

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 17 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ポンおこし(黒胡椒)						
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)	4589663280081			
内 容 量	45g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥420	税込(切捨) 税率 8%	¥453
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→			
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						25.5	47.0 27.5 4.0
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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) セレクトショップ
	お 客 様 (性別・年齢層など)	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。お酒のお供になります。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。風味豊かなインド産の黒胡椒を使っています。スパイシーで大人の方に人気です。	

商品写真

		ポンおこし(黒胡椒) 名称：米菓子 原材料名：米(大分県玖珠町)、きび糖(さとうきび(鹿児島県奄美大島))、麦芽水飴(さつまいもでん粉(さつまいも(鹿児島県)))、米油(米ぬか(国産))、塩(沖縄県宮古島)、醤油(大豆を含む)、黒胡椒(インド) 内容量：45g 賞味期限：2025.12.14 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 大分県日田市天瀬町馬原3735 <table><tr><td>特定原材料およびそれに準ずるもの 28品目対象</td><td>栄養成分表示(1袋あたり)</td></tr><tr><td>大豆</td><td>エネルギー 168 kcal</td></tr><tr><td></td><td>たんぱく質 1.5 g</td></tr><tr><td></td><td>脂質 0.2 g</td></tr><tr><td></td><td>炭水化物 40.1 g</td></tr><tr><td></td><td>食塩相当量 0.88 g</td></tr></table> ※醤油は小麦不使用のグルテンフリー醤油です。賞味期限は、未開封の状態で品質が保たれる期限です。アスタチンカルシウム配合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 589663 1280081	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)	大豆	エネルギー 168 kcal		たんぱく質 1.5 g		脂質 0.2 g		炭水化物 40.1 g		食塩相当量 0.88 g	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>	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)
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)																				
大豆	エネルギー 168 kcal																				
	たんぱく質 1.5 g																				
	脂質 0.2 g																				
	炭水化物 40.1 g																				
	食塩相当量 0.88 g																				
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2名、パート6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		https://www.takatsukadaitoku.com/				
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

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

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	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ろぬよう、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。