

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月16日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	平飼い卵のマドレーヌ 1年賞味					
提供可能時期 (最もよい時期を( )内に記載)	通年	( )	賞味期限／消費期限	賞味期限	12か月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	12 x 25g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	常温	▼	
発注リードタイム	60		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	320ケース	ケースサイズ(重量)	縦( cm) × 横( cm) × 高さ( cm)	重量( kg)
				38.0	29.5	21.3
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    IFS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	お客様 (性別・年齢層など)	未成年の男女。子育て世代の女性。シニア層全体。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食、昼食、おやつ、夜食、デザート	
商品特徴	しっとりとしたマドレーヌです。バターの代わりに植物油を使用することで手ごろ価格でご提供。かざらないフランス菓子です。	

## 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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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
表示を要励 (任意表示)	<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"/> くるみ、 <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"/> まつげ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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) そば	

※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。)

[承認] · [拒否]

■ 出展企業紹介

出展企業名		PATICEO		
年間売上高		400億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1000
代表者氏名		Arnaud BROCHAND		
メッセージ		<p>パティセオでは、一日中いつでも楽しみのひとときをお届けするため、高品質な製品をデザイン・製造しています。人生のあらゆる瞬間に寄り添うべく、多彩なレシピが世界中の美食家の欲求を満たします。</p> <p>専門技術を誇りとする私たちは、持続可能な食品の提供に尽力しています。厳選された高品質な原材料の選定と、安全かつ環境に配慮した製造工程を保証します。従業員の幸福を企業理念の中心に据え、組織のあらゆるレベルと全てのパートナーとの間で、和やかさ、献身、信頼を育んでいます。</p>		
ホームページ		<a href="https://www.patriceo.com/">https://www.patriceo.com/</a>		
会社所在地	〒	22602	36 rue du Bourgeon, Loudéac, FRANCE	
工場等所在地	〒			
担当者		土屋喜彦	E-mail	<a href="mailto:yoshihiko.tsuchiya@pariceo.com">yoshihiko.tsuchiya@pariceo.com</a>
T E L		+81 70 90 40 11 99	F A X	

■ 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

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			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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				

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>をご覧下さい。