

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	味噌チーズケーキ						
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	60	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鶏卵(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4950034991019			
内 容 量	4号(12cm/4cm)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 8%	¥2,160
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	7日~10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 など単位も記載)	最大	5c/s(60個)	最小	1c/s(12個)	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						54.0 × 35.0 × 17.0	6.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → (セットアップ工場:寛文五年堂 取得)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) スイーツ好きな30代~50代の男女。 発酵に興味のある方。食品や健康を意識しているかた。
商 品 特 徴	大事な方への手土産、自分へのご褒美。 お召仕上がりいただく前に、冷蔵庫で半日ほどゆっくり時間をかけて解凍してください。 (溶け切らないうちにカットすることもできます。) 温めた包丁でカットすると、断面が綺麗です。 また、コーヒーや紅茶はもちろん、日本酒やワインなど、お酒にもよく合います。
	米こうじを贅沢に使った自社製の味噌と、チーズをじっくり練り上げ、旨みを引き出しました。丁寧に湯煎焼きした本品は、スフレのように軽く、バイクドのように濃厚。 味噌の風味と、チーズのコクが醸すW発酵の味わいをお楽しみいただけます。

商品写真

	<p>【冷凍食品】 味噌チーズケーキ</p> <table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>洋菓子</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>鶏卵(国産)、砂糖(砂糖、液糖、水飴)、牛乳、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、米粉、大豆、大豆胚芽抽出物(大豆粉、米粉)、植物油、バター、レシオース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、アルコール、香料、リン酸塩(Na)、カロチノイド色素(一部に卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆を含む)</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>1 個</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>2025年05月05日</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>冷凍(-18℃以下)で保存してください</td></tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td><td>加熱の必要はありません</td></tr> <tr> <td>販 売 者</td><td>株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋3-4 TEL 0183-43-2114 FAX 0183-43-2855</td></tr> <tr> <td>製 造 所</td><td>株式会社 かおる堂 秋田県秋田市川尻町大川反180-72</td></tr> <tr> <td colspan="2">冷蔵庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。</td></tr> <tr> <td>栄養成分表示 (100g当たり)</td><td> エネルギー 336kcal たんぱく質 5.2g 脂 21.9g 炭水化物 31.9g 食塩相当量 1.09g </td></tr> </table> <p>4950034991019</p> <p>フタ・トレイ:PP</p> <p>箱、シール、しおり</p>	名 称	洋菓子	原材料名	鶏卵(国産)、砂糖(砂糖、液糖、水飴)、牛乳、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、米粉、大豆、大豆胚芽抽出物(大豆粉、米粉)、植物油、バター、レシオース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、アルコール、香料、リン酸塩(Na)、カロチノイド色素(一部に卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆を含む)	内 容 量	1 個	賞味期限	2025年05月05日	保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください	加熱調理の必要性	加熱の必要はありません	販 売 者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋3-4 TEL 0183-43-2114 FAX 0183-43-2855	製 造 所	株式会社 かおる堂 秋田県秋田市川尻町大川反180-72	冷蔵庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。		栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー 336kcal たんぱく質 5.2g 脂 21.9g 炭水化物 31.9g 食塩相当量 1.09g
名 称	洋菓子																				
原材料名	鶏卵(国産)、砂糖(砂糖、液糖、水飴)、牛乳、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、米粉、大豆、大豆胚芽抽出物(大豆粉、米粉)、植物油、バター、レシオース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、アルコール、香料、リン酸塩(Na)、カロチノイド色素(一部に卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆を含む)																				
内 容 量	1 個																				
賞味期限	2025年05月05日																				
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください																				
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません																				
販 売 者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋3-4 TEL 0183-43-2114 FAX 0183-43-2855																				
製 造 所	株式会社 かおる堂 秋田県秋田市川尻町大川反180-72																				
冷蔵庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。																					
栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー 336kcal たんぱく質 5.2g 脂 21.9g 炭水化物 31.9g 食塩相当量 1.09g																				
	<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> くるみ、<input checked="" type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、<input checked="" type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/>アーモンド、<input type="checkbox"/>あわび、<input type="checkbox"/>いか、<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"/>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"/>バナナ、<input type="checkbox"/>豚肉、 <input type="checkbox"/>マカダミアナッツ、<input type="checkbox"/>もも、<input type="checkbox"/>やまいも、<input type="checkbox"/>りんご、<input checked="" type="checkbox"/>ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン	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)														
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生																				
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン																				
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 寛文五年堂			
年 間 売 上 高		7億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名	
代 表 者 氏 名		岡部 君香			
メ ッ セ ー ジ		<p>西暦1665年。 江戸時代初期にあたるこの年は、和暦で「寛文五年」。 秋田の稲庭うどん発祥の年でもあり、社名「寛文五年堂」の由来でもあります。 今でこそ「いなにわ手綱うどん」を主とする会社ですが、百年以上前の創業時は、味噌や米こうじを製造する小さな商店でした。現在も、稲庭うどんと共に昔ながらの製法で、味噌や米こうじを作り続けています。 私たちが受け継いできた製法で作る味噌や米こうじ、そして甘酒をもっといろいろなものに活かしたい。そんな思いから、自社の発酵食材を使ったオリジナル商品の開発をスタートし、2025年6月に、新たなスイーツブランド、発酵×スイーツ「1665(イチロクロクゴ)」が誕生しました。</p>			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kanbun.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	012-0107	秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34		
工 場 等 所 在 地	〒	010-0941	秋田県秋田市川尻町字大川反170-82(かおる堂本社工場)		
担 当 者		石川 久美子	E - m a i l	k-ishikawa@kanbun.co.jp	
T E L		0183-43-2114	F A X	0183-43-2855	

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

◆味噌チーズケーキの製造工程(かおる堂)

原材料の入荷→受け入れ保管→加熱原材料の調整→生地調整→成型加工→加熱→冷却→仕上げ加工→包装→製品保管→出荷

■配合している自社製の発酵食材は、自社製の米こうじ味噌。一般的な味噌に比べ、大豆の3.5倍もの米こうじを入れて作った寛文五年堂の「35こうじ味噌」を使用することで醸される米こうじの旨みを感じていただけます。

写 真 (自社製の発酵食材)

味 噌	米こうじ	甘 酒
		

品質管理情報 (商品検査の有無、衛生管理への取り組みは製造工場にて実施。危機管理体制は販売元)

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械器具類の点検管理、製造記録の作成			
	従 業 員 の 管 理	検便の実施、手洗い、健康管理の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	作業終了後の清掃、整理整頓、機器の点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	石川 久美子	連 絡 先	0183-43-2114
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。