

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
2 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツ大福 いちじく					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (08~10月)	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)	九州産(福岡県、大分県)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4510978320025			
内 容 量	1個入、2個入、6個入	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	3~5営業日	販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 → 全国配送可 一部離島を除く			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量)			
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 →					

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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向、美容志向の方。30代~60代の女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食後のデザート、お茶受けにはもちろん、優しい甘さでオールシーズンでオススメの大福です。	
商 品 特 徴	九州産のいちじくを使用。中心のいちじくピューレをいちじく餡といちじくのもち生地で包み込んだ3層仕立て。いちじくをたっぷり使用した柔らかいもち生地と練りこまれたいちじくの粒々食感、2つの食感が味わえるフルーツ大福です。	

商品写真

		(現物の写真)	●名称:和生菓子●原材料名:いちじく(九州産)、白生餡、グラニュー糖、餅粉、麦芽糖、水飴、澱粉分解物、レモン果汁、寒天/トレハロース、酵素、乳化剤、(一部に大豆を含む)●内容量:1個●賞味期限:23.8.4 ●保存方法:要冷凍(-18℃以下)●製造者:株式会社ムクノ 福岡県豊前市八屋2533-2●製造所:大分県中津市東浜1013-4 栄養成分表示(100g当たり)/熱量 123kcal、たんぱく質 1.9g、脂質 0.3g、炭水化物 28.1g、食塩相当量 0.02g (フーズテクニカルサービス調べ) お客様相談室 ☎0120-369-447 常温で40分を目安に解凍して下さい。解凍後は2日以内でお召し上がり下さい。 ラベル 510978320025	5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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生			
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ 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、 ☐ アーモンド			
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		株式会社ムクノ		
年 間 売 上 高		300百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	35名
代 表 者 氏 名		代表取締役 向野 秀定		
メ ッ セ ー ジ		明治31年創業。約120年前に天然氷の販売を始め、以来、冷蔵倉庫など冷凍力の専門家として地域の活性化に貢献してきました。現在、素材の鮮度の保持や保管などこれまでに培った経験を活かし、地場の素材を活用した地域特産品の開発、販売に積極的に取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://mukuno.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	828-0021	福岡県豊前市八屋2533-2	
工 場 等 所 在 地	〒	871-0006	大分県中津市東浜1013-4	
担 当 者		食品営業部 向野 雄一郎	E - m a i l	nakatsu-office@mukuno.co.jp
T E L		0979-22-0440	F A X	0979-24-1227

■ 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

調 合 加 熱 包 餡 粉 付 け 凍 結 封 冠 ラベル貼付 出 荷	「自然のままに」をテーマに大切な5つのこだわりがございます。 ・九州産素材 (素材は福岡・大分県の地域特産品を使っています。) ・生産者直結 (鮮度を重視し契約農家から直接仕入れています。) ・添加物不使用 (健康を考え、保存料・着色料・香料などを一切使っていません。) ・瞬間凍結 (当社独自の技術で完熟をそのまま急速冷凍しています。) ・素材感主義
--	---

写 真

		
「自然のままに」をテーマに素材の鮮度や産地、生産者など5つのこだわりを大切に取組んでいます。	原材料は収穫時の鮮度を保持出来る様、年間を通して温度管理された冷凍倉庫にて保管しております。	着色量、保存料をなるべく使用せず素材本来の色、風味を活かした商品作りに取り組んでいます。

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	定期的な外部検査機関による細菌検査の実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産・製造工程は製造記録表により管理。			
	従 業 員 の 管 理	手指点検シート、衛生管理記録により管理。定期的な検便の実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	機器ごとの運転前、運転時チェック表により管理。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	向野 雄一郎	連 絡 先	0979-22-0440
	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	外部検査機関との連携による迅速な原因究明と再発防止策の実施。PL保険加入			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。