

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
5月6日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	WAっ茶ショコラセット						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( 12~3月 )	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	冷 凍 3 ヶ 月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595317096052				
内 容 量	165g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,667	税 込 (切 捨)	¥1,800	税 率 8%
1 ケースあたり入数	24本	保 存 温 度 帯	冷凍				
発 注 リードタイム	5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 など単位も記載)	最大 ご相談ください	最 小	1 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重 量 (g)	
				6.8	18.9	5.0	0.2
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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
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) ・女性が多い(20~30代の女性やその母親) ・男女問わず、ご家族へのお土産 ・観光温泉地などでお土産が大平である。 ・地元や大分県内の方は、手土産やギフトに利用している。 ・お茶のショコラ詰合せという事で母の日や敬老の日、盆暮のご挨拶にご利用していただきたい。
商 品 特 徴	『WA(和)っ茶ショコラセット』はお茶の葉を食べるカトーショコラです。 樹齢数千年の縄文杉を育み洋上のアルプスと称される屋久島で、自然発酵により生み出された日本のダージリンとも呼ばれる屋久島紅茶。日本有数の高級茶葉の産地である八女の抹茶。 四国四万十の山茶を創業140年の老舗茶園が独自火入れで焙煎したほうじ茶。 三種の茶葉それぞれを指紋の間に入るほどに細粒化し、ミルクィなホワイトチョコレートと絶妙にコラボレーションさせ、個性的な風味を醸し出させたショコラを詰合せました。

## 商品写真




名 称	焼き菓子 (WAっ茶ショコラセット)
原材料名	卵(大分県産) ココアバター 生クリーム バター 砂糖 (ほうじ茶・抹茶・屋久島紅茶) 米粉 全粉 乳/レシチン 香料 (一部に卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	1本
保存方法	-15℃以下の冷凍保存
賞味期限	
製造者	由布院ときの色 安部順一 大分県由布市湯布院町川上2939-4 TEL: (0977)84-5858

栄養成分表示  
(100g当りの推定値)  
エネルギー414kcal  
たんぱく質7.6g  
脂質29.0g  
炭水化物30.9g  
食塩相当量0.2g

**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 checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギー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	由布院 ときの色		
年間売上高	1,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	パート2名
代表者氏名	安部 順一		
メッセージ	<p>局に勤め、お客様に対して由布院の最大の魅力は自然環境のすばらしさと、地域の特色ある素材を使った美味しいものを味わっていただく事だと発信してきました。</p> <p>由布院を訪れるお客様は、その旅が楽しいもの、美味しいもの、ドキドキ・ワクワクするものであって欲しいと願っております。また、その時の楽しかった時間、場所、空気を由布院温泉へ訪れてくださった思い出としてお持ち帰りいただきたいのです。</p> <p>自然が良い、温泉が良い、それだけでなく訪れる人がこのマチで見つけた美味しいモノのおすそ分けを、大切な方へ持って帰りたいと思うくださるような、由布院の魅力を詰め込んだお土産をしっかりと作って行きたいというのが私の思いです。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.yufuin-tokinoiro.com">https://www.yufuin-tokinoiro.com</a>		
会社所在地	〒 879-5102	大分県由布市湯布院町川上2939-4 OTビルC	
工場等所在地	〒 879-5103	大分県由布市湯布院町川南14-9	
担当者	安部 順一	E-mail	<a href="mailto:yufuin.tokinoiro@gmail.com">yufuin.tokinoiro@gmail.com</a>
TEL	0977-84-5858	FAX	0977-84-5858

■ 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

※抹茶、ほうじ茶、和紅茶それぞれ

ホワイチチョコレート、無塩バター、お茶(※)、米粉、湯銭、湯生クリーム、卵黄、卵白それぞれに砂糖を加え攪拌したものを①と合わせてい

型入れ → オープンで焼き上げ → 急速冷凍 → 冷蔵 or 冷凍 → 箱詰め → ラベル貼り付け → 販売・出荷

写真

■ 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)	大分県薬剤師会で消費期限の検査(常温25℃以下で2日間、冷蔵10℃以下で12日以内、冷凍-15℃以下で3ヶ月間)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品の製造は私が行い、従業員は手指の消毒を充分したうえで箱詰めを行っています。			
	従業員の管理	出勤時に体温測定及び体調の確認を行っています。			
	施設設備の管理	就業前(朝)と、就業後(夕方)に清掃を行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	安部 順一	連絡先	090-4774-6013
	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	万一の場合に備えPL保険加入しております。			

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