

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
12 月 14 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	わらびもち きなこ 300g						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	一年中 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	400日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4979841119096			
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	42p		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	1カ月		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	10	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						56.0	32.5 22.5 15.0
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→) FSSC22000 ※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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品単体でも美味しく食べていただけますが、ご家庭で、アイスクリームや、生クリーム等とのペアリングをおすすめします。	
商 品 特 徴	製造直後を凍結したわらび餅。通常、わらび餅等の和菓子は、製造してから時間が経つと食感等が劣化してゆきますが、この商品は、解凍時に作り立ての状態に戻るため、最も良い状態で、お客様に召し上がっていただけます。柔らかい食感のわらび餅です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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		

※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		矢野食品株式会社		
年 間 売 上 高		745百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	74
代 表 者 氏 名		玉本義忠		写真
メ ッ セ ー ジ		創業以来76年続く餅屋です。年末以外は、餅菓子を中心に製造。国内外の量販店様、生協様、外食店様にご利用いただいております。製餡を含む仕込みから仕上げまで、自社で行うことにこだわっています。より良い原料を使い、品質の高い和菓子を冷凍にてお届けします。長年培った配合技術で、お客様のニーズにお応えする食感やフレーバーを実現します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.tamayamochi.co.jp		
会 社 所 在 地		〒 736-0085	広島県広島市安芸区矢野西1丁目40-20	
工 場 等 所 在 地		〒 736-0085	広島県広島市安芸区矢野西1丁目40-20	
担 当 者		玉本義忠	E - m a i l	honsa@tamayamochi.co.jp
T E L		+81(0)82-888-824	F A X	+81(0)82-888-1219

■ 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

原料受入 → 計量 → 混合・炊き上げ → 冷却 → 成形・きな粉まぶし → 計量 → ピロ-包装 → 金属検知 → ラベル添付 → 凍結 → 箱詰め

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数、大腸菌群、ブドウ球菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000の基準に準ずる			
	従 業 員 の 管 理	FSSC22000の基準に準ずる			
	施 設 設 備 の 管 理	FSSC22000の基準に準ずる			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	益井直子	連 絡 先	082-888-0824
	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	国内外向け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。