

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
5 月 3 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	東京サブレ 東京緑茶											
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		150		消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	東京都		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4942718054103							
内 容 量	8枚		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥1,297		税込(切捨) 税率 8% ¥1,400			
1ケースあたり入数	22		保 存 温 度 帯		常温 ▼							
発 注 リードタイム	5営業日		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	50/1ロット	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
							44.0	×	310.0	×	220.0	30.0
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 → 東京都地域特産品認証食品											

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)	東京名産として。ふるさとみやげ、東京観光客、インバウンド、国外邦人 添加物を気にする健康志向の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	手焼きのサブレ。お茶受けに ちょっとした手みやげに家族団らんに	
商 品 特 徴	東京産原料(東京緑茶:瑞穂町、小麦粉:東久留米市「柳久保小麦」、「里の空」・鶏卵:あきる野市「うみたてたまご」、伊豆大島「伝統海塩「さらしお」使用。さらに主原料(小麦粉、てん菜糖、卵、バター)国産100%。マーガリン、ショートニング不使用。添加物は使用していません。	

商品写真

	品名 東京サブレ 東京緑茶 <table><tr><td>名称</td><td>洋菓子</td></tr><tr><td>原 料 名</td><td>小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜糖(国産))、バター(生乳(国産))、卵(国産)、抹茶(茶葉(国産))、蜂蜜、食塩</td></tr><tr><td>添加物</td><td></td></tr><tr><td>内容量</td><td>8枚</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>23.12.29</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。</td></tr><tr><td>製造者</td><td>株式会社 橋本心庵 東京都中野区本町4-31-5 TEL 03-3382-6021</td></tr><tr><td>製造所</td><td>株式会社 橋本心庵 東京都立川市南十町6-49-25</td></tr><tr><td colspan="2">本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用していますので、1才未満の乳児には与えないでください。</td></tr><tr><td colspan="2">栄養成分表示(1枚当り)(推定値) エネルギー 63kcal たんぱく質 0.9g 脂質 3.1g 炭水化物 8.5g 食塩相当量 0.03g</td></tr></table> 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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☒ 卵 ☒ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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) 本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用 しておりますので1才未満の幼児には与えないでください。</td></tr></table>	名称	洋菓子	原 料 名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜糖(国産))、バター(生乳(国産))、卵(国産)、抹茶(茶葉(国産))、蜂蜜、食塩	添加物		内容量	8枚	賞味期限	23.12.29	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。	製造者	株式会社 橋本心庵 東京都中野区本町4-31-5 TEL 03-3382-6021	製造所	株式会社 橋本心庵 東京都立川市南十町6-49-25	本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用していますので、1才未満の乳児には与えないでください。		栄養成分表示(1枚当り)(推定値) エネルギー 63kcal たんぱく質 0.9g 脂質 3.1g 炭水化物 8.5g 食塩相当量 0.03g		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) 本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用 しておりますので1才未満の幼児には与えないでください。
名称	洋菓子																										
原 料 名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜糖(国産))、バター(生乳(国産))、卵(国産)、抹茶(茶葉(国産))、蜂蜜、食塩																										
添加物																											
内容量	8枚																										
賞味期限	23.12.29																										
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。																										
製造者	株式会社 橋本心庵 東京都中野区本町4-31-5 TEL 03-3382-6021																										
製造所	株式会社 橋本心庵 東京都立川市南十町6-49-25																										
本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用していますので、1才未満の乳児には与えないでください。																											
栄養成分表示(1枚当り)(推定値) エネルギー 63kcal たんぱく質 0.9g 脂質 3.1g 炭水化物 8.5g 食塩相当量 0.03g																											
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) 本製品製造ラインでは大豆を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用 しておりますので1才未満の幼児には与えないでください。																										

※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 橘点心庵		
年 間 売 上 高		4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名・パート2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 吉 崎 徹		
メ ッ セ ー ジ		東京は食材の豊富な都市なのです。幻の小麦粉、ブランドの鶏卵、希少価値の緑茶、ミネラル豊富な海塩、江戸時代から伝承されている伝統野菜や椿油。これら東京食材を集め「おいしい、あたらし、なつかしい」お菓子を作り続けてまいります。東京の食材を使って、東京で製造する。リアルな東京産 且つ、主原料国産100%原料の製品を生み出す東京銘菓 橘点心庵です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://tachibana-tenshinan.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	164-0012	東京都中野区本町4-31-5	
工 場 等 所 在 地	〒	190-0013	東京都立川市富士見町6-49-25	
担 当 者		阪本いさや	E - m a i l	tatibananingyoutyaki@gmail.com
T E L		080-4374-4488	F A X	03-3384-6061

■ 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

ブレーン



東京緑茶



桜





OEM商品実績







写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	商品調査(残存酵素量、(一般生菌、カビ酵母、密封性) 第三者機関による調査年1回程度、社内随時 中野保健所・立川保健所による「食品衛生監視票」の作成(年1回程度) 東京都産業協議会による「東京都地域特産品認証食品」事業実施調査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた、菓子製造業における衛生管理の手引書による製造工程の管理 令和6年1月、中野区食品衛生協会・中野保健所より「優良施設表彰」受賞			
	従業員の管理	出勤時の健康チェック 腸内細菌検査(年2回 6月、12月)			
	施設設備の管理	空調設備の封塵対策(年1回)、除虫・防鼠対策(年数回)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	衛生管理者 榊原志津香	連絡先	03-3382-6021
	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 (公益社団法人食品衛生協会)			

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。