

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
10月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	九州ミルクロール(阿蘇ミルク)						
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	D+3	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	九州産			JANコード (13桁もしくは8桁)	4595558430028		
内容量	1個			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率8%
1ケースあたり入数	20個			保存温度帯	冷蔵▼		
発注リードタイム	D+7			販売エリアの制限	●無 ○有→		
取扱い区分 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	100	最小	3	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
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 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)	30~60代女性、ファミリー層、スイーツ好き層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ティータイム、ギフト、家族団らん時、来客対応	
商品特徴	九州産生クリームと阿蘇ミルクを贅沢に使用した、しっとり食感のロールケーキ。 九州産小麦粉のやさしい風味と、ふんわりとした口どけが特徴。 個包装済みで衛生的、フローズンチルド流通に対応。 直送のため、新鮮な味わいを維持。	

■商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もち、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品はアーモンドアレルギーを抱つている場合はこの欄に○を記入)
備考	

■ 出展企業紹介

出展企業名	九州菓房（株式会社フーズリンク）		
年間売上高	-	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名
代表者氏名	野平 達郎		
メッセージ	九州菓房(きゅうしゅうかぼう)は、九州の素材と菓子づくりの匠の技を掛け合わせたスイーツブランドです。卵、牛乳、小麦など九州各地から選び抜いた素材を使用し、フロチル対応可能なスイーツを製造しています。		
ホームページ	www.foodslink.co.jp		
会社所在地	〒807-1312	福岡県鞍手郡鞍手町中山1521番地	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	野平 達郎	E-mail	t-nohira@foodslink.co.jp
TEL	080-8589-8183	FX	050-3730-9030

九州菓房
KYUSHU KABOU 丸菓

■ 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

- 自社製造(鞍手町の自社工場)にて一貫製造。
- 最新技術の急速冷凍機導入による食感と風味の保持。
- 2000個/日の生産能力

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	温度記録、菌数検査実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく衛生手順書・教育実施		
	従業員の管理	衛生教育・健康チェックを月次実施		
	施設設備の管理	ゾーニング設計(清潔区／準清潔区／一般区)に基づく動線管理を実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	野平 達郎	連絡先 080-8589-8183
	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保険加入済		