

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	三種の麦ブレンド						
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 産 地 (漁獲場所等)	もち性大麦(九州産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4958132008202		
内 容 量	210g(30g×7袋)		希 望 小 売 価 格		税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8% ¥540
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→		
取入・取小ケース納品単位 (◎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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					290.0	350.0	180.0 6.90
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 ャ 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 ☐ 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。 炊き上がったら混ぜて、蒸らしてください。	
商 品 特 徴	それぞれの穀物が持つ食感と風味を生かし、毎日の食卓をより健康的で満足感のあるものに。 もち麦と胚芽押麦のもちとした食感が楽しめるだけでなく、米粒麦が加わる事で、噛むほどに穀物の旨味が広がります。	

商品写真

	名 称 精麦混合品 原材料名 もち性大麦(九州産)、胚芽押麦、米粒麦 内 容 量 210g (30g×7袋) 賞味期限 枠外下部に記載 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	
	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、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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		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		写真
メ ッ セ ー ジ		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。 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。		
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	m.sadamatsu@clear.ocn.ne.jp
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

荷	原料入荷 → 計量・ブレンド → 個包装 → 袋詰め → シール → 金属探知機 → ウェイトチェッカー → 外装確認 → 段ボール詰め → 出		
	↓ SuS2.5φ ↓ Fe1.2φ 0 +5 ↓ 目視でシール部確認		
写 真			
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	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。			

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。