

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
5月29日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	福岡小麦のふわふわドーナツセット							
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	6か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県他		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571511290083				
内容量	6個		希望小売価格	税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240	
1ケースあたり入数	応相談		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	7~10日(数量による)		販売エリアの制限	無				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	応相談	最小	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					38.0	48.0	20.0	4.0
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→) 03衛 第1000858号 食品の冷凍または冷蔵業 03衛 第1000857号 菓子製造業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売先 <input checked="" 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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ()
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) ファミリー層(10代~60代)、学生等単身者、女性やスイーツ好きな方 業務用卸(酒店・量販店・飲食店・)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	常温で解凍後、お召し上がりください。
商品特徴	福岡県産の小麦粉を使用し、試行錯誤を重ねてふわふわもちもちの食感のドーナツが完成しました。極力添加物を使用しない、安心安全なスイーツです。小麦粉本来の美味しさを味わえるドーナツ生地

商品写真

slowlyドーナツセット
添加物・化学調味料無添加の体に優しいドーナツ

福岡県産小麦粉・ビートグラニュー糖・九州産生クリームなど厳選した素材を使用しました。添加物・化学調味料無添加の体に優しいドーナツです。食べたときに、思わずににんまりになるふんわり柔らかいドーナツです。

その時期おすすめのドーナツ詰め合わせです。

【商品情報】
商品名：slowlyドーナツセット
原材料：小麦粉(福岡県産)・牛乳(九州産)・卵(福岡県産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・バター(北海道産)・スキムミルク(北海道産)・ドライイースト(フランス産)・塩(イタリア産)生クリーム(九州産)・クーベルチュールチョコレート(ベトナム産)・アーモンド・ピスタチオ・カシューナッツ・くるみ・かぼちゃの種・コーヒー豆・小豆・レモン果汁・シナモン・クリームチーズ・フランボワーズジュレ・抹茶(星野村)・きなこ

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"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input checked="" type="checkbox"/> アーモンド
備考	(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)

※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	slowly“kitchen”		
年間売上高	40,000千円	従業員数(社員〇名、パート)	社員1名・パート8名
代表者氏名	古澤 和代(フルサワ カズヨ)		
メッセージ	2015年に飲食店創業。「心と体に栄養を」「身体の中から美しく」をコンセプトにレストラン事業・ケータリング事業・テイクアウト事業を展開してきました。 2022年2月、アフターコロナへ向け、急速冷凍機を導入。ネット販売事業とテイクアウト事業を強化し、素材にこだわったキッシュや惣菜、スイーツの美味しさを損なわず全国発送を行っています。		
ホームページ	https://www.slowly-kitchen.com/		
会社所在地	〒 830-0045	福岡県久留米市大手町3-4 大手ビル1階	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	古澤 和代(フルサワ カズヨ)	E-mail	info@slowly-kitchen.com
TEL	0942-27-6247	FAX	なし

■ 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

○ドーナツの生地的小麦粉は福岡県産の石臼挽粉をブレンドした強力粉を使用
⇒風味豊かでふわふわもちもちの食感が誕生。くちどけの良い仕上がりになりました。

○ドーナツ生地の油脂分はバター100%を使用、水分は九州産牛乳を使用、砂糖は北海道産ビートグラニュー糖を使用しています。
⇒体に安心安全でコクと味わいのあるドーナツ生地になります。

○クリームドーナツに使用する生クリームは九州産生クリーム100%
⇒コクがあるのにくちどけの良いすっきりした生クリームを使用することで食べやすくリピートしたくなるドーナツが実現

○ショートニングやマーガリンを一切使用していません。
⇒素材にこだわっているのに体に悪影響を与えるトランス脂肪酸は含まれていません。

○揚げたてを急速冷凍機にて急冷凍し、一定期間保管後出荷。
⇒揚げたてドーナツを熱いうちに急速凍結。揚げたてのふわふわをお届けすることが可能。また、急速凍結解凍することで適度なしっとり感をもつドーナツになり美味しさもアップするという利点があります。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	有	異物混入及び規定仕上がり状態を目視で確認。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・高品質な商品を製造可能な人材育成 ・正しい工程で効率よく製造できるよう手順のマニュアル化 ・原材料の受け入れ時の検査 ・完成品の基準を満たしているか確認		
	従業員の管理	・出勤時体温測定 ・加工服着用後にテープローラーにて付着物の除去 ・爪確認、手洗い、作業前後のアルコール消毒の実施とリーダーによる確認		
	施設設備の管理	・器具の衛生管理 まな板と包丁は用途別を使用 ・電解次亜水生成装置を設置。除菌を徹底している ・異物混入の防止するために破損した器具を使用しない		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	荒木 秀男	連絡先 0942-27-6247
	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保険加入済		

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(FCP)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。