

商品特性と取引条件

商 品 名		玄米だんご											
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180日		消費期限		開封後2日	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		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(切捨) 税率 8%		¥16,200	
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		● ○							
最大・最小ケース納品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記)		最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)			
認 証 等 (商品・工場・農場等)		有機JAS		BO ※		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 一											

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 専社・卸売 <input type="checkbox"/> カー <input type="checkbox"/> パーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> テル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 事務用対応可能 <input type="checkbox"/> フォ対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	レストラン・カフェ・ビュッフェ
利 用 シ ーン (利用方法・おすめレシビ等)	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、たれをかけてお召し上がりがください。	
商 品 特 徴	玄米だんごは一粒が大きめで生地の部分が5分揚げの玄米生地になっており中にこし餡が入っております。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。	





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"/> び、 <input type="checkbox"/> に、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> ば、 <input type="checkbox"/> び、 <input type="checkbox"/> 花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> わび、 <input type="checkbox"/> か、 <input type="checkbox"/> くら、 <input type="checkbox"/> レンジ、 <input type="checkbox"/> シューナツ <input type="checkbox"/> ウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 肉、 <input type="checkbox"/> あみ、 <input type="checkbox"/> ま、 <input type="checkbox"/> け <input type="checkbox"/> ば、 <input type="checkbox"/> 豆、 <input type="checkbox"/> 肉、 <input type="checkbox"/> ナナ、 <input type="checkbox"/> 肉、 <input type="checkbox"/> つたけ、 <input type="checkbox"/> も、 <input type="checkbox"/> まいも、 <input type="checkbox"/> んご、 <input type="checkbox"/> ラチン、 <input type="checkbox"/> モンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

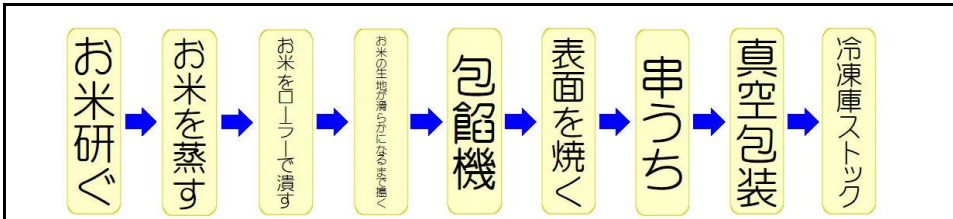
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否


出展企業紹介

出 展 企 業 名	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 - m a i l	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



お米研ぐ → お米を蒸す → お米をローラーで潰す → お米の生地を薄く広げる → 包餡機 → 表面を焼く → 串うち → 真空包装 → 冷凍庫ストック



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 一時的に	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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusan/fcp/index.html>をご覧ください。