

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月20日



商品特性と取引条件

商品名	冷凍北海道産とうもろこし			
提供可能時期 (最も早い時期を1内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限
主原料産地 (産地・産場等)	北海道産	JANコード (13桁もしくは8桁)	180日	
内容量	250g	希望小売価格	税抜 ¥400	税込(税別) 税率 8% ¥432
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	冷凍	
発送リードタイム	10日	販売エリアの制限	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	
最大・最小ケース納品単位 (0ケース/日 など単位も記載)	最大	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	300.0 240.0 220.0 79.0
認証等 (商品・工場・農業者)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) ※右のものは、具体的な取得内容を記載			

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商超・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) マーケット、物産展
利用シーン (利用方法・おすすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) お子さまからお年寄りまで
商品特徴	忙しい時でも袋に少し空気穴を開け、冷凍のまま電子レンジで6分加熱するだけで、茹でたてのような美味しさを再現できます。非常に甘みが強いので、お子様のおやつや、手軽に野菜を摂りたい時の夜食にも最適です。皮が薄くジュシーなので、そのまま食べるのももちろん、サラダのトッピングや焼きとうもろこしにしても、北海道産の素材の良さが際立ちます。 北海道特有の長い日照時間と寒暖差により、一般的なとうもろこしよりも糖度が非常に高いのが特徴です。最大のこだわりは鮮度管理で、収穫から24時間以内に皮剥きと急速冷凍を行っているため、旬の甘みと弾ける食感が損なわれていません。皮が薄い「ゴールドラッシュ」や、生でも食べられるほど甘い「ホワイトコーン」など、北の大地が育んだ豊かな風味を過年楽しめる逸品です。

商品写真





簡単！調理方法

- 袋の切り込みから少しだけ空気を入れ込む
- 電子レンジに入れてレンジに入れた状態で加熱する
- 時間がきたら袋をしっかりと開き、電子レンジで加熱して完成

加熱目安時間
500W 約5分
加熱時間は電子レンジの種類やとうもろこしの品種や大きさによって異なるので調整してください。

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×をします。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いけ、 <input type="checkbox"/> いわし、 <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"/> 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"/> けし、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> 羊歯油、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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)

※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)ショクラク		
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	佐々木真実子		
メッセージ	地産地消の店へ加盟しており、北海道から海外へ向けて商品開発をしています。		
ホームページ	https://ishikari-shokuraku.com/		
会社所在地	〒061-3201	北海道石狩市花川南1条1丁目5番地	
工場等所在地	〒		
電話番号		E-mail	
T E L	011-685-1615	F A X	011-685-1632

生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真	写真	
	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	一定ロット毎に大腸菌群、一般生菌検査を受けております
生産・製造工程の管理		現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している
衛生管理への取組	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生を確保している。
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りを含めた清掃をし防虫駆除対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 佐々木真実子 連絡先 090-2812-4450
	危機管理に関する対応や生産物検査責任保険(PL)保険への加入など	PL保険

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/ohokusan/top/index.html>をご覧ください。