

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	百寿ひとひらアソートセット						
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)	(九州産)小麦粉、(大分県産)有機生姜、有機かぼす果汁、きな粉		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4957376150036			
内 容 量	30枚入り		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,600	税込(切捨) 税率 8%	¥2,808
1 ケースあたり入数	18		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)	
					50.0 × 39.0 × 33.0	9.7	
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 → 原材料のうち有機生姜、有機かぼす果汁はJASの認証を取った大分県産のものを100%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 ☐ その他(右に記入→)
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)
商 品 特 徴	大分県産(有機生姜・有機かぼす・クロダマルを使ったきな粉)を100%使用した、生姜の香りが豊かに広がる かわいい一口サイズの煎餅のアソートセットです。江戸時代、参勤交代の携行食が起源とされる大分県の伝 統銘菓「臼杵煎餅」を、後藤製菓創業100年の機に「伝統×革新」のアレンジを加えました。一枚一枚丁寧に手 塗して仕上げています。

商品写真



商品名	百寿ひとひらアソートセット
名称	焼菓子
原材料名	【生姜】小麦粉(九州産)、砂糖、有機生姜(大分県臼杵市産)、卵/卵黄(九州産)、砂糖、有機生油(大分県臼杵市産)、卵、有機かぼす果汁(大分県産)/かぼす香料(大豆を含む)、膨張剤、クチナシ色素、【きなこ×生油】小麦粉(九州産)、砂糖、加工黒糖(九州産)、有機生油(大分県臼杵市産)、卵、きな粉(黒大豆(大分県産))/卵黄
内容量	30枚【生姜】10枚、【かぼす×生油】10枚、【きなこ×生油】10枚
賞味期限	20.08.28
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け保存して下さい。
製造者	後藤製菓 代表 後藤重明 大分県臼杵市深沼118 TEL 0972-65-3555
本製品の製造日付は、乳成分を含む商品も製造しています。	
栄養成分表示【生姜】(1枚4g当たり) エネルギー 16kcal たんぱく質 0.2g、脂質 0g 炭水化物 3.8g、食塩相当量 0.01g (サンプル分析による推定値)	
栄養成分表示【かぼす】(1枚4g当たり) エネルギー 16kcal たんぱく質 0.2g、脂質 0g 炭水化物 3.7g、食塩相当量 0.01g (サンプル分析による推定値)	
栄養成分表示【きなこ】(1枚4g当たり) エネルギー 16kcal たんぱく質 0.2g、脂質 0.02g 炭水化物 3.7g、食塩相当量 0.01g (サンプル分析による推定値)	

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、 ☐ 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開発しています。 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中で、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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原材料保管⇒計量⇒生地 of 捏ね(捏ね器)⇒焼成(自動煎餅焼き機)⇒選別⇒生姜糖の輪かけ作業(刷毛を使い手作業)⇒乾燥(乾燥機)⇒選別⇒個包装(ピロー)⇒金属検査機⇒選別⇒箱詰め(手作業)⇒シール貼付(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→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。