

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
5 月 28 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ことほぎおはぎ						
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	製造から二か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	もち米(福岡県)	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	一箱当たり600g	希望小売価格	税抜	¥8,000	税込(切捨) 税率 10%	¥8,800	
1ケースあたり入数	1箱	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	1.5か月	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 要相談 最小	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)			
			17.0	17.0	6.4	600g	
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 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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	①20代、30代の子育て世代の女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・アレルギー持ちのお子様のお誕生祝や、結婚、出産、七五三等のライフイベントでの内祝いとしての利用	
商 品 特 徴	アレルギーのあるお子様がいらっしゃる方との出会いがあり、アレルギーのあるお子様も他のお子様と一緒に同じものを食べることはできないかと感じ、館フラワーと出会いました。産後の女性にも安心してお召し上がりいただけるように、合成の着色料や保存料は使用せず、野菜パウダーなどの自然の色を使用して、お花を作成しております。季節によって、お花の種類を変え、季節を視覚と味覚で感じていただける商品です。	

## 商品写真



(冷凍食品) ことほぎおはぎ 相箱			
名称	和生菓子		
原材料	白こしあん(いんげん豆・砂糖・還元水飴・寒天)(国内製造)・もち米(国産)・黒米(国産)・ビーツパウダー・紫芋パウダー・抹茶・南瓜パウダー・クチナシ		
内容量	600g		
賞味期限			
保存方法	-18℃以下で保存してください		
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません		
製造者	ことほぎおはぎ 福岡県大野城市山田4丁目18-8		
栄養成分表示(100gあたり)			
推定値	脂質	0.7 g	
エネルギー	炭水化物	65.7 g	
たんぱく質	食塩相当量	0 g	

### 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"/> 小麦、 <input 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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"/> けな、 <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"/> ひんご、 <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) 同一工場内で、醤油(小麦、大豆)とりんごを使用しています。

※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	はないさ		
年間売上高	300万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	業務委託3名
代表者氏名	石田望		
メッセージ	<p>私は前職で、管理栄養士として病院に勤め、傷病者の栄養管理業務にあたり、食の安全性や健康であることの大切さを実感しておりました。また、私たちが食卓を囲むことで、栄養や健康面だけでなく、楽しさや繋がりなどの絆を感じることもできます。</p> <p>食べたもので身体は作られているので、ことほぎおはぎは、安心・安全であることを第一とし、さらに、みんなで集まって、同じものをワイワイ楽しみながら食べることで、食の楽しさを提供します。</p>		
ホームページ	<a href="https://hanaisa-fuku.com/kotohogi/">https://hanaisa-fuku.com/kotohogi/</a>		
会社所在地	〒	外部委託のため下記参照	
工場等所在地	〒	816-0922	福岡県大野城市山田4丁目18
担当者	石田望		E-mail <a href="mailto:hanaisa.fukuoka@gmail.com">hanaisa.fukuoka@gmail.com</a>
TEL	050-3749-6445		FAX

■ 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

洗米⇒炊飯⇒もち米の急速冷凍⇒あんこの着色⇒あんフラワーの作成⇒あんフラワーの急速冷凍⇒盛付⇒急速冷凍



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<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	もち米は炊飯完了後、速やかに急速冷凍し、餡フラワーも出来上がったものは急速冷凍にかけ、温度管理に注意している。			
	従業員の管理	作業開始前に、作業従事者の健康状態、衛生状態のチェックと、てあつらいいの徹底を実施している。			
	施設設備の管理	清掃会社に定期的に害虫駆除を依頼(月一回)。作業の清掃と、使用機器は点検・清掃している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	石田望	連絡先	050-3749-6445
	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保険に加入しております。			

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(FGP)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。