

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
10月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	蜂蜜レモン羊羹							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1年中 (春・秋)	賞味期限／消費期限	賞味期限	3ヶ月	消費期限	3ヶ月		
主原産地 (漁獲場所等)	佐賀県	JANコード (13桁もしくは8桁)						
内容量	225g	希望小売価格	税抜 ¥1,620	税込(切捨) 税率 10%	¥1,782			
1ケースあたり入数	90本	保存温度帯	常温					
発注リードタイム	14日(2週間程度)	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 90本	最小 50本	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㌘)			
認証等 (商品・工場・農場等)	□有機JAS □その他(右に記入→)	□ISO※ □HACCP※ □農業生産工程管理(GAP)※ ※印のものは、具体的な取得内容を記載→	17.0 6.0 2.5	235g				

ターゲット	売り先	□外食 □中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) □ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	健康志向層、スイーツ好き女性層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やして洋菓子のように食べる。 ちょっとした手土産に。また、プチ贅沢をしたいときに。 ギフトや季節の贈答品にも。	
商品特徴	自社の100%の純粋蜂蜜と多久産マイヤーレモンを練りこんだ羊羹です。はちみつレモンの爽やかな甘さが特徴。甘さ控えめで女性やお子様のおやつにもぴったりです。無添加羊羹・マイヤーレモン・自社蜂蜜(櫻)を使用。 静けさと品格を宿す一棹の羊羹に仕立てました。熟練の職人が一つ一つ丹念に練り上げ、まろやかな甘みの中に果実のほのかな酸味が凜と立ち、しっとりとした口解けとともに、上質な余韻を残します。	

商品写真

  	<p>○名称:和菓子○原材料名:砂糖(国内製造)、あん(はちみつレモン水飴、寒天)○栄養成分表示100gあたり:エネルギー296Kcal、たんぱく質4g、脂質0g、炭水化物70g、食塩相当量0g(推定値)○保管方法:直射日光高温多湿を避けて冷暗所で保管ください。開封後はお早めにお召し上がりください。本商品には蜂蜜を使用しています。1歳未満の乳児に与えないでください。○製造者:佐賀県唐津市相知町相知1528-7藤田羊羹本舗(藤田皓正)電話0955-62-2726 ○アレルギー物質(28品目中):なし ○着色料、保存料、香料等の添加物を使用しておりません。素材の持つ味と色をお楽しみください。</p>					
	<p>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×をします。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>□えび、□かに、□くるみ、□小麦、□そば、 □卵、□乳、□落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td>□アーモンド、□あわび、□いか、□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、□バナナ、□豚肉、 □マカダミアナッツ、□もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン</td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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、□いか、□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、□バナナ、□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
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、□いか、□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、□バナナ、□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	宮本養蜂		
年間売上高	1000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	宮本 聖也		
メッセージ	佐賀県多久市にある家族経営の養蜂業者です。15年前に父が創業し、現代表は2代目です。高校卒業後に鹿児島県の西垂水養蜂園に5年間修行し、令和1年に家業従事し現在に至ります。現在佐賀県内で7種類の蜂蜜を生産し、県内の道の駅、スーパーマーケット、直売所等に卸しています。当社の蜂蜜は味は勿論のこと、高い糖度と舌触りの良さが特徴です。生産から加工・販売まで自社で行っております。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒846-0023	佐賀県多久市南多久町大字長尾4102-5	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	宮本 聖也	E-mail	k.g.p.6.nasa.7.2.11.t.m.of.cb@gmail.com
TEL	0952-75-4438(携帯:090-2580-8851)	FA	0952-75-4443

■ 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

蜂の飼育から始め、蜂蜜の生産、販売をしています。木の花の香りと味をそのままお伝えしたく、何も加工せずに採れたそのままの純粋蜂蜜で販売しています。糖度と味にこだわるために、量は採れませんが、蜜蜂に長く熟成させてから採ります。また採蜜した後も冷蔵18度で保管し品質を落とさないようにしています。

採れたそのままの蜜を瓶詰している。蜜蜂から育てて採蜜し販売まで自社で行い、リーズナブルな価格で提供可能。

蜜蜂と蜜蓋の具合(6割くらいで採る)で糖度をコントロール(品質重視)

純粋な花の匂いができる蜂蜜(みかんならみかんとわかる)

一斗缶に詰めて冷蔵18度で保管し品質を守る(高いと色がつく)

鮮度管理のやり方、品質管理のやり方、製法の流れなどをFCPにまとめる

OEM先の藤田羊羹本舗は創業100余年。昔ながらの製造方式で着色料、添加物を使用していません。
昔ながらの製法で1本1本丁寧に作っています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	目視検品			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	採蜜の時に使うものは洗浄またはアルコール消毒している。			
	従業員の管理	手洗い、うがい、体調管理を徹底している。			
	施設設備の管理	定期的な掃除をしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宮本 聖也	連絡先	090-2580-8851
	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	PL保険に加入しています			

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>をご覧下さい。