

FCP展示会・商談会シート

2025 年
11 月 12 日

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:100サイズ(45箱入り)						
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)					
内容量	約40g(1箱7個入り)		希望小売価格	税抜	¥20,450	税込(切捨)		¥22,086
						税率	8%	
1ケースあたり入数	45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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		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 ー							

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 新しもの好きな方 「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 ・新しいも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(国内製産)、卵黄卵白(卵黄含む)、
砂糖、マーガリン(乳成分含む)、食塩/植物油
加工色素、乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量7個
賞味期限特々に記載
保存方法直射日光・湿気を避けて保存してください。
販 売 先Fruit Podde(株)アートスタジオわお
長崎県佐世保市広田1-27-14
製 造 所Fruit Podde 311工場
長崎県東彼杵郡川棚町小倉部北大迫2-114
■栄養成分表示(1袋/個あたり(約21個))
エネルギー180kcal
たんぱく質3.0g、脂肪3.4g
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、
お早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

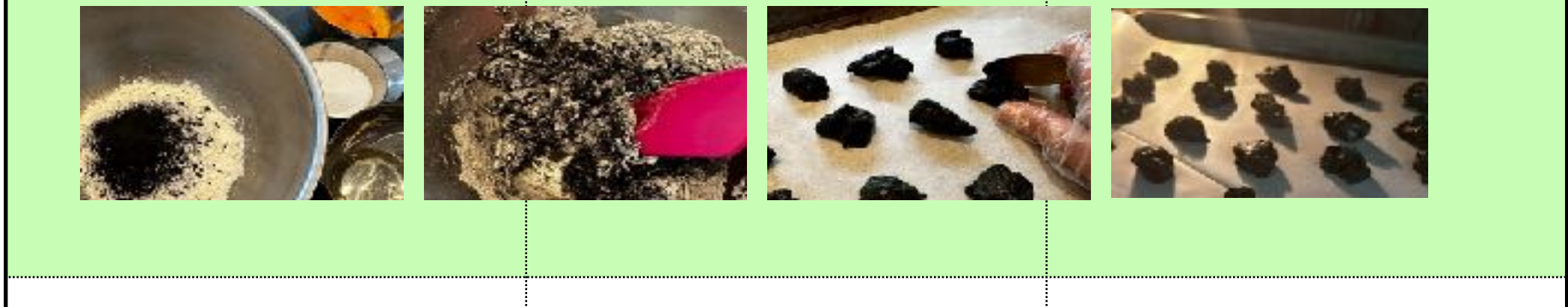
出展企業名		有限会社アートスタジオわお(屋号:はまる食品)			
年間売上高		2600万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート2名	
代表者氏名		諸岡 健明			
メッセージ		私どもは異業種からの新規参入です。長崎県内の活性を促す業務を進める中、おみやげ品や道の駅に提供する食品製造卸業を始めました。異業種ならではの着眼点と切り口で地元の名産品をたくさんのお客さまに喜んでいただけるよう日々精進しております。おかげ様で様々な専門家や先輩のご指導を受け少しずつ前へ進んでおります。まずはご賞味いただけますと幸いです。何卒よろしくお願い申し上げます。			
ホームページ		http://kngt.net			
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	info@hamaru-foods.com	
TEL		0956-59-7876	FAX	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(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。