

FCP展示会・商談会シート



記入日2025 年10 月 22 日

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 料 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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
						17.0 6.0 2.5	235g	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 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"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 道の駅・産直
	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(燻)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

		<div>○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298Kcal、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01528-7 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。</div>
		
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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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		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 - m a i l	k.g.p.6.nasa.7.2.11.t.m.of.cb@gmail.com
T E L		0952-75-4438(携帯:090-2580-8851)		F A X	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たく、何も加工せずに採れたそのままの純粹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)
純粹な花の匂いがでる蜂蜜(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FCPI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。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	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淨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>をご覧ください。