

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
主原料产地 (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(単位) 54.0	横(単位) 35.0	高さ(単位) 17.0 重量(%) 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 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→)
	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方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	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。	
商品特徴	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、ベ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>諸類(国産)、砂糖類(砂糖、洋糖、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、米みそ、大豆発酵調味料(大豆粉、米粉)、植物油脂、バター／トレー／ロース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、植物多糖、カラメル色素、香料、リン酸塩(一水ヒドロキシカルボネート)、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>販売元者</td><td>株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市福庭町字三島3,4 TEL 0183-42114 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 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 質 21.0g 炭水化物 31.5g 食塞性質 1.09g </td></tr> <tr> <td>アレルギー表示(特定原材料)</td><td>※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×をします。</td></tr> </table>	名称	洋菓子	原材料名	諸類(国産)、砂糖類(砂糖、洋糖、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、米みそ、大豆発酵調味料(大豆粉、米粉)、植物油脂、バター／トレー／ロース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、植物多糖、カラメル色素、香料、リン酸塩(一水ヒドロキシカルボネート)、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	販売元者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市福庭町字三島3,4 TEL 0183-42114 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 質 21.0g 炭水化物 31.5g 食塞性質 1.09g	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×をします。
名称	洋菓子																				
原材料名	諸類(国産)、砂糖類(砂糖、洋糖、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、米みそ、大豆発酵調味料(大豆粉、米粉)、植物油脂、バター／トレー／ロース、膨張剤、ソルビトール、乳化剤、植物多糖、カラメル色素、香料、リン酸塩(一水ヒドロキシカルボネート)、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																				
販売元者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市福庭町字三島3,4 TEL 0183-42114 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 質 21.0g 炭水化物 31.5g 食塞性質 1.09g																				
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×をします。																				
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> カシューなツツ、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツツ、 <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

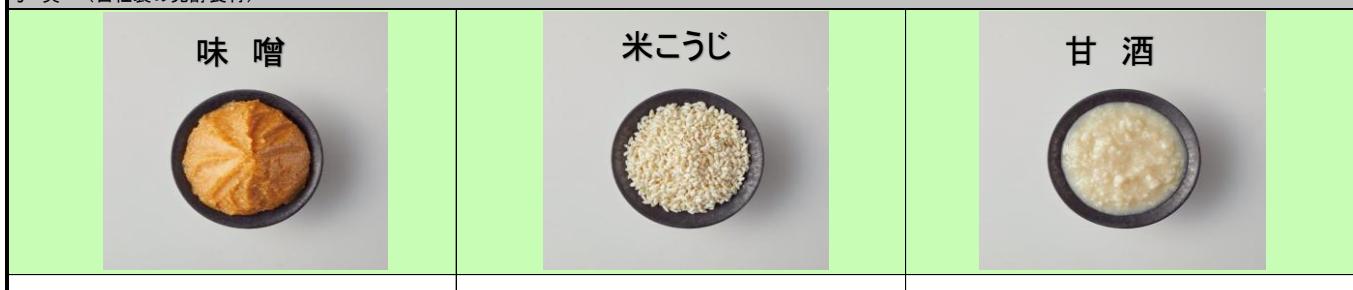
出展企業名	株式会社 寛文五年堂		
年間売上高	7億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代表者氏名	岡部 君香		
メッセージ	<p>西暦1665年。 江戸時代初期にあたるこの年は、和暦で「寛文五年」。 秋田の稲庭うどん発祥の年でもあり、社名「寛文五年堂」の由来でもあります。 今でこそ「いなにわ手綱うどん」を主とする会社ですが、百年以上前の創業時は、味噌や米こうじを製造する小さな商店でした。現在も、稲庭うどんと共に昔ながらの製法で、味噌や米こうじを作り続けています。 私たちが受け継いできた製法で作る味噌や米こうじ、そして甘酒をもっといろいろなものに活かしたい。そんな想いから、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、「1665(イチロクヨクゴ)」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-mail	k-ishikawa@kanbun.co.jp
TEL	0183-43-2114	FA	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)



■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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>をご覧下さい。