

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	生姜の幸 うすきせんべい・平型(厚焼き) 5枚						
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)	小麦粉(小麦(大分県産))、生姜(大分県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4957376111013			
内 容 量	5枚入り		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	16		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)
						24.0	29.0 27.0 1.8
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 →						

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	旅行土産からギフト、冠婚葬祭まで。 江戸時代から地域に愛され残り続ける大分県の伝統銘菓
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト(御中元、御歳暮、内祝、お土産など) お茶、コーヒー、紅茶のどれとも相性が良く、お茶菓子としてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	江戸時代、参勤交代の保存食が起源と言われる大分県臼杵市の食文化として残る伝統銘菓。 伝統製法、生姜蜜を刷毛で木目を描くように一枚ずつ手塗された、まるで工芸品のような逸品。 生姜の香りと、甜菜糖の上品な甘みが豊かに広がるおせんべいです。	

商品写真



商品名: うすきせんべい・平型(厚焼き)5枚	
名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉(小麦(大分県産))、砂糖(甜菜(北海道産))、生姜(大分県産)、卵(大分県産)/膨張剤
内 容 量	5枚(1枚×5袋)
賞味期限	枠外左下記載
保存方法	直射日光及び、高温多湿を避けて常温で保存
製 造 者	株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地
●本商品の製造ラインでは、乳成分を含む商品も製造しています。 ※開封後はお早めにお召し上がりください。商品には万全を期しておりますが、万一品質に不都合がございましたら弊社までお問い合わせください。	
賞 味 期 限	24.1014
0120-510-470 4 957376 111013	
栄養成分表示 1枚(10g)当たり エネルギー 39kcal たんぱく質 0.4g 脂 質 0g 炭水化物 9g 食塩相当量 0.01g (推定値)	
紙 箱 個 包 装 FSC C131554	

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ギー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感じ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追って、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ソロジーです。 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環で、人の和を築け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		徳永 央	E - m a i l	1093tokunaga@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

原材料保管 ⇒ 計量 ⇒ 生地捏ね(捏ね器) ⇒ 焼成(自動煎餅焼き機)
 ⇒ 選別 ⇒ 生姜糖の輪かけ(刷毛を使い手作業) ⇒ 乾燥(乾燥機)
 ⇒ 選別 ⇒ 個包装(ピロー包装機) ⇒ 金属検査機 ⇒ 選別
 ⇒ 袋詰め(手作業) ⇒ 賞味期限貼付 ⇒ 選別
 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	抜き取り官能検査(毎日)			
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 早急に原因を追跡後連絡(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。