

## FCP展示会・商談会シート

記入用  
2025年  
12月18日



第3.1版

## ■ 商品特性と取引条件

商品名	玄米だんご							
提供可能時期 (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2日
主原料产地 (漁獲場所)	茨城産コシヒカリ			JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	5本			希望小売価格		¥15,000	税込(切替) 税率	¥16,200 8%
1ケースあたり入数	10袋			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	東	西		
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(±)	
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 checked="" 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
	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)	包装されたまま自然解凍もしくは湯煎にかけ解凍します。みたらしのたれは自然解凍より湯煎にかけて解凍し、それをかけてお召し上がりください。		
商品特徴	玄米だんごは一粒が大きめで生地の部分が5分搗きの玄米生地になっており中にこし餡が入っています。みたらしのたれのしょっぱさとこし餡の甘さが絶妙にマッチします。一度食べるとやみつきになる美味しさです。		



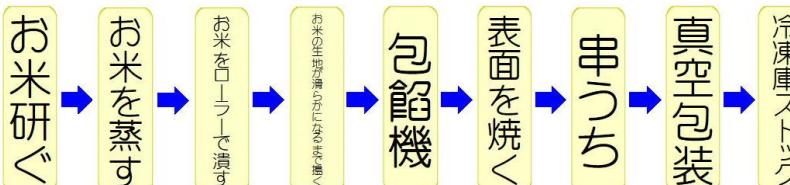
※会後ECP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて、右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません)

承诺 · 拒否

#### ■ 出展企業紹介

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		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		<a href="https://www.wagashikouboukikuwa.com/">https://www.wagashikouboukikuwa.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		<a href="mailto:bandokikuya@star.ocn.ne.jp">bandokikuya@star.ocn.ne.jp</a>
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



写真



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> 有→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 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: 木村健一 担当部署名:
	危機管理に関する対応や資産物語 信託保険(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/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。