

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(きなこ×生姜)						
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))、有機生姜(大分県産)、きな粉(大分県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4957376150036			
内 容 量	10枚入り		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	20		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)	
					24.0 × 29.0 × 27.0	2.4	
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、大分県産クロダマル(黒大豆)のきな粉使用						

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	国産原料や有機素材を進んで選ぶ、自然派志向、こだわり志向の方 人と違ったセレクトで珍しいプレゼントをしたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大切な方へのプレゼントやギフト(その他アソートセットもあります)、ちょっとした自分へのご褒美に。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	有機生姜ときな粉の豊かな風味と、黒糖の深い甘みがマッチしたひと口サイズのお煎餅。職人が刷毛で1枚ずつ手塗して仕上げる伝統銘菓をモダンにアレンジした逸品。	

商品写真

		画像で貼付)
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 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。