

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 24 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	しずく珠(みかん大福)						
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	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	温州みかん(愛媛県産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560493338050			
内 容 量	1個(個包装)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	36個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	受注より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/日など単位も記載)	最大	応相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	重量(〒)
						36.0 25.0 16.5	3.0
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 →						

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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	和スイーツを食べたい幅広い層。 ワンランク上の食材を味わいたい30~50代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	フルーツと餡、求肥の絶妙なバランスが、日常のちょっとした贅沢やリラックスタイムのおやつとして人気です。カットして皿に盛り付ければ見た目も楽しめます。また、縁起の良い「大福」の名を持ちます。お祝い事や季節のご挨拶、手土産、内祝い・お礼等の贈答やギフトシーンにもどうぞ。	
商 品 特 徴	有名みかん産地愛媛・西宇和地域の甘みが濃い小玉みかんを使用し、白餡と薄くもっちりとした求肥で包み込んだフルーツ大福です。『農家自身が作るみかん大福』として、素材のみかんを厳選し甘さを最大限味みえるようしております。業務用・ギフトセットとしてもご提案できます。	

商品写真

	商品名 しずく珠 (みかん大福) <table><tr><td>名 称</td><td>和生菓子</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>温州みかん(愛媛県産)、白あん(生あん、砂糖、還元水飴)、餅粉、麦芽糖、でん粉、砂糖、卵白粉/トレハロース、酵素、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>1個</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>枠外上部に年月記載</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>製 造 者</td><td>株式会社小林果園</td></tr><tr><td>製 造 所</td><td>愛媛県八幡浜市横平乙112-5 株式会社小林果園 西予市岡山工場 愛媛県西予市宇和町岡山1192</td></tr></table> ●お問い合わせ先: 株式会社小林果園 0894-21-3131 ●保存上の注意: ○解凍してお召し上がりください。 ○解凍時間の目安は、冷蔵庫で6~8時間程度です。 ○解凍後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。 ○一度解凍された商品の再凍結は品質が変わることがありますのでご注意ください。 ○電子レンジでの解凍はしないでください。 栄養成分表示(1個当たり) エネルギー 143kcal たんぱく質 2.2g 脂 質 0.2g 炭 水 化 物 33.4g 食塩相当量 0.014g ※この表示値は目安です。 同一の製造ラインで、乳成分を原料とした製品を製造しています。 4 560493 338050 PE,PP		名 称	和生菓子	原材料名	温州みかん(愛媛県産)、白あん(生あん、砂糖、還元水飴)、餅粉、麦芽糖、でん粉、砂糖、卵白粉/トレハロース、酵素、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)	内 容 量	1個	賞味期限	枠外上部に年月記載	保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください	製 造 者	株式会社小林果園	製 造 所	愛媛県八幡浜市横平乙112-5 株式会社小林果園 西予市岡山工場 愛媛県西予市宇和町岡山1192
	名 称	和生菓子														
原材料名	温州みかん(愛媛県産)、白あん(生あん、砂糖、還元水飴)、餅粉、麦芽糖、でん粉、砂糖、卵白粉/トレハロース、酵素、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)															
内 容 量	1個															
賞味期限	枠外上部に年月記載															
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください															
製 造 者	株式会社小林果園															
製 造 所	愛媛県八幡浜市横平乙112-5 株式会社小林果園 西予市岡山工場 愛媛県西予市宇和町岡山1192															
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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☒ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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</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) ※同一の製造ラインで、乳成分を原料とした製品を製造しています。</td></tr></table>		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、 ☐ 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) ※同一の製造ラインで、乳成分を原料とした製品を製造しています。									
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、 ☐ 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) ※同一の製造ラインで、乳成分を原料とした製品を製造しています。															

※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		農業生産法人 株式会社小林果園		
年 間 売 上 高		4.2億円(2025年7月期)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25人
代 表 者 氏 名		小林 聖知		
メ ッ セ ー ジ		株式会社小林果園は、日本有数のみかん産地として知られる愛媛県西宇和地方に園地を構え、生産から加工、販売までを一貫して行う「6次産業」に取り組んでおります。 生鮮果実の販売に加え、わずかな傷や形状の違いなどで規格外とされてしまう果実を活用した冷凍品、ジュース、和菓子などの加工品の製造・販売も行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://himeichi.net/		
会 社 所 在 地	〒	796-8038	愛媛県八幡浜市横平乙112番地5	
工 場 等 所 在 地	〒	797-0033	愛媛県西予市宇和町岡山1192番地	
担 当 者	楠（小林果園グループ販売会社 農ぷらす愛媛㈱）		E - m a i l	kusu@himeichimikan.com
T E L	0894-21-3939		F A X	0894-21-3838



■ 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

有名みかん産地愛媛・西宇和地域産の甘みが濃い小玉みかんを使い、口当たりの良い大福を作成しております。みかんの旬の時期に、新鮮なままを凍結させたみかんを原料としています。保健所の監視を受けた衛生的な加工施設で、みかん1つ1つを丁寧に手で皮を剥いています。作業の従事者は、衛生的な作業着・ニトリル手袋を着用して、作業に当たっています。

【大福製造工程】

みかん選別 → 凍結・保管 → 皮むき → 冷凍保管 → 計量 → 餅蒸練 (仕上がり品温 90℃以上) → メレンゲ製造 → 求肥製造 (糖度 60°以上) → 包餡 → 凍結 (-18℃以下) → 包装 → 金属検出 (Fe 1.5mm、Sun 2.0mm) → 箱詰 → 検査 → 保管 (冷凍庫 -18℃以下) → 出荷

写 真

		
原料みかん	包餡	製品

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	全品金属検出器を通過、製造日毎に官能検査。年1回の微生物検査。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	手順書、チェックリストによる管理を実施。製造後は品質管理スタッフにより、ふき取り検査を行い、洗浄状態を厳しく管理しております。				
	従 業 員 の 管 理	日々の体調状態の確認を行い、専用の帽子、作業服に着替え製造に従事しております。				
	施設設備の管理	手順書・規定に沿って製造。 製造責任者を配置し、保健所の食品衛生監視票にて管理。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	森田(工場長)	連 絡 先	0894-89-1421	
	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	危機管理規定を定め、対応が必要な際には規定に沿って対応する。 PL保険加入済				

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。