

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
6月19日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ナガサキムーンケーキ 小豆						
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	60日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	長崎		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571489150815			
内容量	50g		希望小売価格	税抜	¥308	税込(切捨) 税率 8%	¥332
1ケースあたり入数	84個		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	5営業日		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	5ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(キロ)
						480.0 × 320.0 × 185.0	4.2
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 checked="" 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 type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代、30代、40代、50代 女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	吉祥や団楽を象徴する月に見立て幸せ願い贈り合う中華菓子「月餅」。 中でも人気の「潮式月餅」をアレンジし幸福を5種の味と彩りで表現しました。 渦巻き模様のサクッとした生地の中には上品な甘さの餡に包まれた黄金色の塩漬け卵黄。 常温のままでも美味しいですが、トースターで3分ほど温めたらさらに美味しくなります。	
商品特徴	日本人に最もなじみ深い小豆の粒餡を包んだムーンケーキ。 ストレートに卵黄との調和を感じることができる商品です。生地には卵黄をはけ塗りし、 軽く黒ゴマをまぶしアクセントをつけています。	

商品写真



商品名 ナガサキムーンケーキ 小豆

名称	焼き菓子
原材料名	粒あん(砂糖、小豆(中国)、小麦粉(国内製造)、卵黄(長崎県産)、調整ラード、砂糖、マーガリン、塩、白酒(こうりゃん、麴)、黒胡麻/乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・こま・豚肉・牛肉を含む)
内容量	1個
賞味期限	2024.08.11
保存方法	高温多湿、直射日光を避けてください。
製造者	チャイオン株式会社 長崎県長崎市万屋町5-32 第二ノ瀬ビル1F TEL: 095-800-7017

4571489150808

本商品はえび・鶏肉・ゼラチンを含む製品と同じ設備で製造しています

栄養成分表示(1個当たり)
 熱量205.15kcal タンパク質3.35g 脂質8.08g
 炭水化物29.7g 食塩相当量0.1g (推定値)



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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input checked="" 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	チャイオン株式会社		
年間売上高	約160,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	21名(うち社員6名)
代表者氏名	代表取締役 和田 留依		
メッセージ	皆さん、こんにちは。チャイオン(株)の和田留依です。日本文化に憧れ、長崎に移り住み、中華のイメージの強い長崎で女性がカジュアルに、お一人で利用できる、焼小籠包をメインとした中華カフェをオープンしました。女性をターゲットに店舗のコンセプトにマッチする焼小籠包のほか、杏仁エッグタルトなどを全国に販売しています。		
ホームページ	https://chaeon.co.jp/		
会社所在地	〒 850-0852	長崎県長崎市万屋町5-32 第二ノ瀬ビル1F	
工場等所在地	〒 850-0852	長崎県長崎市万屋町5-32 第二ノ瀬ビル1F	
担当者	和田 留依	E-mail	chaidelica@chaeon.co.jp
TEL	095-800-7017	FAX	095-800-6899

■ 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

- 令和4年度長崎県特産品新作展最優秀賞受賞
- 長崎のブランド卵「太陽卵」の卵黄を100%使用
- 卵黄を自家製調味料に漬けて96時間に熟成してから高温に焼き上げて旨味を出します。
- 生地はパイ生地を使用するため、一つ一つ延ばして手包みしています。
- 色の異なるパイ生地を混ぜ合わせることでできる表面の渦巻き模様が美しくカラフルな月餅です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	●年1回の細菌検査、●製造後の良品確認のための検査試食(ロット毎)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	●各工程ごとのCP,CCPIに応じた記録表を作成し管理している。		
	従業員の管理	●稼働前の身だしなみ、●入退室時の各種ルールを記録簿作成の上管理。		
	施設設備の管理	●設備、機械に関しては機能の正常確認を定期的に行い、記録している。(はかり、芯温計など)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鵜飼	連絡先 095-800-7017
	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保険加入(限度1億円)		

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。