

F C P 展示会・商談会シート

記入日 2023年
9月1日



商品特性と取引条件

商品名	和洋生菓子 「餡華」 ~彩~				
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	冷蔵:3日	消費期限 3日
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉・餡子他	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595643984016		
内容量	1個当たり 45g	希望小売価格	税抜 ¥500	税込(切替) 税率:8%	¥540
1ケースあたり入数	4~9個	保存温度帯	冷蔵	10°C以下	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (0ケース/日 など単位も記載)	最大 300個/日 最小 1個/日	ケースサイズ(重量)	幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			22.0	17.0	4.7 0.3
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	手土産及び贈答向け。年齢・性別問わず幅広い消費者に対応。
利用シーン (利用方法・おすめしレシビ等)	商品の使用方法: 冷蔵状態から15~20分常温に戻す事で生地がよりしっとりとなり味が濃くなった状態がオススメの食し方。食べ方: 一口目に白餡、二口目に奥の黒餡、三口目に残りを食べる事で3通りの味を感じられる。飲み物の組み合わせ: お茶・珈琲・紅茶・冷酒・ワイン ※Net受付による地方への発送対応。(冷凍)
商品特徴	全てを手作りごこち、白餡を一輪一輪手絞りで「華」を表現しています。白餡の奥には黒餡とマスカルポーネーズのブレンド餡を隠し込み、更に生地別にローストアーモンド・ビスターオイス・カオニブを入れ食感とナッツの風味を加える事で洋菓子としてのテイストを表現しています。花の色は合成着色料は使用せず、九州産の天然素材を使い着色する事で体に優しく体に害がない事も特徴です。

商品写真

●名称:生菓子(餡華/ブレン)
 ●原材料名:小麦粉(国内製造)、鶏卵、鹽元豆、小豆、砂糖、蜂蜜、ナチュラルチーズ、水飴、アーモンド、緑茶抹茶、みりん、生乳、/乳化剤、着色料(ビーツ・紫芋・かぼちゃ・パタフライビー)、(一部に小麦・卵・アーモンド・乳成分・大豆を含む) ●内容量:45g ●消費期限:外装に記載 ●保存方法:要冷蔵(10°C以下) ●製造者:株式会社D.R.S.オフィス 代表:上田佳代子 福岡市東区馬出2-20-15 TEL:092-633-4488 ●栄養成分表示:(1個当たり)熱量97kcal、タンパク質2.6g、脂質1.9g、炭水化物18g、食塩相当量0.08g

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な×をする。

表示義務有 卵 小麦 そば、 卵 乳、 落花生

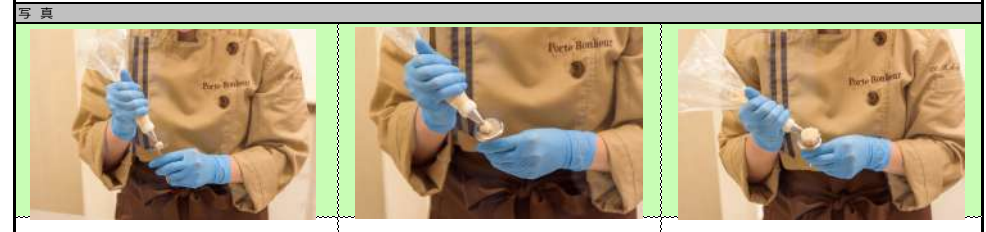
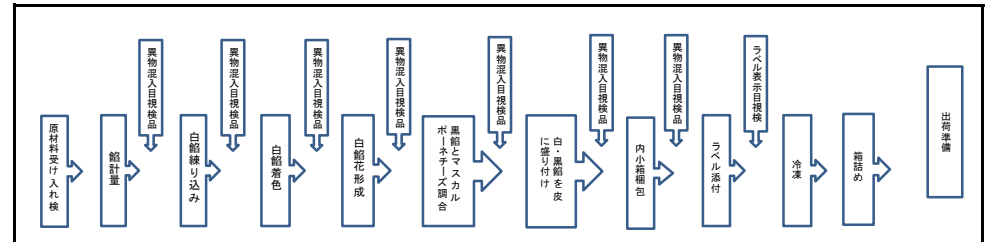
表示を奨励(任意表示) あわび、 いちま、 いくら、 オレンジ、 カシューナッツ キウイフルーツ、 牛肉、 くるみ、 ごま、 さけ さば、 大豆、 鶏肉、 パナナ、 豚肉、 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 セサミン、 アーモンド

(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)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 D.R.S.オフィス (Porte Bonheur)		
年間売上高	2500万円	従業員数 (社員名、パート名含む)	4
代表者氏名	代表取締役 上田 英之		
メッセージ	20年花に携わってきた店主が花を違った形で贈れないかを考え、5年の構想期間を経て餡子で作られた食べられる花として「餡華」を商品化。花の持つ癒しのパワーを「餡華」を通して体に取り入れてほしいとの思いを込めて、全工程を手づりにこだわりました。博多を代表する手土産や贈答にしたいと考える。※2023年度 百貨店催事出店実績4回		
ホームページ	https://www.porte-bonheur.net/		
会社所在地	〒812-0054	福岡県福岡市東区馬出2-20-15	
工場等所在地	同上		
担当者	上田英之	E-mail	d.r.s.office@drs.fukuoka.jp
TEL	092-633-4488	FAX	092-633-4499

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



品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一般生菌、大腸菌群菌数検査を実施 (CRC食品環境衛生研究所) (1回/年)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造現場での衛生管理の徹底化、及び異物混入防止の徹底化
	従業員の管理	・製造現場では、健康状態及び品質管理をHACCPに準拠して記録簿にて管理。・検便検査:1回/半年実施
危機管理体制	施設設備の管理	製造現場は専用の靴を使用し、器具は都度使用前に消毒を実施。また、終業後化学雑巾にて床清掃及び機器の拭き上げを実施。※入室前には全身コロコロを実施
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 上田佳代子 連絡先 092-633-4488
	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被験加入済み