

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
3 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	フライ米粉フレーク						
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4938239362681			
内 容 量	2.5kg		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	8%
1ケースあたり入数	4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-			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	未定	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						47.5	44.5
						21.5	11.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2021年2月9日保健所届け出済み						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	ご家庭で料理される方、外食産業でフライを揚げる方等。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	従来のパン粉の代用品。揚げ衣として。エビフライ、トンカツ、魚のフライなど。サラダやアイスクリームにトッピング。
商 品 特 徴	① 小麦粉を含むアレルギー物質28品目不使用。② パン粉に比べパリパリと心地よい食感。③ 冷めてもサクサク食感が持続。④ 油の吸収がパン粉に比べ少なく、ヘルシー。⑤ 油が汚れにくい。

商品写真

   調理例 ↓ →  		<table border="1"> <tr> <td>商品名</td> <td>フライ米粉フレーク</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>米粉フレーク</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>米粉(米(新潟県産))、水飴、ショートニング/トレハロース、乳化剤</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>2.5kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光及び高温多湿な場所をお避けください。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社本高砂屋 神戸市東灘区向洋町西5丁目1番</td> </tr> <tr> <td>製造所</td> <td>株式会社本高砂屋 新潟工場 新潟県魚沼市大沢205-1</td> </tr> </table>	商品名	フライ米粉フレーク	名称	米粉フレーク	原材料名	米粉(米(新潟県産))、水飴、ショートニング/トレハロース、乳化剤	内容量	2.5kg	賞味期限		保存方法	直射日光及び高温多湿な場所をお避けください。	製造者	株式会社本高砂屋 神戸市東灘区向洋町西5丁目1番	製造所	株式会社本高砂屋 新潟工場 新潟県魚沼市大沢205-1
商品名	フライ米粉フレーク																	
名称	米粉フレーク																	
原材料名	米粉(米(新潟県産))、水飴、ショートニング/トレハロース、乳化剤																	
内容量	2.5kg																	
賞味期限																		
保存方法	直射日光及び高温多湿な場所をお避けください。																	
製造者	株式会社本高砂屋 神戸市東灘区向洋町西5丁目1番																	
製造所	株式会社本高砂屋 新潟工場 新潟県魚沼市大沢205-1																	
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>☐そば、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td>☐あわび、☐いか、☐シイタケ、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐豚肉、☐ごま、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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) 小麦・卵・乳成分を使用した設備で製造しています。</td> </tr> </table>		表示義務有	☐ そば、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ シイタケ、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ 豚肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	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) 小麦・卵・乳成分を使用した設備で製造しています。											
表示義務有	☐ そば、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生																	
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ シイタケ、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ 豚肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド																	
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) 小麦・卵・乳成分を使用した設備で製造しています。																	

※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		株式会社 本高砂屋		
年 間 売 上 高		非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	532名(社員242名 パート290名)
代 表 者 氏 名		杉 田 肇		
メ ッ セ ー ジ		当社は明治10年創業という140有余年の社歴を有する会社であり、当社の経営理念“旨楽味遊”は、旨さを楽しみ、味に遊ぶ、との意味でもあります。本高砂屋伝統の本物の味には、これからもこだわってまいりたいと思います。一方、社会、経済環境の急速な変化には積極的に対応し、業務プロセス、生産体制、販売体制等、思い切った革新を行っておりますが、今後も絶えざる努力を続けていく所存でありますので今後とも、本高砂屋グループをよろしくお願い申し上げます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.hontaka.jp		
会 社 所 在 地	〒	〒658-0033	兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目1番	
工 場 等 所 在 地	〒	〒946-0073	新潟県魚沼市大沢205-1	
担 当 者		杉 田 全	E - m a i l	akira.sugita@hontaka.co.jp
T E L	078-857-3456		F A X	078-857-3341

■ 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

煎餅

```

    graph LR
      A[材料計量] --> B[生地仕込]
      B --> C[焼成]
      C --> D[冷却]
      D --> E[粉碎]
      E --> F[計量・個包装]
      F --> G[金検]
      G --> H[DB梱包]
      H --> I[冷凍]
      I --> J[解凍]
      J --> K[DB梱包]
      K --> L[出荷]
      
```

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	細菌検査(一般生菌、大腸菌群、ブドウ球菌) 官能検査(自社検査室有)				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各作業工程ごとにチェックリストで必要事項を記録保管している。トラブル発生時は賞味期限・ロットNoから生産過程、原材料の賞味期限まで追跡可能。				
	従業員の管理	雇い入れ時の衛生指導の他、毎月の全体朝礼での教育、年2回手洗い方法・毛取りローラーの掛け方を確認・指導している。				
	施設設備の管理	年一回、上下水道水質検査。水道水塩素濃度を毎日記録している。				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	工場長 高橋豊	連絡先	025-792-7560	
	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	リコール対応規定による。問題発生時は賞味期限・ロットNoから生産過程、原材料の賞味期限まで追跡可能。PL保険加入、セコムカメラ32台設置し常時記録。				

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。