

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	生姜百景-有機生姜シロップ-						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	有機生姜(国産)、有機砂糖(ブラジル産)、有機れもん果汁(シチリア産)、有機みかん(九州産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4957376190049			
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	12		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 など単位も記載)	最大		4 c/s シリーズ混載可	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					15.0 × 20.0 × 15.0	3.2	
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 ☒ その他(右に記入→) オーガニック・自然派系の店舗(オンライン含む)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	生姜の力にあやかりたい方、温活に取り組む女性、生姜好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	リラックスタイムにお湯で薄めてホットジンジャーに。炭酸で薄めて爽やかなクラフトジンジャーエールに。牛乳や豆乳などで薄めて本格ラテ風に。ビールや焼酎などのお酒に加えてカクテル風に。アイスやヨーグルトなどにそのままかけても美味しくお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	有機素材の自然な美味しさを真空調理で濃縮した、黄金バランスの生姜シロップ 【素材の美味しさを活かす「無加水濃縮製法」】 水は一切使わずに真空調理でぎゅっと濃縮。生姜とみかんは丸ごと搾り下ろし、有機素材の自然な美味しさを余すことなく取り入れました。	

商品写真



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、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちご、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ 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		株式会社 後藤製菓			
年 間 売 上 高		2024年度1.5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年6月現在:34名(正社員7名・27名パート)	
代 表 者 氏 名		後藤 亮馬			
メ ッ セ ー ジ		後藤製菓はこれまで100年以上、日本の食文化である「和菓子」と向き合い続け、素材の魅力を活かす職人技を磨いてきました。 代表作である「生姜の幸」は、いつの時代もどこか懐かしさを覚える心の温もりを確かに届けることで、今日まで地域の食文化として人々に愛されて続けています。 2023年から新たに挑戦を始めた「生姜百景」では、古くから「和漢」として日本人の暮らしに寄り添う生姜の可能性を追求し、自然の恵みを活かした独自の商品を創造しています。 現代のライフスタイルに沿った生姜の新しい楽しみ方を通して、心と体が調和するような温もりある暮らしを届けています。 人が心と心を通わせることを「和」と表現する私たち日本人。 これは、他者を思いやる「心の温もり」の大切さを、大昔から「人の和」として重んじてきた日本独自のフィロソフィーです。 私たちは、和菓子や和漢などの商品を通して人々の心に温もりを届け、たくさんの温もりの場で、人の和を広げることを実現していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.usukisenbei.com/			
会 社 所 在 地	〒	875-0064	大分県臼杵市深田118番地		
工 場 等 所 在 地	〒	875-0064	大分県臼杵市深田118番地		
担 当 者		藤本 顕太	E - m a i l	fujimoto-k@usukisenbei.com	
T	E	L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561

■ 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

【生姜加工】

原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 殺菌(電解水) ⇒ 摺おろし(自動摺おろし機) ⇒ 脱水(脱水機) ⇒ 充填 ⇒ 保管

【商品製造】

原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 真空濃縮 ⇒ 殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 転倒殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 金属検査 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付け) ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	細菌検査(都度)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPプラン策定、運用			
	従業員の管理	体調・服装検査(毎日) 衛生指導、マニュアルの策定など実施			
	施設設備の管理	各製造工程毎に記録表で管理 防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤亮馬	連絡先	090-5942-2751
	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	異常時はトレースフローに沿って原因究明 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			

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