FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 7 月 22 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	田中の麺家　博多ごぼう天うどん						
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	120日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	小麦粉（国内製造）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4904583050161				
内容量	151g	希望小売価格	税抜	¥556	税込（切捨） 税率 8%	¥600	
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7	販売エリアの制限	◉無　○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 100　最小 1	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)	
			28.5	41.5	14.5	3.6	
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 → 全国乾麺協同組合連合会の指導の下、2021年6月1日より衛生管理計画、衛生管理日誌を毎日記録						

ターゲット	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　（☐業務用対応可能　☐ギフト対応可能　） ☑その他（右に記入→）　空港・JR・高速サービス販売店
	お客様（性別・年齢層など）	観光・仕事で福岡県に見えられたお客様にお土産商品として提案
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	福岡にみえられたお客様に、博多のソウルフフード　ごぼう天うどんをPR　お土産商品として購買いただく。	
商品特徴	田中の麺家　人気メニュー　ごぼう天うどん をお土産商材として再現する。	

■ 商品写真

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、☐バナナ、☐豚肉、☐マカダミアナッツ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（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）

※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	田中製麺			
年間売上高	令和7年度売上762百万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	令和8年4月　社員7名	
代表者氏名	田中稔和		#VALUE!	
メッセージ	お客様に喜ばれる製品を第一に！！を合言葉に、美味しさの中に、感動、喜び、雰囲気、おもてなし、幸福を与えられる真心のこもった仕事を行います。お客様、仕入先様との信頼関係が、会社の繁栄につながり、又、われわれ社員の資質向上が、会社継続のエネルギー減です。地域と共に共生できる会社（企業）として変化していきます。それは確かな品質と感謝の気持ちです。			
ホームページ	http://www.tanakaseimen.com			
会社所在地	〒	830-0206	福岡県久留米市城島町六町原795	
工場等所在地	〒	830-0206	福岡県久留米市城島町六町原795	
担当者	田中稔和（たなか　としかず）	E-mail	t-toshikazu@tanakaseimen.com	
TEL	0942-62-2014	FAX	0942-62-5862	

■ 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

#VALUE!

①原料にこだわる　パンと違い原料依存度が高い麺　田中は小麦粉に含まれる良質の澱粉質を特に大事にします。原料を知ることが美味しい麺つくりの一歩です。
②製法にこだわる　田中の工場には、麺家の立場で造られた製麺機械があります。もちろん、オリジナル機械です。当然、整備点検、メンテナンスをスタッフが行います。　③魂のこだわり　製造者が、自分で製造した麺を、毎日食します。

写真

#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!
だご熟成	麺線切り出し	低温熟成乾燥ライン

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有→具体的に	麺の水分量、油の酸化、その他の検査は公的機関検査及び仕入先様研究室へ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎日、製造工程管理票をライン責任者が記録いたします。毎日日報にて商品出来高・時間・スタッフ・賞味期限印字を切り取り責任者が日報に記録いたします。2021年6月1日よりHACCPがスタートいたしました。全国乾麺協同組合連合会様			
	従業員の管理	衛生の基本 手洗いと3S　整理・整頓・清掃につきます。衛生管理、施設管理を記録、毎日、毎日の積みかさねが一番大事、何かあれば責任者へ報告、マニュアルに則り判断、すぐに対策を打ちます。			
	施設設備の管理	工場は、3S運動　整理・整頓・清掃を心掛け、危害要因を減らせるよう点検しています。何かあれば責任者に報告、最終的には田中へ報告　状況に応じて対策を取り速やかに対応いたします。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田中稔和（たなかとしかず）	連絡先	090-8831-0241
	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	原材料仕入れから、製造、製品の出荷まですべて記録しています。PL保険にも加入、緊急会連絡体制をつくり、万が一にも備えます。			

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をご覧下さい。