

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	もち米サツマイモパン						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (通年)			賞味期限／消費期限	賞味期限 製造日より12ヶ月(冷凍保存)	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	さつまいも(韓国)			JAN 口 一 ド (13桁もしくは8桁)	N/A(未取得)		
内容量	95g(1個あたり)			希望小売価格	税抜	要相談	税込(切捨) 税率 #VALUE!
1ケースあたり入数	18 boxes / carton (95g × 3 pieces per box)			保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	受注確定後3~4週間(発注数量により異なります)			販売エリアの制限	◎無	○有一	
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(数量により調整可)	最小	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(㌘)
					TBD	TBD	TBD
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 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 →						

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input 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)	20代~60代の男女。自然素材を好む家庭層や、間食・デザート需要のある層。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日常のおやつや軽食、カフェ・ベーカリー向けデザートに最適。 自然解凍: 約1時間 / エアフライヤー: 170°C・10分 / 電子レンジ: 1分	
商品特徴	小麦粉の代わりに韓国産のもち米粉を使用し、コシのある食感に仕上げた、ソンジョン 営農組合法人の代表製品です。 韓国産サツマイモを100%使用した餡をぎっしりと詰めこみ、自然な甘みと風味を味わえます。	

■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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ソンジョン 営農組合法人		
年間売上高	約6.6億ウォン (FY2024)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	8
代表者氏名	キム・ウンヨン		
メッセージ	ソンジョン 営農組合法人は、厳選した原料を使用したプレミアムなもち米さつまいもパン・もち米じゃがいもパンを製造する、HACCPおよびISO 22000認証取得の食品メーカーです。		
ホームページ	smartstore.naver.com/songjeong-2378		
会社所在地	〒37530	大韓民国 慶尚北道 浦項市 北区 興海邑 七浦路 310	
工場等所在地	〒37530	大韓民国 慶尚北道 浦項市 北区 興海邑 七浦路 310	
担当者	キム・ウンヨン	E-mail	uami04@hanmail.net
TEL	82-10-6238-6007	FA	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

01 練る 小麦粉の代わりに国内産もち米粉で練ってグルテンフリー食感を実現	02 餡入れ 100%韓国産サツマイモとジャガイモで作った餡をパンの中に詰める	03 成形 生地を一定の大きさに分割し、サツマイモやジャガイモの形に成形	04 焼く 最適な温度と時間でこんがりと焼き上げる。外はカリッと、中はしっとり。	05 梱包 完全に冷ました後、一つずつ個別包装して衛生と鮮度を維持
写真				
写真	写真	写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	原料受入検査、製造工程中の温度・異物管理、出荷前の外観・重量検査を実施しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPおよびISO 22000に基づき、製造工程を管理しています。			
	従業員の管理	従業員は定期的に衛生教育を受講し、作業時は衛生服・帽子・手袋を着用しています。			
	施設設備の管理	製造設備は定期的に清掃・点検を実施し、衛生状態を維持しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	キム・ウンヨン	連絡先	82-10-6238-6007
	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	食品事故やクレーム発生時には、社内マニュアルに基づき迅速に対応し、必要に応じて製品回収を実施します。			

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。