

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 28 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	YHホイロ後冷凍生地(焼き込み調理パン)						
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	D+90	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道十勝		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量			希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	70g×6個×10袋		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	3～5日		販 売 エリア の 制 限	○無 ●有→ 沖縄を除く			
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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
						50.0	42.0 13.0 4.9
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・ホテルの朝食用パン ・オーブンフレッシュベーカリーやスーパーのインストアベーカリーでの焼き立て提供や、 特に開店時の品揃え補強アイテムとして	
商 品 特 徴	これまで主流となっている成形冷凍生地とは異なり、冷凍庫から取り出し解凍や追加発酵は不要で、お好みのトッピングを施しオープンに入れて8分～10分で焼き上がります。	

商品写真


	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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"/> 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 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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		株式会社 山本忠信商店		
年 間 売 上 高		60.4億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	121名(社員83名、パート38名)
代 表 者 氏 名		山本 英明		
メ ッ セ ー ジ		<p>◀「つくる」を「食べる」のもっと近くに▶</p> <p>栽培現場と食卓の地理的・時間的な隔たりを乗り越え、生産者と実需者や消費者のコミュニケーションを推進し「喜び」と「信頼」で結び、一人ひとりがプロフェッショナルとして「感動」を創造し、お取引先や地域の反映を実現して”ヤマチュウがあつて良かった”と言える、言ってもらえる社会の公器となるべき企業を目指します。</p> <p>現在、私達ヤマチュウグループは総勢12社となり、「1次産業2次産業3次産業を包み込み、バリューチェーンのあらゆる段階・レベルでの要求に応える企業群であること。」をビジョンとして、着々とその姿を進化させています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.yamachu-tokachi.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	080-0302	北海道河東郡音更町木野西通7-3	
工 場 等 所 在 地	〒	080-0341	北海道河東郡音更町字音更西3線14番地14	
担 当 者		坂詰 崇	E - m a i l	sakazume@yamachu-tokachi.co.jp
T E L		03-3295-2122	F A X	03-3295-2123



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

計量→ミキシング→一次発酵→分割→ウェイトチェック→冷蔵保管(オーバーナイト)→丸目→天板並べ→1次成形→ホイロ→2次成形 →冷凍→袋詰め→金属検出機→梱包→冷凍保管→出荷			
冷凍のまま天板に並べる			
お好みに合わせて具材をトッピング			
オープンで8～10分で焼き上がります			
			
写 真			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	生菌数、大腸菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品 質 保 証 課	連 絡 先	0155-31-1168
	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>をご覧ください。