

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年
11 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	軍艦島石炭クッキー							
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	製造日から 90日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582586502841				
内容量	約40g(1箱7個入り)		希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%		¥486
1ケースあたり入数	1箱		保存温度帯					
発注リードタイム	1〜2週間(通常) 4〜6週間(繁忙期:11〜12月)		販売エリアの制限					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	ご相談	最小	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)		重量(g)	
					8.0	8.0	8.0	30.0
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売り先	() みやげ品店
	お客様 (性別・年齢層など)	長崎県に旅行としてお越しくださった方 新し目の好きな方 「ちょっと変わったものを贈りたい」「話題になるお菓子がほしい」という方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	- 見た目のインパクトとやさしい味わいで、観光土産や話題性のあるギフトに最適 - 竹炭パウダー使用で、整腸作用やデトックス効果が期待され、健康志向の方にも人気 - 新し目の好きへのユニークなお菓子としても好評です	
商品特徴	★見た目はまるで本物の石炭★ この黒さは「竹炭パウダー」を使用しているためです。竹炭パウダーは無味無臭のため、本来クッキーが持っているお味を邪魔しません。インパクトのある見た目を再現しつつ、素材にもこだわって丁寧に仕上げました。手に取った方が思わず「これ、本当に食べられるの?」と疑うようなユニークで話題性のある商品です。	

商品写真

名 称	クッキー
原料名	小麦粉(国内製造)、植脂固形(約55%含む)、 低塩マーガリン(乳成分含む)、食塩/植物油 炭素色素、乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量	7個
賞味期限	特外に設置
保存方法	直射日光・湿気多湿を避け保存してください。
製造商	Fruits Food(株) アートスタジオ(おわ) 長崎県佐世保市広田1-27-14
製造所	Fruits Food 3丁工場 長崎県東彼杵郡川棚町小倉琴部北大迫2-114
■栄養成分表示 (袋/個あたり)(1個)	
エネルギー	84kcal
たんぱく質	3.0g、脂質5.4g
炭水化物	25.1g、食塩相当量0.3g
	 
	
	※開封後は賞味期限に関わらず、 お年めにお召し上がり下さい。

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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		有限会社アートスタジオわお(屋号:はまる食品)	
年間売上高		2600万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)
代表者氏名		社員1名パート2名	
メッセージ		諸岡 健明	
ホームページ		http://kngt.net	
会社所在地	〒	859-6324	長崎県佐世保市吉井町吉元558-1
工場等所在地	〒	859-6206	長崎県佐世保市鹿町町長串1000-10
担当者		諸岡 なほ子	E-mail
TEL		0956-59-7876	FAX

	
---	--

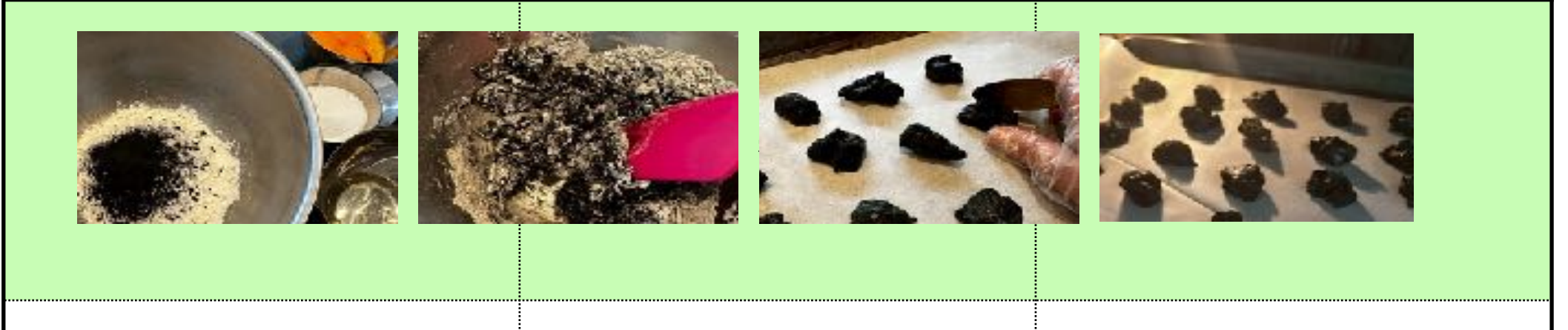
info@hamaru-foods.com	
0956-82-3431	

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

■すべて手作業による成形
ひとつひとつ、職人の手で丁寧に形を整えています。ゴツゴツとした質感や自然な割れ目まで細かく作り込み、“本物の石炭”のようなリアルさを再現しています。大量生産にはない、手作業ならではの仕上がりが魅力です。



写真



品質管理情報

商品検査の有無		各々、検査用の商品を次の環境下(室内25度エアコンにて設定、冷蔵庫2～6度)に保管し、毎月検査をおこなっている。			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	随時、改善会をおこない、製造、工程、味付け、パッケージなど、創意工夫に努めている。毎日の製造についても記録している。			
	従業員の管理	従業員の健康管理には充分気を付け、定期的な健康診断をおこなっている。衛生に関すること、知識の教育は、まめにおこなっている。			
	施設設備の管理	加工場や設備に関しては、毎日の清掃・消毒は欠かさず行い、定期的にオーバーホールを行っている。防虫、防鼠、防カビ、防湿には、充分気を使っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	諸岡 健明	連絡先	0956-59-7876
	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	原材料の仕入、保管、在庫、製造、販売記録、などデジタルで管理している。PL保険にも加入をし、もしもの対策を取っている。			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。