

FCP展示会・商談会シート

2025年
12月18日

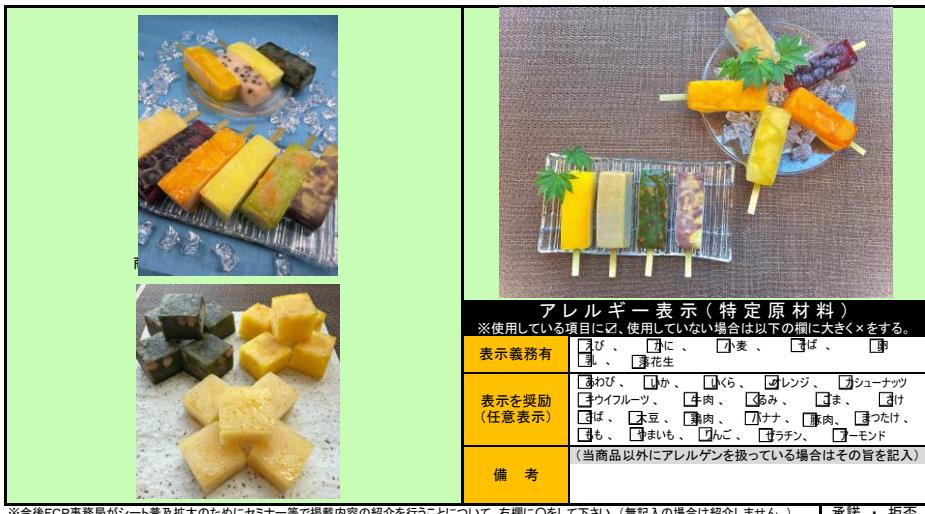


第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	葛バー							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記入)	通年()			賞味期限／消費期限	賞味期限	冷凍180日	消費期限	開封後0日
主原料产地 (漁獲場所等)				JANコード (13桁もしくは8桁)	無			
内容量	1本			希望小売価格		¥300	税込(切替) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	24本			保存温度帯	冷凍	▼		
発注リードタイム	7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/日など単位も記入)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)	横(±) × 横(±) × 高さ(±)	重量(±)	
					26.0	19.0	12.0	2.2
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 素生産工程管理(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 →							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 卸社・卸売 <input type="checkbox"/> カー <input type="checkbox"/> バーマーケット <input type="checkbox"/> 車販店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)	レストラン・カフェ・ピュッフェ・ゴルフ場			
	お客様 (性別・年齢層 など)	子供から大人までお年寄りまで				
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・旅館・ホテルの食後デザート・和食店・料亭の口直し・カフェ・レストランの夏季限定メニュー ・ゴルフ場・会員制施設・観光施設・売店					
商品特徴	溶けにくく、もっちとした独特の食感が特徴の和菓子アイスです。 果実や餡を閉じ込めた透明感のある見た目は涼感があり、夏場でも食べやすく、手を汚しにくい 設計となっています。グルテンフリーで素材の風味を活かしたやさしい甘さに仕上げており、子 どもから高齢者、外国人親客まで幅広い層に支持されています。					



※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、右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

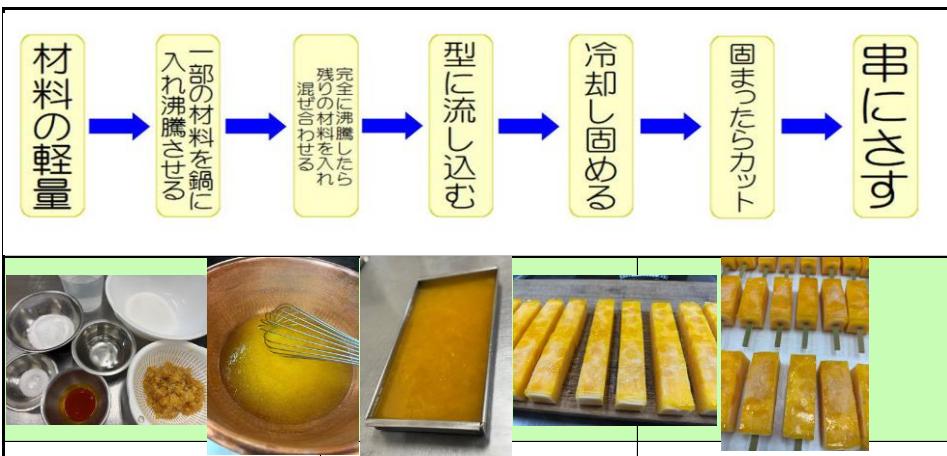
承諾 · 拒否

■ 出展企業紹介

和菓子工房きくや

出展企業名		和菓子工房きくや				
年間売上高		4100万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	家族従業員4人 パート・アルバイト6人		
代表者氏名		木村健一				
メッセージ		次城県坂東市で親子三代続く和菓子屋です。創業63年が過ぎました。現在二代目が「温故知新」を座右の銘として坂東産の食材を多く使いお客様に喜ばれる和菓子をひとつひとつ丁寧に造っております。三代目は専門学校卒業後、京都錦倉で修業を積み腕を磨き京都時代に優秀な和菓子職を最年少受賞しております。三代目が造る上生菓子も大人気です。				
ホームページ		https://www.wagashikouboukikuya.com/				
会社所在地	〒	306-0631	茨城県坂東市岩井3302-6			
工場等所在地	〒	306-0631	茨城県坂東市岩井3302-6			
担当者		木村健一	E-mail	bandokikuya@star.ocn.ne.jp		
T E L		0297-35-2095	F A X	0297-35-2095		

■ 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



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ①具体的に	目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	機械は清掃、消毒をしてから使用
	従業員の管理	毎日健康チェックしマスクの着用消毒の徹底 大腸菌検査
	施設設備の管理	定期的な機械のメンテナンスや清掃
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名 連絡先 TEL	木村健一 連絡先 090-3334-9683
	危機管理に関する 対応や販売物語 信貢保険(PL保険) の加入など	PL保険 あんしんフード君加入

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/l/shokusean/fcp/index.htm>をご覧下さい。