

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 24 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	自然薯古代かすてら						
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	45日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	卵(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4562360416113		
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥2,700	税込(切捨) 税率 8% ¥2,916
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 checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康的なスイーツを探していらっしゃる女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大変めずらしい「かすてら」ですので、大切な方へのプレゼントにきっと喜ばれることでしょう。	
商 品 特 徴	九州産の粘りの強い自然薯と、五三焼かすてらの老舗がコラボレーションして生まれた「もっちり食感の甘さ控えめ、あきのこない味の自然薯かすてら」です。	

商品写真

	自然薯古代かすてら	
	名称	洋菓子
	原材料名	卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴、自然薯パウダー(九州産)、蜂蜜、(一部に小麦・卵を含む)
	内容量	300g
賞味期限	枠外左下部に記載	
保存方法	開封後は冷蔵庫に保存し、なるべくお早めにお召し下り下さい。	
使用上の注意	開封後は冷蔵庫に保存し、なるべくお早めにお召し下り下さい。	
販売者	有限会社 自然薯王国 福岡市城南区荒江1丁目5-11-102 TEL. FAX 092-775-8014	
製造者	株式会社松井老舗 長崎県島原市江戸丁1932 TEL 0957-62-4773	
栄養成分表示 (100g当たり)	熱量311.0kcal、たんぱく質5.8g、脂質3.5g、炭水化物63.6g、食塩相当量0.1g この表示は目安です	
※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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> マカミアナツ <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		有限会社 自然薯王国			
年 間 売 上 高		20,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3	
代 表 者 氏 名		崎田正司			
メ ッ セ ー ジ		日本原産のヤマノイモ「自然薯」の専門の加工場として、食品の冷蔵・冷凍業の認可を受け、「冷凍自然薯とろろ商品」を製造・販売しております。すり鉢、すりこ木ですって、空気をいっぱい含んだふんわりしたすり立ての状態をそのまま冷凍することに成功して出来た商品です。当社のこの技術が評価され、平成24年2月、経済産業省より「農商工連携事業」の認定をいただいています。。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.jinenjooukoku.com			
会 社 所 在 地	〒	814-0101	福岡市城南区荒江1-5-11-102		
工 場 等 所 在 地	〒	814-0101	福岡市城南区荒江1-5-11-102		
担 当 者		崎田光子	E - m a i l	info@jinenjooukoku.com	
T E L		092-775-8014	F A X	092-775-8014	

■ 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

自然薯とろろ製造工程表	
自然薯入荷 商品出荷	
自然薯生産者 → (有)自然薯王国 → 各店舗及び消費者	
自然薯とろろ製造工程	
1. 自然薯下処理(製造室A) ①自然薯シャワー洗浄 ②次亜塩素酸ソーダ100ppm溶液中に20分間浸漬 ③皮むき ④シャワーで洗浄⑤すりおろす(おろし器ATP値:100以下) 2. 商品製造工程(製造室B) ①出汁を作る ②急速冷凍で冷やす ③すりおろしたとろろをすり鉢に入れ、すりこ木ですりおろす ④出汁でのばしてとろろ製造(室温:18℃以下) ⑤容器に充填後、真空包装 ⑥急速冷凍庫にて凍結 3. 包装工程(包装室) ①包装 ②商品完成 ③冷凍庫にて保管	
写 真	
  	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	有(検査項目:日本食品分析センターに、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌検査依頼(3回/年))			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、自然薯入荷から下処理までの記載ノート、自然薯製品製造日誌、出荷記録簿で管理			
	従業員の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、年2回の衛生講習会参加、製造日誌にて、毎日に体調管理			
	施設設備の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、害虫駆除記録簿作成			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	崎田光子	連絡先	080-3228-9531
	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、HACCP対応、クレーム管理記録簿作成			

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。