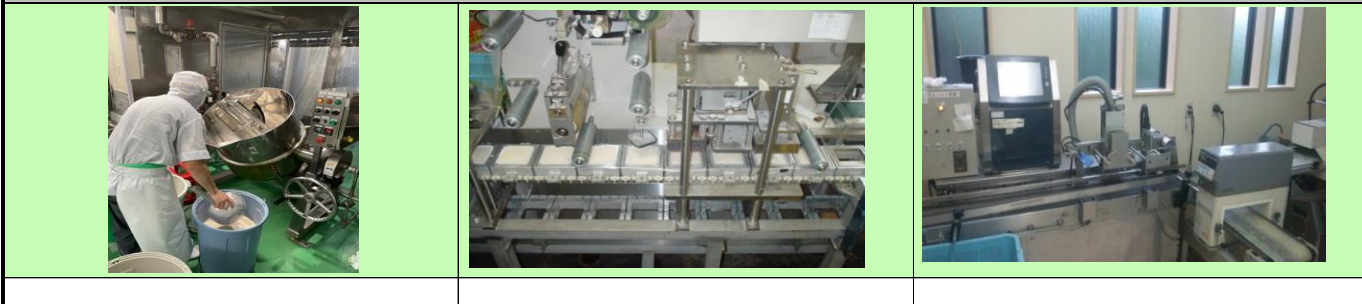
出 展 企 業 名		有限会社 法本胡麻豆腐店			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		代表取締役 法本憲一郎			
メ ッ セ ー ジ		昭和27年創業の胡麻とうふ専門店。長崎胡麻とうふは、昔から地元の人々に親しまれた食品である。日本三禅宗と言われる臨済・曹洞・黄檗宗。その一つにである黄檗宗は1654年隠元禪師によって長崎・興福寺にもたらされた。この時中国風精進料理「普茶料理」が伝えられ、その料理の一つに「胡麻とうふ」があった。当社は創業以来滋味あふれる味わいを身上として、地元長崎のお客様のご満足を得るべく、60有余年培ってきた。長崎独特の甘さと香ばしさと食感にこだわり、他にない独自の自家焙煎製法のペーストを使用し、今も昔も変わらない品質と味を守る製法で手間暇惜しまず美味しい胡麻とうふづくりに日々精進しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.houmoto.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	〒857-1152 長崎県佐世保市黒髪町627-2			
工 場 等 所 在 地	〒	同上			
担 当 者		法本憲一郎		E - m a i l	goma@houmoto.co.jp
T E L		0956-31-1756		F A X	0956-34-0356



■ 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

弊社は胡麻とうふ専門店として創業以来自社で胡麻を焙煎しペーストを作り煎りたての原材料を使用し胡麻とうふ造り続けています。また、他に使用する原材料も厳選されたものを使用しております。現在では希少価値である本蕨粉を100%使用した本蕨餅や本葛粉を100%の胡麻とうふなど、昔から伝わる伝統製法を守る為日々精進しております。ピーナッツとうふのピーナッツペーストは乳化剤等入っていない100%のピーナッツを使用。砂糖は鹿児島・喜界島の粗糖、塩は、長崎・五島列島の天日塩。抹茶は長崎・世知原のお茶を使用しております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に	定期的に外部検査機関に委託。検査項目・細菌数、大腸菌群、検便			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して記録管理している。			
	従 業 員 の 管 理	自社のマニュアルに沿って徹底に指導			
	施 設 設 備 の 管 理	自社・外部のマニュアルに沿って管理の実地			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	桜 田	連 絡 先	0956-31-1756
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

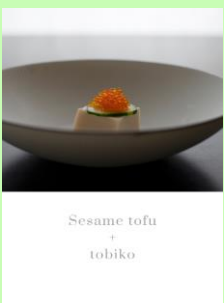
商品特性と取引条件

商 品 名		ハラル・ヴィーガン認証商品 胡麻とうふ							
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		洗い胡麻(国内製造)		JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4964096300184			
内 容 量		100g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥300	税込(切捨) 税率	8%
									¥324
1 ケースあたり入数		40		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム		14日		販 売 エ リ ア の 制 限		● 無 ○ 有→			
取入・最小ケース納品単位 (◎ ケース / 日 など単位も記載)		最大	相談	最小	2ケース	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(%)	
						33.0	39.0	10.0	6.0
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 → ハラル・ヴィーガン認証							

タ ー ゲ ャ 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずは、そのままお召し上がりになり、後は黒蜜・きな粉をかけて「わらび餅」風にして和風スイーツとしても美味しく召上れます。また、介護、病院食として胡麻とうふは咀嚼力のないお年寄りや嚥下障害の方などのニーズに対応できる食材です。	
商 品 特 徴	当社の製品は、添加物や保存料・添加物を使用せずに常温で180日間保存可能商品です。 ●ハラル・ヴィーガン認証商品	

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、 ☐ かき、 ☐ 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) 落花生・大豆

■ 出展企業紹介

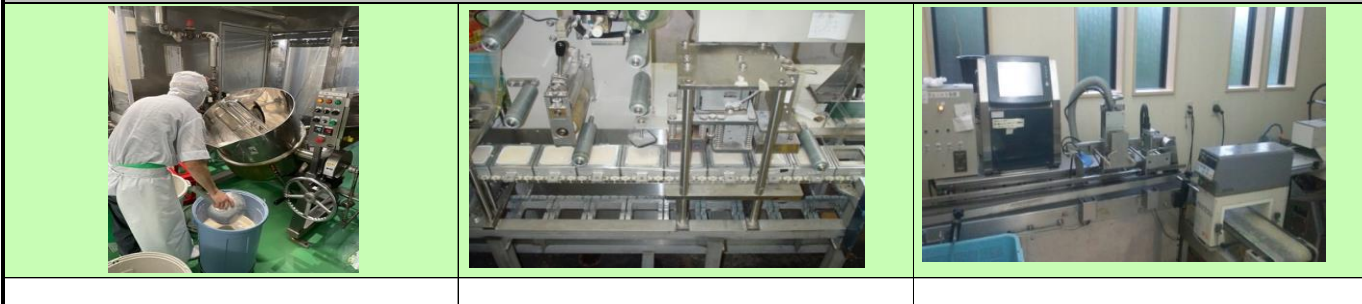
出 展 企 業 名		有限会社 法本胡麻豆腐店			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		代表取締役 法本憲一郎			
メ ッ セ ー ジ		昭和27年創業の胡麻とうふ専門店。長崎胡麻とうふは、昔から地元の人々に親しまれた食品である。日本三禅宗と言われる臨済・曹洞・黄檗宗。その一つにである黄檗宗は1654年隠元禪師によって長崎・興福寺にもたらされた。この時中国風精進料理「普茶料理」が伝えられ、その料理の一つに「胡麻とうふ」があった。当社は創業以来滋味あふれる味わいを身上として、地元長崎のお客様のご満足を得るべく、60有余年培ってきた。長崎独特の甘さと香ばしさと食感にこだわり、他にない独自の自家焙煎製法のペーストを使用し、今も昔も変わらない品質と味を守る製法で手間暇惜しまず美味しい胡麻とうふづくりに日々精進しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.houmoto.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	〒857-1152	長崎県佐世保市黒髪町627-2		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		法本憲一郎		E - m a i l	goma@houmoto.co.jp
T E L		0956-31-1756		F A X	0956-34-0356



■ 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

弊社は胡麻とうふ専門店として創業以来自社で胡麻を焙煎しペーストを作り煎りたての原材料を使用し胡麻とうふ造り続けています。また、他に使用する原材料も厳選されたものを使用しております。現在では希少価値である本蕨粉を100%使用した本蕨餅や本葛粉を100%の胡麻とうふなど、昔から伝わる伝統製法を守る為日々精進しております。ピーナッツとうふのピーナッツペーストは乳化剤等入っていない100%のピーナッツを使用。砂糖は鹿児島・喜界島の粗糖、塩は、長崎・五島列島の天日塩。抹茶は長崎・世知原のお茶を使用しております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に	定期的に外部検査機関に委託。検査項目・細菌数、大腸菌群、検便			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して記録管理している。			
	従 業 員 の 管 理	自社のマニュアルに沿って徹底に指導			
	施 設 設 備 の 管 理	自社・外部のマニュアルに沿って管理の実地			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	桜 田	連 絡 先	0956-31-1756
	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			

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。