

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	お花スイーツ						
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	三か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県等		JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし			
内 容 量	20個		希 望 小 売 価 格	税抜	90~	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	一か月		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ		
					縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					17.5	24.5	4.5 0.5
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 ャ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	カフェや和菓子を取り扱う飲食店経営者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	既存のデザートにお花スイーツをトッピングすることで、SNS映えする商品の製作が可能です。 例えば、ソフトクリームの上にトッピングすることで、お花のブーケのようなアイスを簡単に作ることができます。	
商 品 特 徴	①冷凍保管で注文が来た際に必要分のみ使用するため、ロスが出ません。 ②あんフラワーの製作には技術が必要ですが、お花スイーツなら従業員の研修は盛り付けのみでOKです。 ③季節に合わせてお花の種類をお選びいただけるので、既存のデザートに季節感を演出する	

商品写真

 	((冷凍食品) お花スイーツ (〇〇〇)) ●名称: 和生菓子 ●原材料名: 生餡(いんげん豆、砂糖、還元水飴、寒天(国内製造)、南瓜粉末/クチナシ色素、バタフライピー粉末、ピーズ粉末、抹茶) ●内容量: 20個 ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法: -18℃以下で保存 ●販売者: 株式会社 福岡市博多区博多駅前2-19-17-312 ●製造所: 福岡市南区塩原2-2-23-201 ご注意 ※商品に不都合がございましたら、お届けから3日以内に ご連絡をお願いいたします。 栄養成分表示 100g当たり/熱量254kcal、蛋白質5.0g、 脂質0.5g、炭水化物60.8g、食塩相当量0.012g(推定値) 賞味期限 2025.10.19
	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 type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いちご、 <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"/> 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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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 (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)
備 考	

※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		株式会社ことほぎ			
年 間 売 上 高		令和6年度600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	0名	
代 表 者 氏 名		石田望			
メ ッ セ ー ジ		白あんで作ったお花の形のおはぎの製造販売をしています。 ことほぎおはぎの販売を開始したきっかけは、アレルギーのあるお子様や、産前産後のママさんでも安心して召し上がっていただけて、尚且つ見た瞬間にときめくスイーツを作れないかという想いからでした。 模索していく中で、おはぎなら、小麦も乳も卵も使わず、アレルギーがあっても安心してお召し上がりいただけるのではないかと、さらにお花の形なら、おはぎでもお誕生日のお祝いにも喜ばれる商品を提供できるのではないかと考えました。 今回はあんフラワーを事業に取り入れたいけども、技術の習得には時間もコストも割くのが難しいとお悩みの飲食店や観光地の経営者様に向けて、お店や地域性を反映したオリジナルの商品のご提案です。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kotohagi-flower.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前2丁目19-17 トーカン博多第5ビル312号室		
工 場 等 所 在 地	〒	815-0032	福岡県福岡市南区塩原2-2-23-201		
担 当 者		石田望	E - m a i l	ishida@kotohagi-flower.co.jp	
T E L	050-3749-6445		F A X		

■ 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

お花スイーツは、あんフラワーを事業に取り入れたいけども、技術の習得には時間もコストも割くのが難しいとお悩みの飲食店や観光地の経営者様に向けて、お店や地域性を反映したオリジナルの商品をご提案しております。

POINT①「餡子の花パーツ」の卸売り

様々な種類の餡子の花パーツを冷凍購入可能 1個90円～

パーツの組み合わせで「貴店オリジナル」の商品が販売可能

価格設定の縛りなし。自由に値付けが可能。

SNS映えが抜群。多店舗との圧倒的な差別化が可能。

季節感の演出により、飽きさせない商品ラインナップが可能

ソフトクリーム以外への商材転用も可能



ソフトクリーム事例
収益シミュレーション

【売上シミュレーション条件】

- 既存デザート原価80円（餅：50円/個）
- 餡子40個/パーツ 20個/120円/12個
- 販売価格120円（原価40円） 販出率44%
- （※販売価格の決定はありませぬ）
- ・ 1日200個×1000円=200,000円
- ⇒20日営業の場合見込み売上：6,000,000円

【人件費シミュレーション】

アルバイト3人で完結しており、原価率が44%と低減...

売上6,000,000円 - 原価264,000円 - 人件費728,000円
（1日8000円×アルバイト3人×30日）

⇒利益2,649,000円

圧倒的なSNS映えスイーツの取り扱いにより、年間を通じて販売数の向上が狙えます

POINT② 既存デザートへの転用が可能

既存の和菓子・洋菓子へのトッピングで商品競争力が向上します。

Instagram映えデザート製作により、カフェ・居酒屋・アフタヌーンティー等の様々なシーンで高い話題性と集客力を実現。年間を通じた売上貢献が可能です。

写 真



■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各作業終了ごとに、異物混入等の不備がないかを確認する。			
	従業員の管理	作業開始前の体調チェックと、作業開始時の手洗いの徹底			
	施設設備の管理	清掃の徹底			
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保険加入済み			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。