FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 9 月 22 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ナチュールパンケーキ（パンケーキミックス）						
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	5か月	消費期限	5か月	
主原料産地（漁獲場所等）	福岡	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	216g	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込（切捨） 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5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	最大 5 最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)	35.0	25.0	20.0	重量(ｷﾛ) 2.6
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS ☐ISO ※ ☐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 →						

ターゲット	売り先	☐外食 ☐中食 ☑商社・卸売 ☑メーカー ☑スーパーマーケット ☑百貨店 ☑その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー （☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能） ☑その他（右に記入→） インテリアショップ
	お客様（性別・年齢層など）	20代～30代、子供が生まれて、食に興味をもつようになったお父さん、お母さん。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	子供と一緒に作って食べる。子供との絆を深めるアイテムとして幼いころの思い出の1シーンとなるように。パンケーキ以外にもこの1袋でいろいろなお菓子が簡単に作れマルチスイーツ粉のような使い方ができる。インスタグラムやHPからレシピなどを配信。	
商品特徴	①福岡の素材にこだわって作りました。小麦粉は福岡産、塩はまたいちの塩。②そのほかの素材も身体にやさしい自然由来のもの。砂糖はきび砂糖、ベーキングパウダーはアルミフリー。③小麦の製粉は八女の田中製粉さんのもの低速で挽いた粉は熱による劣化や変質がなく、グルテンを変性させることのない安心できるもの。	

名　称：　パンケーキミックス
原材料名：　国産小麦粉（福岡産）・きび砂糖・ベーキングパウダー（アルミフリー）・塩（またいちの塩）
内容量：　216g
賞味期限：　枠外下部に記載
保存方法：　直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者：　福岡市西区小戸1丁目24－6
TEL(092) 884－1430
DAME NATURE（ダムナチュール）安枝栄子

栄養成分表　1袋（216g）当たり
熱量 761kcal たんぱく質 15.5g
脂質 2.8g 炭水化物 169.5g 食塩相当量 3.8g

注：脱酸素剤が入っておりますので、取り除いてお使いください

LINE@

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	☐えび 、 ☐かに 、 ☑小麦 、 ☐そば 、 ☐卵 ☐乳 、 ☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび 、 ☐いか 、 ☐いくら 、 ☐オレンジ 、 ☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ 、 ☐牛肉 、 ☐くるみ 、 ☐ごま 、 ☐さけ ☐さば 、 ☐大豆 、 ☐鶏肉 、 ☐バナナ 、 ☐豚肉、 ☐まつたけ 、 ☐もも 、 ☐やまいも 、 ☐りんご 、 ☐ゼラチン、 ☐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） 乳、卵

※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	FLAMINGOPLUS株式会社			
年間売上高	令和3年1380万円（フード部門300万円）		従業員数（社員○名、パート○名など）	役員2名、社員1名
代表者氏名	役員　安枝栄子			
メッセージ	口に入れるすべてのものが心と体をつくります、そんな食の原点にフォーカスした安心、安全な食品をお届けしています			
ホームページ	http://damenature.jp　（8月中旬リニューアル）			
会社所在地	〒	810-0001	福岡市中央区天神2丁目3－10－719	
工場等所在地	〒	819-0001	福岡市西区小戸1丁目24－6	
担当者	安枝栄子		E-mail	trm930@river.ocn.ne.jp
TEL	092-600-1265		FAX	

■ 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

一番のポイントは田中製粉さんの低速挽きの小麦粉を使用していること。粉の劣化やグルテンの変性がないため消化によい。食事にもおやつにも使える甘さを控えた配合のパンケーキミックスです。今月末よりパッケージがリニューアルする予定です。

写真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	◉無　○有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	保健所の指導にのっとった製造現場にて手洗い消毒等も確実に、注意しながら製造しています			
	従業員の管理	現在製造に関する従業員はいません。			
	施設設備の管理	消毒等、衛生管理には十分にに気をつけています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	安枝栄子	連絡先	090-8355-0087
	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			