

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
12月17日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ロングライフ+勝バタースイート				
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	消費期限	冷凍180日 解凍後30日
主原料産地 (漁獲場所等)	日本他	JANコード (13桁もしくは8桁)	4901820401465		
内容量	82g	希望小売価格	税抜	¥159	税込(切捨) 税率 8% ¥171
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	4週間(28日)	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)	最大 要相談 最小 単品20ケース 且つ 混載100ケース	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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) FSSC22000(2016年取得) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000(2009年取得) HACCP(2011年取得)				

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 checked="" 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"/> ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日の朝食やおやつに！ また、こまめに買い物に行けない方の買い置きや、台風・災害時の非常食に！
商品特徴	パネトーネ種を使用した生地に、十勝産バター入りのクリームを折り込んで焼き上げました。 『パネトーネ種』を使用することで、保水性・防腐性が高くなり長期保存が可能になります。
ターゲット (性別・年齢層など)	お子様からご年配の方まで、幅広くお楽しみいただけます。

商品写真

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、 くるみ、 小麦、 そば、
 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、
カシューナッツ キウイフルーツ、牛肉、ごま、
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、
マカダミアナッツ もも、やまいち、りんご、ゼラチン

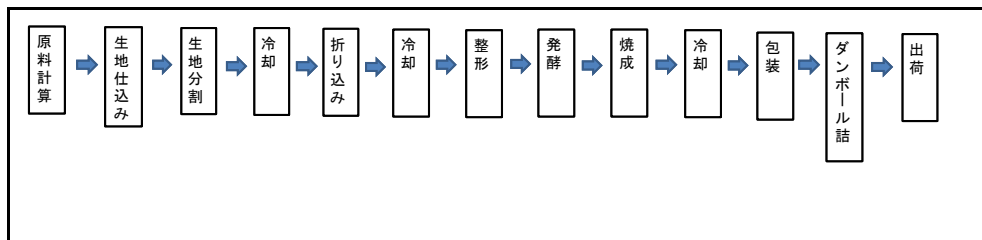
備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

※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	株式会社 四国シキシマパン		
年間売上高	90億3,337万円(2024年8月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	385名(2025年7月末現在)
代表者氏名	窪田 英治		
メッセージ	当社は敷島製パン(株)の100%出資の子会社であり、Pascoグループ唯一のロングライフブレッドシリーズ製造工場として、日本および世界各国に供給しています。		
ホームページ	https://sikoku.pasconet.co.jp/		
会社所在地	〒791-2141	愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	篠原 潤司	E-mail	junji-shinoha@sikoku.pasconet.co.jp
T E L	089-962-4111	F A X	089-962-5787

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



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 一具体的	一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の菌検査を行っている。(1回/月)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程のフローを作成、各工程で起こり得る危害要因を分析し、リスクに応じた衛生管理を実施している。
	従業員の管理	従業員の健康・衛生状態を毎日点検している。また、従業員の力量を明確にして一定基準を超えるものが業務にあたるようにしている。
	施設設備の管理	清掃:設備毎に清掃方法、頻度等を設定し、清掃を実施している。異物混入:始業・終業時に毎日点検している。防虫防鼠:専門業者に委託し、管理している。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 品質保証グループ 二宮 菜二 連絡先 089-962-4113
	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	原材料の受入れから配送まで記録を取っており、有事の際にトレースできる仕組みを構築している。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。

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/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。