

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
11月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	三拍子							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (9月~12月頃)			賞味期限／消費期限	賞味期限	製粉日より1ヶ月	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	北海道等			JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	10kg			希望小売価格	税抜	¥10,050	税込(切捨) 税率 8%	¥10,854
1ケースあたり入数				保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	1日			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	ケースサイズ	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)		
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 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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <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 checked="" 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	個人店のお蕎麦屋さんやチェーン展開をされている企業店舗様など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そば切りやそばがきなど	
商品特徴	国内産100%の石臼挽き蕎麦粉です。時期により産地が変わるため、各地の様々なそばの風味を味わうことができます。粉はきめ細かくしっとりとしているため、十割蕎麦も可能です。	

■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 type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <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"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <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"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もち、 <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)	

※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	宮本製粉株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代 表 者 氏 名	宮本 登		
メ ツ セ ー ジ	<p>宮本製粉は1885年(明治18年)の創業以来、東京都練馬区高松で原料にこだわり、全国各地の農家様と連携し、特に北海道・茨城県においては長年に渡り定期的に意見交換の場を設け、現地の視察などを重ねて、製品ごとにより良い原料を厳選し製粉しております。</p> <p>また、工場内の整備におきましても、「これは！」と思う機械を研究に研究を重ね、設備を構築しております。</p> <p>すべてはお客様に「宮本さんのそば粉はおいしい！」と言って頂けることをモットーとしており、時代の変化に伴い食も日々変化しておりますが、弊社は安心・安全で、そば本来の味・食感をそのまま食べて頂けるよう、尚一層の努力を重ねてまいりたいと存じます。</p>		
ホ 一 ム ペ ー ジ	https://miyamoto-seifun.work/		
会 社 所 在 地	〒 179-0075	東京都練馬区高松2-28-17	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	山本 隆弘	E - m a i l	soba@miyamoto-seifun.co.jp
T E L	03-3926-0015	F A X	

■ 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

原料入荷時の弊社規定によるテスト合格の後に商品の製造、製造後の製麺テストの実施



■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	危害要因となる場所の管理の徹底			
	從 業 員 の 管 理	從業員の健康状態、衛生状態の管理、記録			
	施 設 設 備 の 管 理	日々の清掃、業者による防虫、防鼠対策、			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	松下勇生	連 絡 先	03-3926-0015
	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	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出までの記録把握。PL加入			