

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
3月6日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	きたのかおりふれんどH 25kg						
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	6ヶ月	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)					
内 容 量	25kg	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率	
1ケースあたり入数	1袋	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7営業日程度	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	最小	1袋	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
				66.0	42.0	12.0	25.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 checked="" 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 → JFS-B						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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)	性別・年齢を問いません
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ベーカリー、洋菓子店、ラーメン店	
商 品 特 徴	北海道の豊かな大地で育まれた、キタノカオリとはるきらりを絶妙なバランスでブレンドしました。しっとりとした食感と、焼き上げた時の香ばしい香りが特徴です。キタノカオリとはるきらりが織りなす奥深い風味をお楽しみください。	


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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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
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	平和製粉株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	約30名
代 表 者 氏 名	代表取締役 樋口宗明		
メ ッ セ ー ジ	平和製粉は、日本全国5位の小麦生産量を誇る地元：三重県で生まれ、皆様に支えられながら今もなお成長を続ける企業です。小麦粉の製造工場として三重県のみならず、主産地である北海道産や東海・関西地域など幅広く多種多様な小麦を取り扱っております。私たちは、製粉事業だけにとどまることなく、国産小麦の認知向上や品種開発などを進め、国内の生産者を支援するとともに、日本の食料自給率の向上と食文化の発展に貢献してまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://heiwaseifun.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 510-0303	三重県津市河芸町東千里495-1	
工 場 等 所 在 地	〒 510-0303	三重県津市河芸町東千里495-1	
担 当 者	辻 和樹	E - m a i l	kazuki-tsuji@heiwaseifun.co.jp
T E L	059-245-5588	F A X	059-245-0914

■ 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

<p>① 清掃しやすく汚れにくい 高速回転で清掃がしやすい集塵設備や空気輸送設備等を小麦粉の製造場所から外し、徹底的に区別する事により、衛生的かつ安全に清掃が行き届く環境にこだわりました。</p> <p>② きれいな空気を工場へ 最上階から埃の少ない空気を防鳥、防虫網を通し、またミストを噴霧する事により埃の侵入を低減、フィルターを通してから工場内へ空気を入れ込みます。また井水熱交換器の採用により夏は外気温より低く、冬は少し暖かな新鮮できれいな空気で安心安全な製品作り、生産性・品質の向上を目指しています。</p> <p>③ 国産小麦製粉ライン プラント会社を入れず、社長をはじめ自分達で設計を行い、機械メーカー様等のご協力を経て国産小麦に特化した工場を作り上げました。間取り・機器の配置・配管の並び等、徹底的に拘り抜いた仕様となっています。</p>
--

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	水分、灰分、たんぱく質、アミロ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	目開き0.2mmによる異物混入防止対策、金属検出器の使用			
	従業員の管理	食品衛生責任者による社員教育等			
	施設設備の管理	JFS-B規格による施設管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理課	連絡先	059-245-5588
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。