

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
6 月 2 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	釜炒り因尾茶まんじゅう すきっ茶								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年		(新茶時期は強化)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	60日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	佐伯市本匠				JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589850940019			
内 容 量	8個				希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8% ¥1,296	
1ケースあたり入数	20箱				保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	7日				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)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
						17.0	22.0	3.5	0.3
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ャ 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 ☒ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	大分に来県された、お茶の渋み・旨みがわかる40～50代の男女に。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ティータイムに、お客様へのお茶菓子に、まるでお茶を飲んでいいるかのような濃いお茶饅頭をどうぞ。また、お土産に、引菓子にもオススメです。
商 品 特 徴	お茶の「濃さ」にこだわって、佐伯市本匠の自家茶園の茶葉を惜しみなく使用。因尾茶特有のキリッとした渋みと豊かな香り、餡に負けないお茶の味を楽しめます。茶摘み、微粉末加工、饅頭製造をすべて当店で行うことで品質管理を徹底しています。

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>商品名</td><td>おいしいすきっ茶</td></tr> <tr> <td>名 称</td><td>菓 子</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>白生餡(国内製造)、グラニュー糖、小麦粉、加糖練乳、卵、マーガリン、水飴、生クリーム、茶パウダー、トレハロース、膨張剤、香料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>8個</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>枠外に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて保存してください。</td></tr> <tr> <td>製造者</td><td>(有) ケーキ大使館 クアンカドーナ 大分県佐伯市弥生井崎1256-1 TEL/FAX 0972-46-2998</td></tr> <tr> <td colspan="2">餡の中に茶葉の繊維をそのまま使用しております</td></tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100g当たり)</td></tr> <tr> <td>エネルギー</td><td>306kcal</td></tr> <tr> <td>たんぱく質</td><td>5.7g</td></tr> <tr> <td>脂質</td><td>9.3g</td></tr> <tr> <td>炭水化物</td><td>49.6g</td></tr> <tr> <td>食塩相当量</td><td>0.5g</td></tr> <tr> <td colspan="2">(目安です)</td></tr> </table>	商品名	おいしいすきっ茶	名 称	菓 子	原材料名	白生餡(国内製造)、グラニュー糖、小麦粉、加糖練乳、卵、マーガリン、水飴、生クリーム、茶パウダー、トレハロース、膨張剤、香料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)	内容量	8個	賞味期限	枠外に記載	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	製造者	(有) ケーキ大使館 クアンカドーナ 大分県佐伯市弥生井崎1256-1 TEL/FAX 0972-46-2998	餡の中に茶葉の繊維をそのまま使用しております		栄養成分表示(100g当たり)		エネルギー	306kcal	たんぱく質	5.7g	脂質	9.3g	炭水化物	49.6g	食塩相当量	0.5g	(目安です)	
商品名	おいしいすきっ茶																														
名 称	菓 子																														
原材料名	白生餡(国内製造)、グラニュー糖、小麦粉、加糖練乳、卵、マーガリン、水飴、生クリーム、茶パウダー、トレハロース、膨張剤、香料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)																														
内容量	8個																														
賞味期限	枠外に記載																														
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。																														
製造者	(有) ケーキ大使館 クアンカドーナ 大分県佐伯市弥生井崎1256-1 TEL/FAX 0972-46-2998																														
餡の中に茶葉の繊維をそのまま使用しております																															
栄養成分表示(100g当たり)																															
エネルギー	306kcal																														
たんぱく質	5.7g																														
脂質	9.3g																														
炭水化物	49.6g																														
食塩相当量	0.5g																														
(目安です)																															
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、 ☒ 小麦、 ☒ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☒ 落花生																														
表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ 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)																														

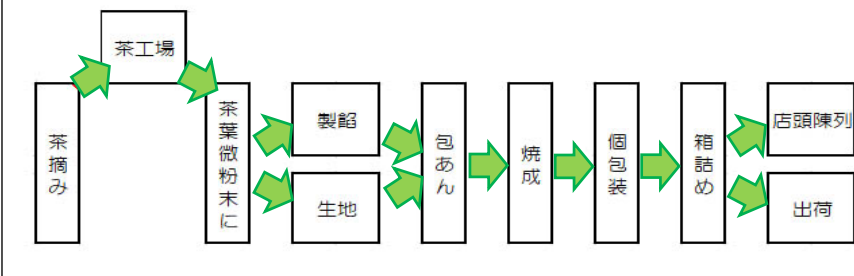
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)ケーキ大使館 クアンカ・ドーネ		
年 間 売 上 高	2000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名
代 表 者 氏 名	柴田一穂		
メ ッ セ ー ジ	自家茶園の茶葉の活用法を長年考えて参りましたが、近年の饅頭ブームにのっかり「因尾茶を使用した饅頭」の製造に成功しました。どうせ作るのなら「濃い茶の味」を出せるよう、極限まで茶の配合を改良しました。他社では出せないこの味を沢山の方に味わっていただくことを願っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.quanca-done.com/		
会 社 所 在 地	〒 876-0111	大分県佐伯市弥生井崎1256-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同左	
担 当 者	柴田正信	E - m a i l	info@quanca-done.com
T E L	0972-46-2998	F A X	同左

■ 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



写 真





毎年GW中に家族・親戚も手伝って茶摘みをします
ミルパウダーで茶葉を微粉末にします
包餡してから焼成へ

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	・工程ごとに職人の目視による品質検査 ・弘蔵テクニカルサービス(大分市)で検査済			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料への異物混入・温度管理、使用する装置・備品の衛生管理には常に気を付け、このお菓子を製造する時間帯は、外部をシャットアウトして集中管理している。			
	従 業 員 の 管 理	全員で健康状態においては常に気を遣い、定期的に健康診断を実施している。製造工程では異物混入、衛生面は徹底して管理を行っている。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日のオゾン消毒、2週間に1度の防虫防鼠対策を施し、機械・道具類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 ま た は 担 当 部 署 名	柴田正信	連 絡 先	090-7531-5122
	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	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによる お客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り 状況確認して問題対処を行います。必要があればPL保険で対処します。			

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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。