

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
2026年  
1月4日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## ■商品特性と取引条件

nerikiri	全国和菓子協会認定 選和菓子職(優秀和菓子職)が作る上生菓子(練切)								
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	冷凍で約60日	解凍後3日						
主原産地 (漁獲場所等)	北海道 JANコード (13桁もしくは8桁)								
内容量	1個当たり 約38g		希望小売価格	税抜	¥700	税込(切掛け)	¥756		
税率					8%				
1ケースあたり入数	1種類 10個～ 保存温度帯								
冷凍									
発注リードタイム	約2~3週間 要相談		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)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	横(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 重量(Φ)			
					22.5	31.5	15.0 1.0		
認証等 (商品・工場・農場等)	<input 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 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"/> 商社・卸売 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>茶寮、喫茶</b>
	お客様 (性別・年齢層など)	インパウンドや旅行者など。または和菓子好きな方、上生菓子に興味がある方、若い方から高齢の方女性中心。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテルや旅館のウェルカムスイーツやアフタヌーンティーの一部として。茶寮などのお茶のお供として召し上がって頂きたい。冷凍発送になる為、常温で1時間半～2時間を目安に自然解凍して提供して頂きたい。	
商品特徴	2026年現在、全国で約160名ほどしかいない選・和菓子職(優秀和菓子職)の職人が作る上生菓子です。仕込みから成型までひとつひとつ丁寧にお作り致します。原材料にもこだわり、北海道産の小豆をはじめ、全国各地の最高級材料を使用してお作り致します。※急速冷凍を使用し鮮度良く冷凍し、冷凍便での発送となります。	

## ■商品写真



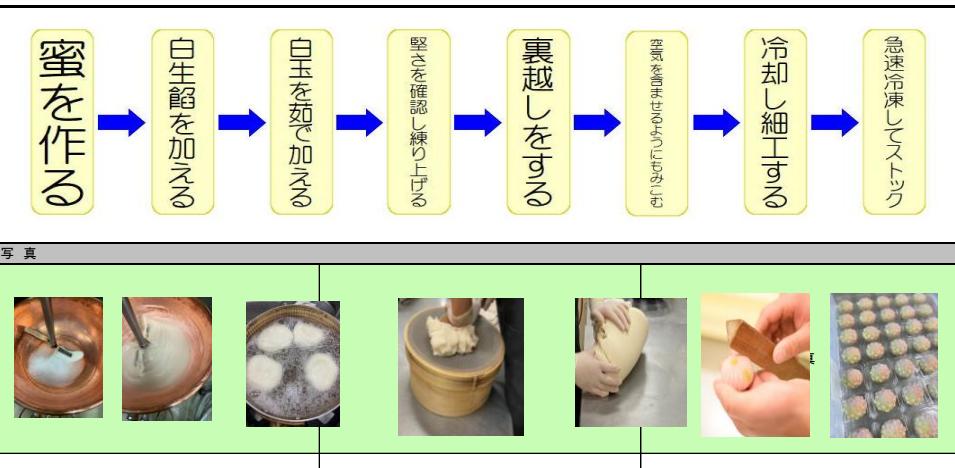
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

## ■出展企業紹介

出展企業名	和菓子工房 さくや		
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	茨城県坂東市で親子三代続く和菓子屋です。創業60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、京都鎌倉で修業を積み腕を磨き京都時代に優秀和菓子職を最少年受賞しております。三代目が造る上生菓子も大人気です。		
ホームページ	<a href="https://www.warashikouboukikuwa.com/">https://www.warashikouboukikuwa.com/</a>		
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	<a href="mailto:bandokikuya@star.ocn.ne.jp">bandokikuya@star.ocn.ne.jp</a>
TEL	0297-35-2095	FAX	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	●無 ○有一具体的に	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
衛生管理への取組	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 年一回大腸菌検査
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 担当者名または 担当部署名	木村健一 連絡先 090-3334-9683
危機管理体制	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 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(FOP)により、作成されました。詳しく述べは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧下さい。