

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	大粒柿の種							
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	日本			JANコード (13桁もしくは8桁)	4939883460082			
内容量	80g			希望小売価格	税抜	¥380	税込(切捨) 税率 8%	¥410
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(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	31.0 26.0 14.0 1.34
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 → FSSC22000認証取得工場							

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	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。お酒のお供にピッタリです。	
商品特徴	厳選した新潟のもち米を使用した本格米菓。新潟一柿の種。さくら堂が作るオリジナルブレンド醤油と唐辛子で作ったピリ辛柿の種。国内外でも大人気だった商品の復刻版。輸出のみの商品です! 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

	SP 大粒柿の種 名称: 米菓 原材料名: 水稻もち米(新潟県産)、醤油、砂糖、みりん、水飴、一味唐辛子、鶴姫玉子、昆布エキス、醤油エキス/増粘剤(加工でん粉)、着色料(パリカ、カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)	
	(現物)	貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に <input checked="" type="checkbox"/> 、使用していない場合は以下の欄に大きく×をします。 表示義務有 <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	
	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	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、地元新潟産の米ににこだわり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-mail	s-terao@sakura-do.jp
TEL	0254-22-2131	FA	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。次のポイントとしましては、天井です。米菓業界で天井を作るという事は珍しいです。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る。また、ネズミ、虫などの住処も作らせないと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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	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>をご覧下さい。