

FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	プレミアム玄米パウダー プラチナ				
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	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580365324783		
内 容 量	500g(100gx5袋)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥640	税込(切捨) 税率 8% ¥691
1 ケースあたり入数	24袋	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	5日	販 売 エ リ ア の 制 限	○ 無 ● 有 → 沖縄・離島は除く		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 100ケース/日	最小 2ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性 20代～60代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食・中食・おやつ・菓子・スイーツ・パン等	
商 品 特 徴	小麦粉同党の微細粉で、デンプンのダメージが少なく、パンや焼菓子の膨らみの良い商品に仕上がります。	

商品写真



レシピ付き
スイーツ・パン・製菓
新潟米100%
プレミアム玄米パウダー
プラチナ
GLUTEN FREE

内容量
100gx5袋

無添加

名 称	プレミアム玄米粉 プラチナ
原材料名	新潟県産玄米
内 容 量	500g (100g x 5袋)
栄養成分表示	100g当り/エネルギー-368kcalたんぱく質7.0g脂質3.3g炭水化物76.8gナトリウム1mg
賞味期限	2021.12.10
保存方法	直射日光を避け、涼しい所で保存
製 造 者	有限会社 大幸 新潟県南魚沼市片田332-11 TEL 025-782-5235

4 5 8 0 3 6 5 3 2 4 7 8 3 PP

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"/> 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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)

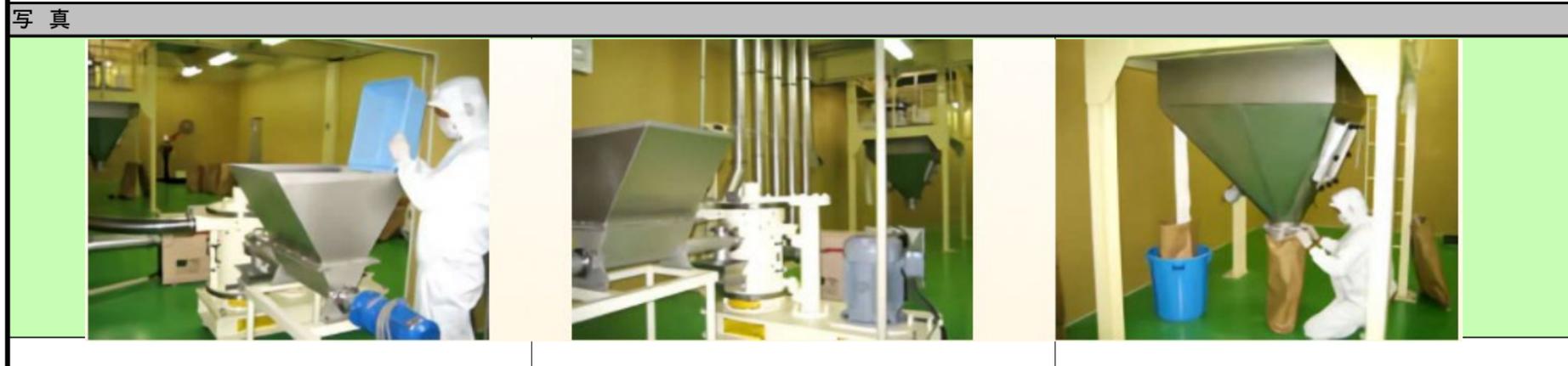
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾 ・ 拒否**

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 大幸		
年間売上高	55,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート4名
代表者氏名	小林正幸		写真
メッセージ			
ホームページ	www.taiko-uonumakomeko.co.jp		
会社所在地	〒 949-6636	新潟県南魚沼市小栗山1351	
工場等所在地	〒 949-6404	新潟県南魚沼市片田332-11	
担当者	小林正幸	E - m a i l	info@taiko-uonumakomeko.co.jp
T E L	025-782-5235	F A X	025-788-0304

■ 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

原料の玄米に付着しているごみ等を30分かけて洗米し、その後、脱水した後に製粉。



■ 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	金属探知機等による異物混入検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づき管理			
	従業員の管理	同上			
	施設設備の管理	同上			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小林正幸	連絡先	070-2016-3588
	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保険加入済			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。