

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
7 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	GOLDEN MALTED アメリカンワッフル						
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	製造後1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	アメリカ、他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1袋当たり2.27kg		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1 ケースあたり入数	6袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	翌日出荷(土・日・祝除く)		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		最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						24.0	50.0 26.0 14.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → アメリカ工場HACCP認定						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様	ホテル、レストラン、カフェ、テイクアウト、デリバリー、キッチンカー等
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	テイクアウト、デリバリー、セルフサービス、実演提供、厨房調理など、 いろんなシーンでご利用いただけます。 100V仕様のため、コンセントがあればどこでもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	オリジナルミックスは水を混ぜるだけの手軽さで、お食事に、デザートに、オードブルに、 どんな食材とも相性が良く、トッピングの組み合わせや、プレートの形次第で、利用シーンは無 限大。 お客様の様々なご要望にお応えする変幻自在のワッフルです。	


商品写真

	名称 ワッフルパンケーキミックス 原材料名 小麦粉(小麦を含む)、砂糖、大豆油(大豆を含む)、塩、乳清(乳成分を含む)、バターミルクパウダー(乳成分を含む)、麦芽/膨張剤、香料、ナイアシン、鉄、ビタミンB1、ビタミンB2、葉酸 内容量 2.270g 賞味期限 裏面左上に記載 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。 原産国名 アメリカ 販売者 株式会社アメリカンワッフルカンパニー 大阪市天王寺区東高津町9-27 4F 輸入者 大西賢株式会社 大阪市天王寺区東高津町9-27	栄養成分表示 (100g当たり) <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>364kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>7.6g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>4.6g</td></tr> <tr><td>炭 水 化 物</td><td>73.0g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>3.73g</td></tr> </table>	エネルギー	364kcal	たんぱく質	7.6g	脂 質	4.6g	炭 水 化 物	73.0g	食塩相当量	3.73g
	エネルギー	364kcal										
たんぱく質	7.6g											
脂 質	4.6g											
炭 水 化 物	73.0g											
食塩相当量	3.73g											
本製品に含まれるアレルギー物質 小麦・乳・大豆 ※本品製造工場ではそばを含む製品を生産しています。												
アレルギー表示(特定原材料)												
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生											
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン											
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) 本製品製造工場ではそばを含む製品を生産しています。											

※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○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) アメリカンワッフルカンパニー		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		
代 表 者 氏 名		佐野 純一		
事 業 内 容		GOLDEN MALTED WAFFLE 日本総代理店		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.americanwaffle.jp/		
会 社 所 在 地	〒	543-0021	大阪市天王寺区東高津町9-27 4F	
工 場 等 所 在 地	〒		アメリカ	
担 当 者		佐野	E - m a i l	golden-malted@americanwaffle.jp
T E L		06-6764-5173	F A X	06-6764-1771

■ アピールポイント

80年以上の歴史があり、米国シェアNo.1のアメリカンワッフルです！



		
米国本社	80年以上の歴史	米国ディズニー本部も採用

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	食品は検疫所の指示に基づき、必要検査を実施済み。検疫所の審査を経て、輸入のための品目登録済み。ワッフルアイロンは電気用品安全法に基づき、PSEマーク付き。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	アメリカ工場HACCP認定			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態を常に気遣い、定期的な健康診断を実施し、手洗いや清掃を徹底しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	常温保存の食品ですが、梅雨～夏の時期には定温倉庫で在庫管理しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	GOLDEN MALTED 事業部	連 絡 先	06-6764-5173
	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	食品は食品衛生法に基づき、輸入に必要な毎年の検査の実施と品目登録の更新を行っております。ワッフルアイロンは電気用品安全法に基づき、全量検査と検査記録の保管義務を徹底しております。万が一に備え、PL保険にも加入しております。			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。