

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	甘うまはちみつ											
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (10月～4月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	300	消 費 期 限					
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4939883460105							
内 容 量	65g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥380	税込(切捨)	¥410		税率 8%		
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯		常温							
発 注 リードタイム	稼働日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	600	最小	3	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
							31.0	×	26.0	×	14.0	1.16
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 → FSSC22000認証取得工場											

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)	若年層から高齢者まで幅広く
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままお召し上がりください。牛乳に浸して食べるとシリアル代わりにります。	
商 品 特 徴	厳選した新潟のもち米を使用した本格米菓。高級アカシア蜂蜜を使用したオリジナル調味液で味付けした甘じょっぱい揚げおかき。 国内外でも大人気の商品です。 小ロット・OEM・オリジナルパッケージ対応も可能。FSSC22000認証取得工場で安心安全美味な商品作りをご提案いたします。 ご依頼いただければサンプルの手配も可能です。 ぜひ一度、新潟の本格米菓をお試しください。	

商品写真

	(現物)	SP 甘うまはちみつ 名 称 米 菓 原材料名 水稲もち米(新潟県産)、砂糖、植物油、 醤油、はちみつ、還元水飴、りんご、黒糖工 糖、食塩、(一部に大豆・小麦を含む) 内 容 量 65g 賞味期限 枠外同一面に記載 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 製 造 者 さくら製菓株式会社 新潟県新潟市西區西町1-11-22 TEL 0254-22-2131 新潟米菓 さくら堂 https://www.sakura-do.jp ※1歳未満の乳児には与えないでください。 本品製造工場では卵、乳成分、えび、ごま、い かを含む製品も生産しています。 栄養成分表示 (1袋(65g)当たり) / エネルギー 352kcal、たんぱく質2.5g、脂質21.5g、炭水 化物36.9g、食塩相当量0.7g(推定値) 4 939883 460105	(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、 ☐ いか、 ☐ 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) 卵、乳成分、えび、ごま、いか		

※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 ()

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		さくら製菓株式会社		
年 間 売 上 高		380,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員19名、パート10名
代 表 者 氏 名		寺尾 正司		
メ ッ セ ー ジ		1950年創業以来、地元新潟産の米にこだわって日本の伝統菓子である米菓を製造してきました。2024年8月に新工場を建設し2025年11月にはFSSC22000認証の監査にもクリアいたしました。大量生産ではなく、必要な量だけを供給することにより、価格・品質を安定させているのが特徴です。一人ひとりのお客様に寄り添い、想像をカタチに変えていく事がさくら堂の強みです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.sakura-do.jp/		
会 社 所 在 地	〒	957-0356	新潟県新発田市岡田1328-11	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		寺尾 正司	E - m a i l	s-terao@sakura-do.jp
T E L		0254-22-2131	F A X	0254-22-3589

■ 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

工場内給気設備にはHEPAフィルターを導入。超高性能エアフィルターを通して工場内に空気を供給する仕組みは全国的にとっても珍しい設計となっております。クリーンな空気を最大限に活用するために陽圧化管理をしています。衛生区を上流として汚染区に向けて空気が流れる仕組みになっています。次のポイントとしては、天井です。米菓業界で天井を作ると言う事は珍しいです。熱が上に逃げていく為、天井を作ると熱がこもり工場内が高温になってしまいます。ですが、さくら製菓では気流のコントロールできるので効率よく給排気を繰り返し熱がこもらない設計になっています。天井を作る事で、粉塵の蓄積を防ぐことができます。また、ネズミ、虫などの住処も作らせないなど効果がとても大きいのが特徴です。電気配線、蒸気配管、水道管、ガス管などはすべて天井裏に収納することで工場に虫、ネズミ等の動線を作らせないことも特徴です。選別エリアには、フルカラーデジタル色彩選別機が2基、振動選別機が2基完備されています。規格外品は振動選別機により自動で排出され、焦げ、異物等はデジタル色彩選別機にて除去を行っています。自動包装ラインも完備しているため、衛生的で連続的に包装することも可能です。日勤で約15,000袋パックすることも可能な設備となっております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☒ 有→具体的に	専門機関による検査、自社検査等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000認証要求事項に沿ったすべての管理			
	従業員の管理	FSSC22000認証要求事項に沿ったすべての管理			
	施設設備の管理	FSSC22000認証要求事項に沿ったすべての管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	管理部	連絡先	0254-22-2131
	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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。