

F C P 展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第 3.1 版

商品特性と取引条件

商 品 名	"博多華どら" 「餡華」							
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	180日	消費期限	解凍後 3日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	小麦粉・餡子他(国内製造)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595643984016				
内 容 量	45g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(税抜) 税率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	1個		保 存 温 度 帯	冷凍	-20°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 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	200個/日	最小	20個/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(g)	
					7.0	7.0	5.0	50.0
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 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 →							

11

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)	・女性(年齢問わず) ・男性(中高年層で手土産として利用される方) ・ 会議でのお茶菓子としての利用 ・レセプションでのおもてなしとしての利用
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	利用方法：冷蔵状態から10～15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：① 一口目に白餡(片側の1/2)、② 二口目に①奥側(残り片側の1/2)、③ 三口目に残り半分(1/2)を順番に食べる事で和菓子・洋菓子、和洋菓子として3通りの味が感じられる。	
商 品 特 徴	全てを手作りにこだわり、職人が一輪一輪白餡を手絞りで「華」をリアルに表現しています。白餡(花)の奥には黒餡とマスカルポーネチーズのブレンド餡があり、更にブレンド餡の中にはローストアーモンドダイス(生地によりピスタチオ・カカオニブを使用)を入れ食感とナッツの風味を加える事で洋菓子の部分を表現しています。花の色は合成着色料は不使用、九州産の天然素材(野菜や果物)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、隠元豆、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く×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> いくら、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input 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 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)

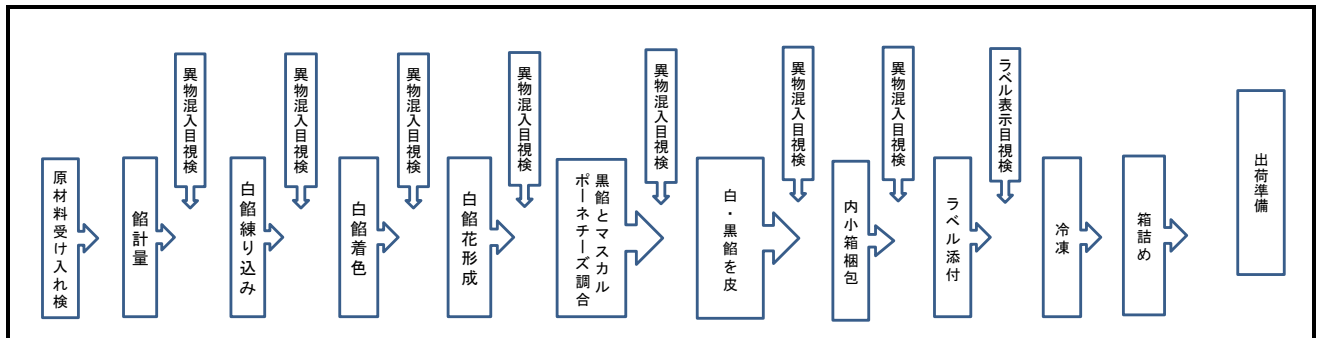
※今後 F C P 事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 / 拒否

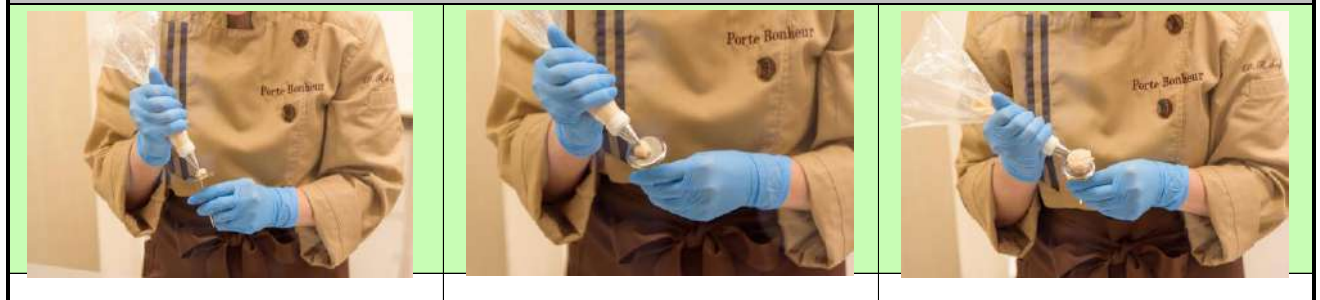
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 D.R.S.オフィス (Porte Bonheur)		
年間売上高	1500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	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含め全工程を手づくりでこだわり、唯一無二の博多を代表する手土産や贈答品としてアッパークラスの進物用のお菓子を目指す。 ※百貨店を主に販売拡大中 ※ネット注文で地方発送にも対応		
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



写真



■ 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	・品質基準書、製造工程表を基に、生産指示書に従う		
	従業員の管理	・従業員の健康管理を含む衛生管理実施を。 ※検便検査：1回/半年 実施		
	施設設備の管理	・管理運営基準に関する指針(ガイドライン)に従い、HACCPを用いた衛生管理を導入 ※HACCPに基づく一般衛生管理・重要管理を実施		
危機管理体制	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		