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	ポン菓子（チョコレート）						
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）	4589663280111				
内容量	50g	希望小売価格	税抜	¥480	税込（切捨） 税率 8%	¥518	
1ケースあたり入数	40	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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
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 (☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能) ☑その他（右に記入→） セレクトショップ
	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。牛乳やヨーグルトと混ぜて朝食としても美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴		素材にこだわっており、良質な赤土と天然の湧水で育つ大分県玖珠町産のお米、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味そのものもお楽しみいただけます。

■ 商品写真

ポン菓子（チョコレート）

名称：米菓子 原材料名：米(大分県玖珠町),きび砂糖(鹿児島県奄美大島),チョコレート(カカオ油脂,てんさい糖,カカオマス),塩(沖縄県宮古島)
内容量：60ｇ　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

特定原材料およびそれに準ずるもの28品目対象
無

※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。

栄養成分表示(1袋あたり)	
エネルギー	249 kcal
たんぱく質	2.9 g
脂質	3.5 g
炭水化物	51.4 g
食塩相当量	0.24 g

フーステクニカルサービス調べ

PP袋

4 589663 280111

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、☐かに、☐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、☐バナナ、☐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	3,000万円	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-mail	daitoku.d44@takatsukadaitoku.com	
TEL	0973-57-3688	FAX	0973-57-3688	

■ 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

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乾燥 → ⑥計量・袋詰め → ⑦目視による異物検査 → ⑧金属検出器による異物検査 → ⑨封閉め → ⑩ラベル貼り → ⑪梱包 → ⑫出荷

写真

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉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。			
	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/をご覧下さい。