

FCP展示会・商談会シート



■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	http://www.usukisenbei.com/ https://ginger100k.com/		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	info@usukisenbei.com
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



■ 商品特性と取引条件

商品名	金ごま煎餅(温泉水仕込み)					
最もおいしい時期	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)	日本	JANコード(13桁もしくは8桁)	4957376170102			
内容量	70g	希望小売価格(税込)	¥378			
1ケースあたり入数	30	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→			
最低ケース納品単位	2c/s~	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(kg)
			24.0	29.0	27.0	2.5
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input checked="" type="checkbox"/> その他→					

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	安心して食べられるヘルシーなお茶菓子として。九州・大分の手土産として。
商品特徴	二度煎りした香ばしい金ごまとサクサク食感のお煎餅。国産原料、大分県産金ごまなどこだわりの原材料のみを使用し、生地に練りこむ水は大分・別府の飲める温泉水のみを使用して焼き上げました。創業100年の老舗煎餅屋が作る、着色料や保存料などの食品添加物一切不使用で安心して食べられる昔ながらの素朴で美味しいお煎餅です。

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原材料保管 ⇒ 計量 ⇒ 金ごま焙煎 ⇒ 生地 of 捏ね(捏ね器) ⇒ 焼成(自動煎餅焼き機) ⇒ 選別 ⇒ 袋詰め(手作業) ⇒ 完封シーラー機(賞味期限印字) ⇒ 選別 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

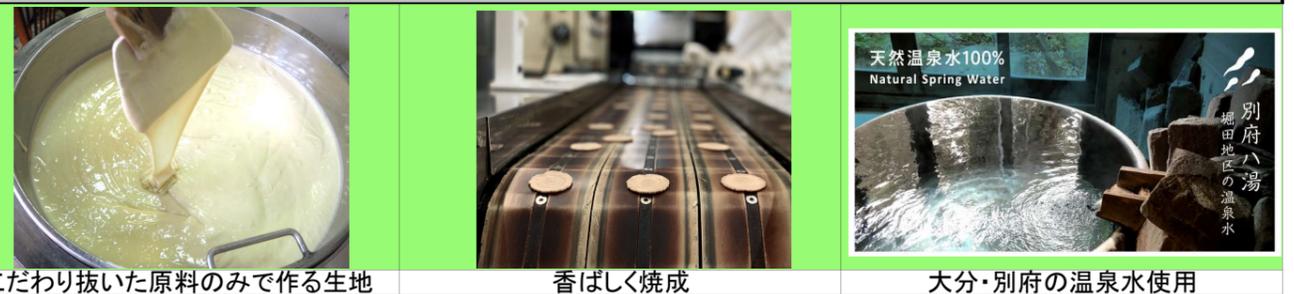
■ 商品写真



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(小麦(大分県産)), 砂糖(甜菜(北海道産)), 温泉水(採水地:大分県別府市), 金ごま(大分県産), 卵(大分県産)
内容量	70g入
賞味期限	23.11.11
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地 TEL 0120-510-470
栄養成分表示(1袋70g当たり)	エネルギー 293kcal、たんぱく質 5.2g、脂 質 3.2g、炭水化物 61g、食塩相当量 0.04g (サンプル分析による推定値)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かい 小麦 そば 卵 乳 落花生



■ 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	抜き取り官能検査(毎日)、細菌検査(商品企画時)
衛生管理への取組	製造工程の管理	各工程ごとに製造記録管理。
	従業員の管理	出勤前の検温(毎日)
	施設設備の管理	各種記録表で管理。
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者 後藤亮馬 連 絡 先 090-5942-2751
	記 録	早急に原因を追究後連絡(必要であれば文書・記録)、PL保険加入

FCP展示会・商談会シート



■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拓けていきます。		
ホームページ	http://www.usukisenbei.com/ https://ginger100k.com/		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	info@usukisenbei.com
TEL	0972-65-3555	FAX	0972-65-3561



■ 商品特性と取引条件

商品名	かぼす煎餅(温泉水仕込み)					
最もおいしい時期	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)	日本	JANコード(13桁もしくは8桁)	4957376170119			
内容量	70g	希望小売価格(税込)	¥378			
1ケースあたり入数	30	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→			
最低ケース納品単位	2c/s~	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			24.0	29.0	27.0	2.5
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input checked="" type="checkbox"/> その他→					

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	安心して食べられるヘルシーなお茶菓子として。九州・大分の手土産として。
商品特徴	かぼすの爽やかな香りとサクサク食感のお煎餅。大分県産の小麦粉、有機かぼす果汁などこだわりの原材料のみを使用し、生地に練りこむ水は大分・別府の飲める温泉水で焼き上げました。創業100年の老舗煎餅屋が作る、着色料や保存料などの食品添加物一切不使用で安心して食べられる、昔ながらの素朴で美味しいお煎餅です。

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原材料保管 ⇒ 計量 ⇒ 生地の捏ね(捏ね器) ⇒ 焼成(自動煎餅焼成機) ⇒ 選別 ⇒ 袋詰め ⇒ 完封シラー機(賞味期限印字) ⇒ 選別 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

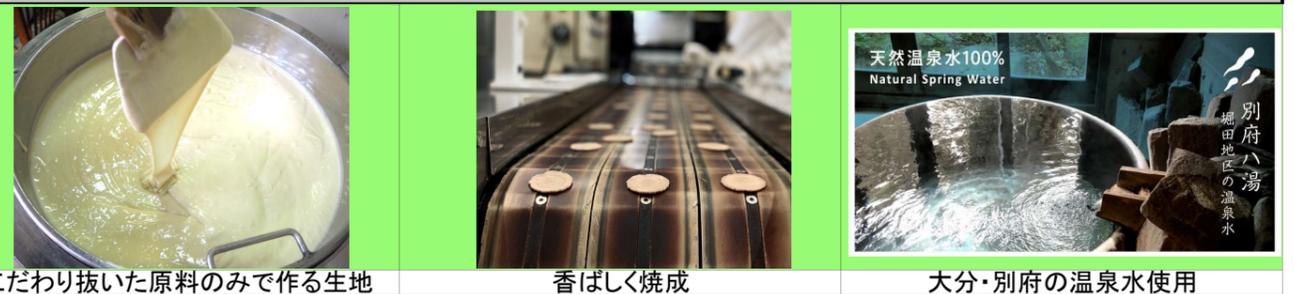
■ 商品写真



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(小麦(大分県産)), 砂糖(甜菜(北海道産)), 温泉水(採水地:大分県別府市), 卵(大分県産), 有機かぼす果汁(かぼす(大分県産))/香料
内容量	70g入
賞味期限	23.11.11
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地 TEL 0120-510-470
栄養成分表示(1袋70g当たり)	エネルギー 275kcal、たんぱく質 4.6g 脂質 0.2g、炭水化物 63.9g 食塩相当量 0.05g (サンプル分析による推定値)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かにか 小麦 そば 卵 乳 落花生



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	抜き取り官能検査(毎日)、細菌検査(商品企画時)
衛生管理への取組	製造工程の管理	各工程ごとに製造記録管理。
	従業員の管理	出勤前の検温(毎日)
	施設設備の管理	各種記録表で管理。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬 連絡先 090-5942-2751
	記録	早急に原因を追究後連絡(必要であれば文書・記録)、PL保険加入

FCP展示会・商談会シート



■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拓けていきます。		
ホームページ	http://www.usukisenbei.com/ https://ginger100k.com/		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	info@usukisenbei.com
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



■ 商品特性と取引条件

商品名	麦みそ煎餅(温泉水仕込み)					
最もおいしい時期	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)	日本	JANコード(13桁もしくは8桁)	4957376170126			
内容量	70g	希望小売価格(税込)	¥378			
1ケースあたり入数	30	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→			
最低ケース納品単位	2c/s~	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(kg)
			24.0	29.0	27.0	2.5
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input checked="" type="checkbox"/> その他→					

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	安心して食べられるヘルシーなお茶菓子として。九州・大分の手土産として。
商品特徴	麦みそ風味が豊かに香るサクサク食感のお煎餅。大分県産の小麦粉、フドーキンの麦みそなど地元産のこだわりの原材料のみを使用し、生地に練りこむ水は大分・別府の飲める温泉水で焼き上げました。創業100年の老舗煎餅屋が作る、着色料や保存料などの食品添加物一切不使用で安心して食べられる昔ながらの素朴で美味しいお煎餅です。

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

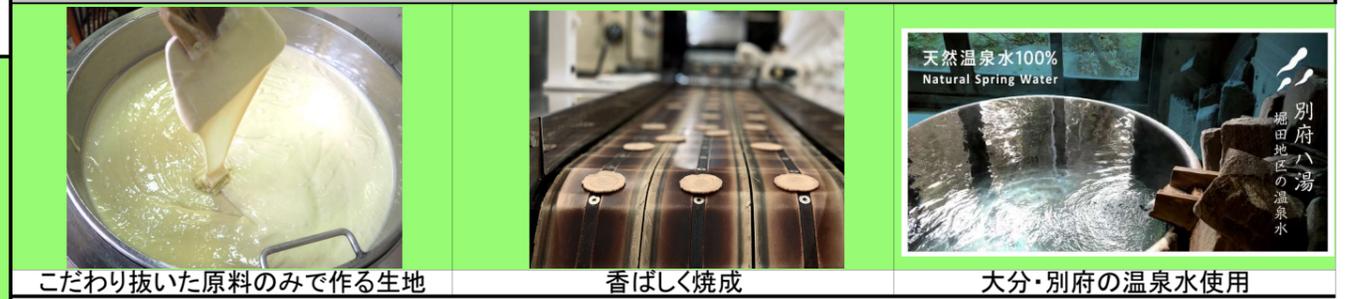
<p>原材料保管 ⇒ 計量 ⇒ 生地<small>の捏ね(捏ね器)</small> ⇒ 焼成<small>(自動煎餅焼成機)</small> ⇒ 選別 ⇒ 袋詰め ⇒ 完封シラー機<small>(賞味期限印字)</small> ⇒ 選別 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷</p>
--

■ 商品写真

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(小麦(大分県産)), 砂糖(甜菜(北海道産)), 温泉水(採水地:大分県別府市), 麦みそ(大麦, 大豆, 食塩), 卵(大分県産)/酒精
内容量	70g入
賞味期限	23.11.11
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地 TEL 0120-510-470
栄養成分表示【みそ】(1袋70g当たり)	エネルギー 282kcal、たんぱく質 4.8g 脂 質 1.4g、炭水化物 62.7g 食塩相当量 0.3g (サンプル分析による推定値)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生



■ 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	抜き取り官能検査(毎日)、細菌検査(商品企画時)
衛生管理への取組	製造工程の管理	各工程ごとに製造記録管理。
	従業員の管理	出勤前の検温(毎日)
	施設設備の管理	各種記録表で管理。
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者 後藤亮馬 連 絡 先 090-5942-2751
	記 録	早急に原因を追究後連絡(必要であれば文書・記録)、PL保険加入