FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 9 月 15 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

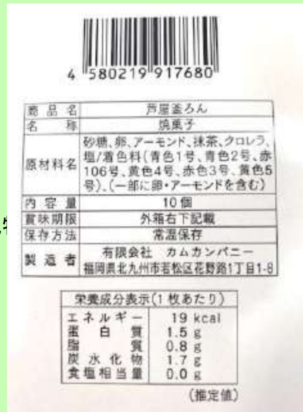
■ 商品特性と取引条件

商品名	芦屋釜ろん					
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	80	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	日本	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580219917680			
内容量	10個	希望小売価格	税抜	¥926	税込（切捨） 税率 8%	¥1,000
1ケースあたり入数	24箱	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	14	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（重量）	縦（cm） 27.0	横（cm） 12.5	高さ（cm） 2.5	重量（kg） 5.0
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→）
	お客様（性別・年齢層など）	旅行者等(お土産品として)
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	福岡県芦屋町で有名な芦屋釜。隠し味に芦屋の塩を使用しています。贈り物やお土産に最適です。	
商品特徴	隠し味に、芦屋の塩を使用し、抹茶は福岡県八女産の抹茶を使用しています。 オリジナルのプリント、色味、フレーバーも対応可能です。	

■ 商品写真

（現



4 580219 917680

商品名	芦屋釜ろん
名称	焼菓子
原材料名	砂糖、卵、アーモンド、抹茶、クロレラ、塩/着色料（青色1号、青色2号、赤106号、黄色4号、赤色3号、黄色5号）、（一部に卵・アーモンドを含む）
内容量	10個
賞味期限	外箱右下記載
保存方法	常温保存
製造者	有限会社　カムカンパニー 福岡県北九州市若松区花野路1丁目1-8

栄養成分表示（1枚あたり）	
エネルギー	19 kcal
蛋白質	1.5 g
脂質	0.8 g
炭水化物	1.7 g
食塩相当量	0.0 g

（推定値）

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	☐ 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）

※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　右欄に〇をして下さい。（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	有限会社カムカンパニー			
年間売上高	2億		従業員数（社員○名、パート○名など）	社員5名パート34名
代表者氏名	代表取締役　遠山　ひとみ			写真
メッセージ	カリーノは、九州の花野路という通りに佇む一軒のお店。毎朝早くからケーキや焼菓子を仕込み、できたての味を皆様に楽しんでいただいております。			
ホームページ	http://www.camc.jp/			
会社所在地	〒	808-0136	福岡県北九州市若松区花野路1-1-9	
工場等所在地	〒	808-0136	福岡県北九州市若松区花野路1-1-8	
担当者	安永　真依子		E-mail	rupo@camc.jp
TEL	093-741-3818		FAX	093-741-3833

■ 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

国指定重要文化財の茶の湯釜九点のうち八点を占めている芦屋釜。その芦屋釜とのコラボ商品が「芦屋釜ろん」です。色とりどりのカラフルなマカロン生地にはそれぞれ伝統的な絵柄が描かれています。マカロンには隠し味として芦屋の塩を使用しています。甘いマカロンにほんのりとした塩味がアクセントになっております。抹茶は福岡八女の抹茶を使用しております。

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	保存検査を検査機関にて実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報にて管理			
	従業員の管理	衛生管理チェック表にて管理			
	施設設備の管理	半年に一回業者による定期検査有り			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	安永　真依子	連絡先	093-741-3818
	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　　加入者NO.151015-008430-7			

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をご覧下さい。