

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	もち米じゃがいもパン						
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	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	じゃがいも(韓国)		JAN コー (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→			
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						TBD	TBD
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→) ※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 ☐ 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℃・10分 / 電子レンジ：1分	
商 品 特 徴	小麦粉を全く使わず、韓国内産のもち米と直接栽培したジャガイモを使用しています。表面はもちもち、中はふわふわしたじゃがいもの食感とさっぱりした味わいが特徴です。プレミアムサンソルトを使用して、ジャガイモの風味をさらに引き立てました。	

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	
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)	

※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		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 - m a i l	uami04@hanmail.net
T E L		82-10-6238-6007		F A X	

■ 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

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	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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 又 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>をご覧ください。