

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	笹ちまき5種詰め合わせ10個セット						
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	90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	もち米(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし			
内 容 量	70g×8個、豚角煮ちまき80g×2個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,800	税込(切捨) 税率 8%	¥4,104
1ケースあたり入数	10個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	受注日より4日以内		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		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)		
				ケースサイズ	16.0	22.0	7.0 1.0
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 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	母の日、父の日などのパーソナルギフトや、お中元、お歳暮など季節の贈り物まで、30代から70代のギフトニーズに対応しております。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト需要を中心に自家需要向けパッケージや小売販売、または業務用もご用意しております。	
商 品 特 徴	国産もち米100%使用し、熊笹に巻き蒸し上げております。専門店ならではの豊富な種類と、出汁から手作りによる調味料のこだわり、縁起物ギフトを意識した個包装やオリジナル掛け紙など、贈り物の好適品として、ご利用頂いております。	

商品写真

	複数枚の為、別途ご用意致します。	
	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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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 (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)
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		有限会社アルファー（屋号）竹千寿		
年 間 売 上 高		80,000千円	従 業 員 数 （社員〇名、パート〇名など）	20名（パート含む）
代 表 者 氏 名		安部 和美		
メ ッ セ ー ジ		使用している原料は、主に九州産のものを使用し厳選しています。製造面においては、機械中心ではなく、手包みのあたたかみを大事にしています。安全・安心面では仕入状況、原料トレース、出荷内容、温度管理など、記録をとり定期的に従業員教育などでHACCPに準じた内容で取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://shop.takeseniyu.jp/		
会 社 所 在 地	〒	823-0017	福岡県宮若市倉久890番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		安部 史哉	E - m a i l	abe@v-alpha.co.jp
T E L		0949-33-4150	F A X	0949-33-3707



■ 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

①原料の洗浄 ⇒ ②カット⇒ ③もち米、具材を炒める ⇒ ④スープ投入加熱 ⇒ ⑤蒸す ⇒ ⑥計量・笹で巻く ⇒ ⑦蒸す ⇒ ⑧粗熱とり(急速冷凍) ⇒ ⑨袋詰め(真空パック) ⇒ ⑩急速冷凍 ⇒ ⑪冷凍保存

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)	定期的に菌検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料仕入れ、製造時の温度管理、トレース記録等HACCP管理での帳票作成を実施。急速冷凍機の使用			
	従 業 員 の 管 理	年に数回の衛生管理講習会の実施。日々の朝礼にて身だしなみ、健康チェックの実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	エアシャワー、金属探知機、電解水機の使用。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	安部 史哉	連 絡 先	0949-33-4150
	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保険の加入			

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。