

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	甘酒米粉カヌレ							
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	90	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	牛乳(国内製造)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4950034992016			
内容量	4個入			希望小売価格	税抜	¥2,400	税込(切捨) 税率 8%	¥2,592
1ケースあたり入数	20			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(100個)	最小	1c/s(20個)	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 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。健康意識の高い方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お召し上がりいただく前に冷蔵庫に移し、3時～4時間ほどかけて解凍しお召し上がりください。大切な方へのプレゼントや手土産、自分へのご褒美に…。ピンクパールのギフトBOXが可愛く演出してくれます。コーヒー・紅茶、日本茶やお酒にも相性抜群です。	
商品特徴	カヌレの生地には自社製の甘酒と秋田県産あきたこまちの米粉を入れて焼き上げました。米粉を入れたことで中はもっちり、外はカリッとした食感が味わえます。ホワイトチョコレートでデコレーションし、くるみと味噌クリームをトッピングしました。味噌の塩味がカヌレの甘さを引き立てる味わいのカヌレです。	

■商品写真



※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

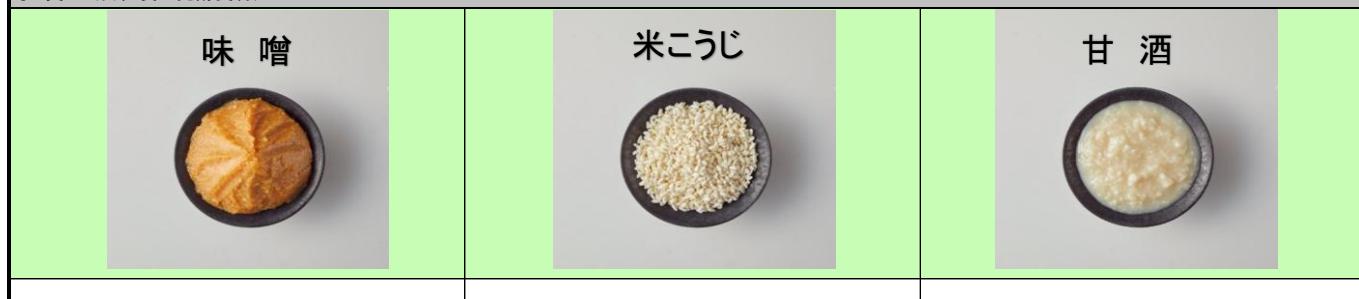
■ 出展企業紹介

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」。 秋田の稻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。 今までこそ「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、稻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、そして甘酒をもつ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、発酵×スイーツ「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	秋田県湯沢市稻庭町字三嶋34	
工場等所在地	〒034-0012	青森県十和田市東一番町7-8	
担当者	石川 久美子	E-mail	k-ishikawa@kanbun.co.jp
TEL	0183-43-2114	FAAX	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

■ 使用している自社製の発酵食材は、自社製の米こうじ味噌や甘酒のほか、米粉。
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いただけます。また、甘酒もアルコールや砂糖は使用せず、米こうじと水だけで作った自然な甘さです。

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→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。