FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 7 月 22 日

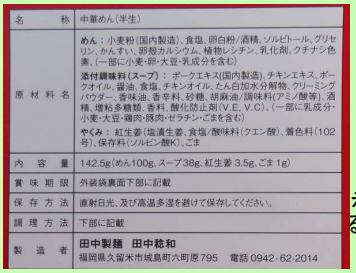
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	田中の麺家　とんこつらーめん						
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	90日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	小麦粉…日本	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4904583200085				
内容量	142.5g	希望小売価格	税抜	¥306	税込（切捨）税率 8%	¥330	
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	4日	販売エリアの制限	○無　◉有→	九州・関東地区			
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(㎝)	28.0 × 41.0 × 12.0	重量(kg)	3.5	
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より指導いただき2021年6月1日より衛生管理計画書作成、衛生管理日誌を毎日記録しています						

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（□業務用対応可能　□ギフト対応可能） □ホテル・宴会・レジャー □その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	男性・女性　20代～50代
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		とんこつスープに合わせて専用麺を作りました。ラーメン好きの方に喜ばれる半生麺、専門店の味がご家庭で楽しめます。
商品特徴		福岡県産「ラー麦」を使用しています。色調明るくコシが強く、歯切れがよく、ゆで伸びが少ないとんこつ専用めんです。

■ 商品写真



名称	中華めん（半生）
原材料名	めん：小麦粉（国内製造）、食塩、卵白粉/酒精、ソルビトール、グリセリン、かんすい、卵殻カルシウム、植物レシチン、乳化剤、クチナシ色素、（一部に小麦・卵・大豆・乳成分を含む） 添付調味料（スープ）：ポークエキス（国内製造）、チキンエキス、ポークオイル、醤油、食塩、チキンオイル、たん白加水分解物、クリーミングパウダー、香味油、香辛料、砂糖、胡麻油/調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘多糖類、香料、酸化防止剤（V.E、V.C）、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごまを含む） やくみ：紅生姜（塩漬生姜、食塩/酸味料（クエン酸）、着色料（102号）、保存料（ソルビン酸K）、ごま
内容量	142.5g（めん100g、スープ38g、紅生姜 3.5g、ごま 1g）
賞味期限	外装袋裏面下部に記載
保存方法	直射日光、及び高温多湿を避けて保存してください。
調理方法	下部に記載
製造者	田中製麺　田中稔和 福岡県久留米市城島町六町原795　電話 0942-62-2014

示
るように画像で貼付）

栄養成分表示	1食分(142.5g)当たり
エネルギー	419.6kcal
たんぱく質	13.8 g
脂質	10.9 g
炭水化物	68.9 g
食塩相当量	6.8 g

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76百万円		従業員数（社員〇名、パート〇名など）	令和8年7月　社員7名
代表者氏名	田中　稔和（たなか　としかず）			#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、幸福を与えられるよう真心のこもった仕事をおこないます。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源です。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、

写真

気象条件に応じて、加水、ミキサー時間を微調整します。

熟成

乾燥

■ 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分析依頼			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎日、製造工程管理表をライン責任者が記録いたします。毎日、製造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日報に記録いたします。工場管理者に提出、その後上司へ報告　最終チェックは田中が行います。2021年			
	従業員の管理	工場内に入室する場合、ローラー掛け、アルコール消毒、体調管理を毎日記録いたします。			
	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、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	原材料の仕入れから、製造、製品の出荷まで、すべて記録しています。PL保険にも加入して万一に備え、また、会社情報連絡体制をつくり、万一に備えています。全			

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。