

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
7月1日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	もち麦とアーモンド						
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	1年	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	もち麦(佐賀県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4958132008189			
内容量	140g(20g×7袋)	希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648	
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	6営業日		販売エリアの制限	◎無 ○有り			
取扱い最小単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 50ケース/月	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(深さ) 290.0	横(幅) 350.0	高さ(奥行) 180.0	重量(重さ) 4.80
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 checked="" 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 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)	20代～50代 主婦
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	白米2合を研ぎ、いつも通りに水加減してください。 本品を1袋と30mlの水を入れ、30分程吸水させ炊飯してください。 炊き上がったら混せて、蒸らしてください。	
商品特徴	国内産もち麦とアーモンドのひきわりを配合した炊き込みご飯の素です。 モチモチ、ふちふちのもち麦と、サクサク食感のアーモンドをお楽しみいただけます。 アーモンドにはビタミンE、ビタミンB2、食物繊維が含まれます。	

## ■商品写真

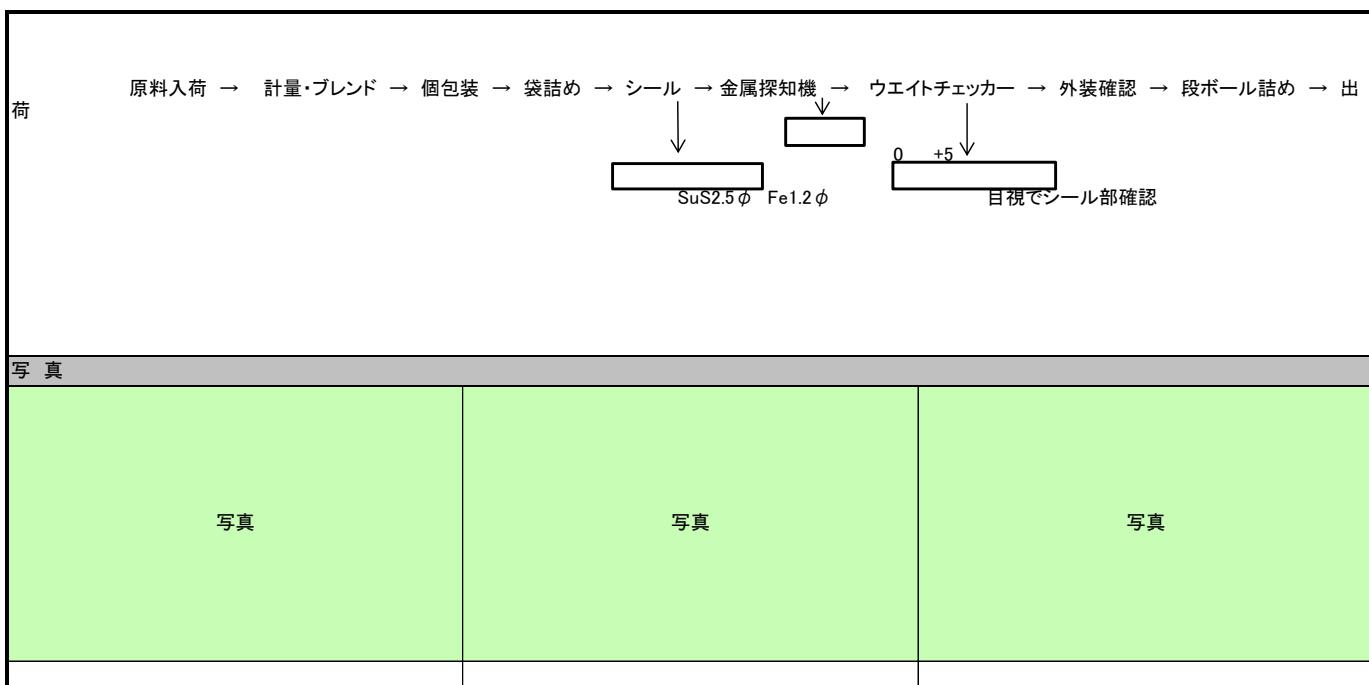
	名 称	炊飯用混合品
	原材料名	もち麦(佐賀県産(ダイシモチ))ローストアーモンド
	内 容 量	140 g (20g×7袋)
	賞味期限	2026.04.29
	保存方法	直射日光、高温を避けて冷暗所で保存してください。
	加工者	宝山九州株式会社 福岡県春日市春日3-75 TEL:092-585-3455
（現） 本公司加工工場では、卵、乳、小麦、大豆、そば、 かに、えびを含む製品を製造加工しています。		
<b>アレルギー表示（特定原材料）</b> ※使用している項目に□、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。		
表示義務有	<input type="checkbox"/> 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"/> 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。)  承諾 ·  拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	宝山九州株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名	定松 正恭		
メ ッ セ 一 ジ	<p>素材や製法へのこだわりを持って、質の高い美味しさを商品化しています。</p> <p>様々な商品を通して、毎日の食生活に笑顔と健康をお届けできる様、安全安心を追求していきます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒	816-0814	福岡県春日市春日3丁目75番
工 場 等 所 在 地	〒		同上
担 当 者	定松 正恭		E - m a i l <a href="mailto:m.sadamatsu@clear.ocn.ne.jp">m.sadamatsu@clear.ocn.ne.jp</a>
T E L	092-585-3455		F A X 092-585-4970

■ 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



品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	品質管理担当者の目視と金属探知機
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料入荷、製造、出荷まで記録し管理しています。
	従業員の管理	健康状態を毎日チェックし記録。工場内に入る際は作業着、帽子、マスクを着用し、粘着ローラー、エアーでゴミを取り除き入場します。
	施設設備の管理	毎日終業後は清掃し記録。防虫対策、備品の点検を作業前に行い異物混入を防止しています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 定松 正恭 連絡先 092-585-3455
	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	原料入荷日、製造日、賞味期限、出荷日等を記録をつけ管理しています。 PL保険加入済。