

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
12 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	米粉ビスコッティ 黒糖&アーモンド						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (夏以外)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	90	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)		4580384289926		
内 容 量	6本(135g)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥700	税込(切捨) 税率 8% ¥756
1 ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯		常温 ▼		
発 注 リードタイム	3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		最小	2	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
					30.0	22.5	22.5 3.5
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 →						

タ ー ゲ 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 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☒ その他(右に記入→) 雑貨店、食のセレクトショップ、オンラインショップ、通販、コーヒーショップ
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～60代 、健康、美容に関心がある女性、グルテンフリーに興味がある方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	時間がない朝の朝食代わりに 一息つきたいコーヒーをのむ時に、職場のおやつに、	
商 品 特 徴	バター、マーガリン不使用。グルテンフリー。100%米粉とナッツ使用の香ばしい2度焼きビスケット。 ビス(2度)、コッティ(焼く)、小麦で作るイタリアの郷土菓子を米粉で食べやすく 親しみやすい味に仕上げました。沖縄原料100%使用のやんばる黒糖を生地に練りこんでいます。ザ	

商品写真



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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☒ アーモンド (3項目以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

※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		つなぐ株式会社			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート・アルバイト4名
代 表 者 氏 名		代表取締役 相馬理恵			
メ ッ セ ー ジ		うれしいモノとコトを 笑顔とともに 現代の生活に役立つ食養生、医食同源の考え方を取り入れ、原材料や製法を選びモノコトづくりをしています。 ”冷えと巡り”、”元気”がテーマです。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://honokananoka.jp			
会 社 所 在 地	〒	950-0983	新潟県新潟市中央区神道寺1-12-15		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		相馬理恵	E - m a i l	r.tunagu@gmail.com	
T E L		025-244-7168	F A X	025-244-7168	

■ 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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	出荷姿 画像と商品を2重でチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料受け入れ、使用時、毎週末賞味期限確認 工程上の重量、出来上がりの焼き色チェック			
	従 業 員 の 管 理	健康・手指・検温 毎朝チェック			
	施 設 設 備 の 管 理	オーブン焼成温度、冷蔵冷凍庫温度管理。メンテナンス作業後行う。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	代表取締役 相馬理恵	連 絡 先	090-1993-1907 r.tunagu@gmail.com
	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(三井住友事業保険 ビジネスキーパー)			

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。