

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
主原料产地 (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)
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㌘)
					50.0	42.0	13.0
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 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 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ブンに入れて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"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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ゲン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。)

承認 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》 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。 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-mail	sakazume@yamachu-tokachi.co.jp
TEL	03-3295-2122	FAAX	03-3295-2123

■ 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

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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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			