

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------|--|---------------------------|------|----------------------|
| 商 品 名 | 米粉のクッキーごま | | | | | | |
| 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 | 消費期限 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 福岡県産米 | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | | 4589693150552 | | |
| 内 容 量 | 5枚 | | 希 望 小 売 価 格 | | 税 抜 | ¥436 | 税込(切捨) 税率 8% ¥470 |
| 1ケースあたり入数 | | | 保 存 温 度 帯 | | 常温 ▼ | | |
| 発 注 リー ド タ イ ム | | | 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) | | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (○業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) パン・ケーキ小売店舗 |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | どのような年代の方にもご利用いただけます。小麦アレルギーの方特にお勧めです。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | おやつ、非常用、登山の携帯食等、利用は様々、カロリー高めのクッキーです。 | |
| 商 品 特 徴 | 福岡県産米使用の100%米粉クッキーです。添加物を使用しないで製造した原材料にこだわりました。北海道無塩バター、福岡県産卵、喜界島さとうきび粗糖、五島の塩すべて国産原材料です。 | |


商品写真

| | | |
|-----|--|---|
| | 国産ごまと米粉のクッキー 原材料：うるち米(福岡県産)、無塩バター(北海道産)、さとうきび粗糖(喜界島産)、全卵(福岡県産)、ごま(福岡県久留米産)、食塩(長崎県産いそしお) 【一部に乳・卵(全卵)・ごまを含む】 内容量：5枚入り 賞味期限：年 月 日 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存 開封後はなるべくお早めにお召し上がりください 製造者：一般社団法人れんこん 福岡県久留米市通外町70-2 TEL0942-37-6161 栄養成分表示 1袋あたり 熱量257Kcal、タンパク質2.89g、脂質12.75g、炭水化物32.5g、食塩相当量0.12g (推定値) | |
| | 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 checked="" 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"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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 | | 一般社団法人れんこん | |
| 年 間 売 上 高 | | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | |
| 代 表 者 氏 名 | | 代表理事 八木正明 | |
| メ ッ セ ー ジ | |  | |
| 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく指定障害福祉サービス就労継続支援事業所です。自社農園で栽培期間中農薬や除草剤等を使用しないで生産した野菜や、これらの野菜を原材料に、ドレッシング、弁当、総菜、漬物などを製造販売しています。この度、小麦アレルギーの方から小麦を使用しない蒸しパン、ワッフル、クッキーを作ってほしいと強いご要望があり、完成して物が「米粉クッキー」です。おやつだけではなく、非常食・登山用携帯食等幅広くご利用ください。 | | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | | | |
| | | https://www.renkon5151.com | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | 830-0005 福岡県久留米市通外町70-2 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 同上 | |
| 担 当 者 | | 八木なほ子 | E - m a i l contacto@nishinihon.org |
| T E L | 0942-37-5151 | | F A X 0942-37-5501 |

■ 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

原材料保管
米粉/冷蔵保管

原材料保管
無塩バター・卵/冷蔵保管

原材料保管
ごま/常温保管

原材料保管
さとうきび粗糖、食塩/常温

計


洗浄 → 焙煎(焙煎温度13)

計 → 攪拌・混合 → 焼き → 袋詰 → 金属検査


真空パツ → 目視検 → 賞味期限印字

ラベル張 → 出荷


写 真



計量



真空包装



金属検査

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---------------------------------|---|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | ○ 無 ● 有一具体的に | 混合、攪拌、焼き、袋詰め後、金属検査機による異物混入検査、目視検査、保存検査(6ヵ月)、製品抜き取り検査(月1回)を実施。検査項目生菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌/検査機関:(株)シーアールシー食品環境衛生研究所 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 独自の標準作業手順書(SOP)と衛生標準作業手順書(SSOP)を作成し、手順書に沿って製造を実施しています。 | | | |
| | 従業員の管理 | 毎日の体調管理の徹底と記録、作業前後の手洗いとアルコール消毒、マスク、キャップ、手袋などの着用。工程ごとの手袋取り替えを実施。定期的な腸内細菌検査の実施(毎月1回)/検査機関:(株)シーアールシー食品環境衛生研究所 | | | |
| | 施設設備の管理 | 作業前後の室内清掃の徹底、高温高圧温水洗浄、次亜塩素酸ナトリウム・アルコール消毒、調理器具等の使用後の洗浄・使用前の消毒の徹底 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 八木なほ子 | 連絡先 | 0942-37-5151 |
| | 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 | 食品営業賠償共済(1億円)加入。製造記録・在庫管理表による商品管理を実施。賞味期限によるトレーサビリティ可 | | | |

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。