

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
5月29日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ポンおこし(純黒糖)							
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	180日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589663280067				
内 容 量	45g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥380	税込(切捨) 税率 8%	¥410	
1ケースあたり入数	50		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 ○有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	20	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)	
					25.5	47.0	27.5	4.0
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) セレクトショップ
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 0歳～子供、お年寄り、アレルギーをお持ちの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	無添加で作っていますので小さなお子様のおやつに最適です。ポン菓子と違い、バラバラこぼれないので与えやすく、食感も軽いのでとても食べやすく、お年寄りの方にも向いています。
商 品 特 徴	素材にこだわっており、大分県産のお米、宮古島産の塩を使用しています。一等米を使用していますのでお米の風味を感じられます。おこしのイメージを覆す程食感が軽く、たくさんの方にリピートいただいております。沖縄県波照間島の純黒糖で贅沢な黒糖の風味がお楽しみ頂けます。

## 商品写真




ポンおこし(純黒糖)

名称:米菓子 原材料名:米(大分県玖珠町)純黒糖(沖縄県波照間島)麦芽水飴(鹿児島県産さつまいも由来)米油(国産原料)溶剤不使用)塩(沖縄県宮古島)

内容量:45g 賞味期限:2023.11.26  
保存方法:直射日光・高温多湿を避け常温で保存  
製造者:(有)大徳 TEL:0973-57-3688  
〒879-4121 大分県臼田市天瀬町馬原3735

特定原材料およびそれに準ずるもの 28品目対象	栄養成分表示(1袋あたり)
無	エネルギー 173 kcal
	たんぱく質 1.4 g
	脂質 0.9 g
	炭水化物 39.7 g
	食塩相当量 0.18 g

※本製造工場では大豆を含む製品を製造しています。賞味期限は、未開封の状態で品質が保たれる期限です。開封後はお早めにお召し上がりください。品質保持上、乾燥剤が入っています。

PP:袋

4 15896631280067


**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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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	有限会社大徳		
年 間 売 上 高	3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員1名、パート9名
代 表 者 氏 名	穴井徳行		
メ ッ セ ー ジ	大分県日田市にある高塚愛宕地蔵尊で50年、土産物店を営んでいます。不慮の事故で亡くなってしまった家内の父の想いを継ぎ、ポン菓子製造を息子と始めました。父が残してくれたポン菓子を固めたおこしの技術、いろんな味をたくさんの方に知っていただき、またポン菓子という食べ物に対し、ご年配の方には昔懐かしんでいただいたり、若い方には昔ながらの無添加で安心して食べられるおやつとして愛していただけたら幸いです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://www.takatsukadaitoku.com/">https://www.takatsukadaitoku.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 879-4121	大分県日田市天瀬町馬原3735	
工 場 等 所 在 地	〒 879-4121	大分県日田市天瀬町馬原3735	
担 当 者	穴井大貴	E - m a i l	daitoku.d44@takatsukadaitoku.com
T E L	0973-57-3688	F A X	0973-57-3688

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>①計量 → ②穀物膨張機で米に圧力をかける。かけている間に鍋で蜜を作る →          ③BANG!!圧力を一気に開放 → ④米と蜜を混ぜ合わせる → ⑤型入れ → ⑥切断 →          ⑦袋詰め、計量 → ⑧金属検出機による異物検査 → ⑨目視による異物検査 →          ⑩乾燥 → ⑪封閉め → ⑫ラベル貼り → ⑬梱包 → ⑭出荷</p>
---



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	目視による異物検査と金属検出器による異物検査	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程の中で異物混入が起こらぬよう、金属検出器での検査、目視での検査(3回)を徹底して行い、衛生管理に努めている。	
	従業員の管理	工場内に入る際に工場内専用の作業着に着替え、コロコロで異物を取り除いている。また、爪ブラシを使用した手洗いを徹底している。終業時には靴裏の洗浄も行っている。	
	施設設備の管理	作業を始める前にアルコールスプレーなどで除菌を行ってから生産に取り組んでいる。また、クリーンスーツを着用しており異物混入を防いでいる。	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	穴井大貴 連絡先 090-5747-8723
	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保険に加入している	

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。