

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	三ヶ月	消費期限
主原料产地 (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 ○有り			
取入・販小等の品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(高さ)	重量(重さ)	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、ピーツ粉末、抹茶 ●内容量: 20個 ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法: -18°C以下で保存 ●販売者: (株)ことほぎ福岡市博多区博多駅前2-19-17-312 ●製造所: 福岡市南区塩原2-22-301	
	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。 脂質成分表示 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"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いわら、 <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"/> 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"/> バナナ、 <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	
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○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承認 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	<p>白あんで作ったお花の形のおはぎの製造販売をしております。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。</p> <p>模索していく中で、おはぎなら、小麦も乳も卵も使っておらず、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、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。</p> <p>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。</p>		
ホームページ	https://kotohogi-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-mail	ishida@kotohogi-flower.co.jp
TEL	050-3749-6445	FAX	

■ 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

<p>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。</p> <p>POINT① 「餡子の花パーツ」の卸売り</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> <p>様々な種類の餡子の花パーツを冷凍購入可能 1個90円～</p> <p>SNS映えが抜群 多店舗との圧倒的な差別化が可能。</p> </div> <div style="flex: 1;"> <p>パーツの組み合わせで「販店オリジナル」の商品が販売可能</p> <p>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</p> </div> <div style="flex: 1;"> <p>価格設定の繰りなし自由に値付けが可能</p> <p>ソフトクリーム以外への商材転用も可能</p> </div> <div style="flex: 1;"> <p>ソフトクリーム事業例 収益シミュレーション</p> <p>【売上シミュレーション条件】 ・現存シェア：2%（販店80店）（仮：コンビ80） ・餡子の花（ベース：24円）（120円×24個） ・仮販路価格（100円）（販価44%） （※販路価格は既定ではありません） ・1ヶ月販路価格1000円×販路24.6900円×人件費72.00円 ⇒30日販路の場合見込み売上：8,000.00円</p> <p>【人件費シミュレーション】 アルバイト3人で就業しており、就業率が44%と仮定… 販上8,000.00円×販路24.6900円×人件費72.00円 (1日800円×アルバイト3人×30日) ⇒利益2,640.00円</p> </div> </div> <p>庄倒的なSNS映えスイーツの取り扱いにより年間を通して販売数の向上が狙えます</p>			
---	--	--	--

写真	  	<p>POINT② 既存デザートへの転用が可能</p> <p>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。</p> <p>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になります。</p> 
----	--	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 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>をご覧下さい。