

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
6月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	釜炒り因尾茶まんじゅう すきっ茶						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (新茶時期は強化)		賞味期限/消費期限	賞味期限	60日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	佐伯市本匠		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589850940019			
内 容 量	8個		希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296
1ケースあたり入数	20箱		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					17.0 × 22.0 × 3.5	0.3	
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 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" 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) 大分に来県された、お茶の飲み・旨みがわかる40~50代の男女に。
商品特徴	お茶の「濃さ」にこだわって、佐伯市本匠の自家茶園の茶葉を惜しみなく使用。因尾茶特有のキリッとした渋みと豊かな香り、餡に負けないお茶の味を楽しめます。茶摘み、微粉末加工、饅頭製造をすべて当店で行うことで品質管理を徹底しています。

商品写真

商品名	おいいたすきっ茶
名 称	菓 子
原材料名	白生餡(国内製造)、グラニュー糖、小麦粉、加糖練乳、卵、マーガリン、水飴、生クリーム、茶パウダー、トレハロース、膨張剤、香料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)
内容量	8個
賞味期限	枠外に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	(有)ケーキ大使館 クアンカドーネ 大分県佐伯市弥生井崎1256-1 TEL/FAX 0972-46-2998
餡の中に茶葉の繊維をそのまま使用しております	

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 306kcal
 たんぱく質 5.7g
 脂質 9.3g
 炭水化物 49.6g
 食塩相当量 0.5g
 (目安です)

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。

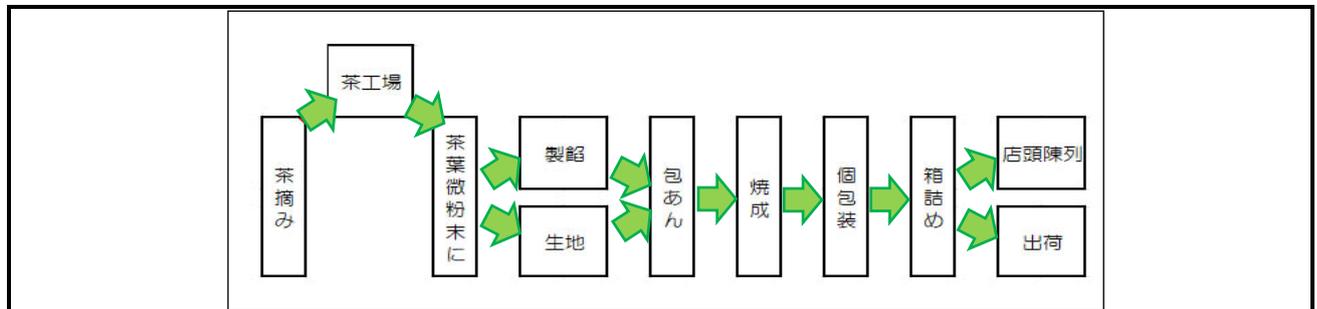
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input 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
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)ケーキ大使館 クアンカ・ドーナ		
年間売上高	2000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名
代表者氏名	柴田一穂		
メッセージ	自家茶園の茶葉の活用法を長年考えて参りましたが、近年の日本茶(抹茶・緑茶)ブームにのっかり「因尾茶を使用した饅頭」の製造に成功しました。どうせ作るのなら「濃茶の味」を出せるよう、極限まで茶の配合を改良しました。他社では出せないこの味を沢山の方に味わっていただくことを願っております。		
ホームページ	https://www.quanca-done.com/		
会社所在地	〒 876-0111	大分県佐伯市弥生井崎1256-1	
工場等所在地	〒	同左	
担当者	柴田正信	E-mail	info@quanca-done.com
TEL	0972-46-2998	FAX	同左

■ 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



写真



毎年GW中に家族・親戚も手伝って茶摘みをします

ミルパウダーで茶葉を微粉末にします

包餡してから焼成へ

■ 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)	<ul style="list-style-type: none"> ・工程ごとに職人の目視による品質検査 ・弘蔵テクニカルサービス(大分市)で検査済 		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料への異物混入・温度管理、使用する装置・備品の衛生管理には常に気を付け、このお菓子を製造する時間帯は、外部をシャットアウトして集中管理している。		
	従業員の管理	全員で健康状態においては常に気を遣い、定期的に健康診断を実施している。製造工程では異物混入、衛生面は徹底して管理を行っている。		
	施設設備の管理	毎日のオゾン消毒、2週間に1度の防虫防鼠対策を施し、機械・道具類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柴田正信	連絡先 090-7531-5122
	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	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対処を行います。必要があればPL保険で対処します。		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。