

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 -発酵ジンジャーエール Sweet HONEY-						
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)	有機生姜(国産)、はちみつ(ベトナム産)、有機みかん(九州産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4957376190322			
内 容 量	250ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
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		最小	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)
						24.4 × 18.4 × 23.6	5.8
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 → 有機生姜使用						

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→) 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)	健康志向の30-50代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	華やかな香りと優しい甘さに包まれる豊潤な味わい グラスに注ぐことで、より香りが広がります。 食後やリラックスしたい時に、お勤めの発酵ジンジャーエールです。
商 品 特 徴	発酵から生まれる、上品な花の様な香りと優しい甘さ。 グラスに注ぐと広がる香りと、包み込まれる様な優しい飲み口は、ワンランク上のリラックスタイムを演出する特別なジンジャーエールです。

商品写真



(現物の写真)

発酵ジンジャーエール Sweet HONEY

●名称: 発酵炭酸飲料 ●原材料名: 有機生姜(国産)、はちみつ、有機みかん、乳酸菌/炭酸 ●内容量: 250ml ●賞味期限: 瓶外右下に記載 ●保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて保存 ●販売者: 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 ●製造者: 株式会社極東クリエイト 大分県大分市道1005-1

栄養成分表示 100ml当たり(推定値)

エネルギー 30kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0g、炭水化物 7.4g、食塩相当量 0g

4 957376 190322

FSC
ラベル

アルミ
キャップ

貼付)

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、 ☐ いちじ、 ☐ 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、人の和を拡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

【シロップ製造】

原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 発酵 ⇒ 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

【炭酸充填】

原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 炭酸ガス充填 ⇒ 殺菌 ⇒ 検品 ⇒ ラベル貼付 ⇒ 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。