

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
10月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	清雅園 お米の想い 和風くつきー						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(11月~3月)	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)	小麦粉(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4904036271082			
内 容 量	12個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	12袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	1~20ケース:5日 50ケース以上:10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	12×50ケース	最小	12×8ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						22.5 × 30.5 × 23.5	1.77
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主要ターゲット:20歳~60歳台 女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	もっとも美味しい時期は10月~3月の冬場の時期で 珈琲、紅茶などの飲み物と一緒に食べいただく事をお勧めします。	
商 品 特 徴	小麦粉と新潟県産米粉をミックスし口溶けの良いくつきーに仕上げました。味付けに練乳の甘さと隠し味に塩を使い、仕上げに粉糖を掛けた甘味のある和を感じる小麦で作ったお菓子です。 表面は硬目のクッキーですが、ほろっとほどける食感が特徴の商材です。	

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>商 品 名</td> <td>和風くつきー</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>焼き菓子</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、マーガリン(卵・乳成分・大豆を含む)、米粉(新潟県産)、加糖練乳、食塩(天日塩)、コーンスターチ</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>12個</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>枠外上部に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>直射日光、高温多湿を避けて保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 かしわ堂 〒945-0855 新潟県柏崎市藤波1丁目3番9号 TEL 0257-24-3161</td> </tr> <tr> <td>販 売 元</td> <td>株式会社 清雅園 新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番 TEL 025-274-5164</td> </tr> </table>	商 品 名	和風くつきー	名 称	焼き菓子	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、マーガリン(卵・乳成分・大豆を含む)、米粉(新潟県産)、加糖練乳、食塩(天日塩)、コーンスターチ	内 容 量	12個	賞 味 期 限	枠外上部に記載	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	製 造 者	株式会社 かしわ堂 〒945-0855 新潟県柏崎市藤波1丁目3番9号 TEL 0257-24-3161	販 売 元	株式会社 清雅園 新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番 TEL 025-274-5164
	商 品 名	和風くつきー															
名 称	焼き菓子																
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、マーガリン(卵・乳成分・大豆を含む)、米粉(新潟県産)、加糖練乳、食塩(天日塩)、コーンスターチ																
内 容 量	12個																
賞 味 期 限	枠外上部に記載																
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。																
製 造 者	株式会社 かしわ堂 〒945-0855 新潟県柏崎市藤波1丁目3番9号 TEL 0257-24-3161																
販 売 元	株式会社 清雅園 新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番 TEL 025-274-5164																
<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かに、<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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 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) 本品製造工場では落花生、エビ、カニ、ごま、アーモンドを含む製品を製造しています。</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 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) 本品製造工場では落花生、エビ、カニ、ごま、アーモンドを含む製品を製造しています。											
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 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) 本品製造工場では落花生、エビ、カニ、ごま、アーモンドを含む製品を製造しています。																

※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

販売者企業名	株式会社 清野屋		
販売者年間売上高	6,700,000千円(2021年7月期)	販売者従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 22名 パート 36名
販売者代表者氏名	清野 雅士		
販売者メッセージ	新潟で150年を超えて事業を展開しており、その過程で培ってきた新潟県のメーカーとのネットワークを基に、OEM型で新潟の食材を使った特色あるオリジナルのお菓子の企画開発、販売を行っています。		
販売者ホームページ	http://www.kiyonoya.co.jp		
販売者所在地	〒 950-0863	新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番地	
OEM工場所在地	〒 945-0855	株式会社 かしわ堂 新潟県柏崎市鯨波一丁目3番9号	
販売社担当者	熊谷 壮一	販売者E-mail	kumagai@kiyonoya.co.jp
販売者TEL	025-274-5151	販売者FAX	025-274-7129

■ 生産・製造工程アピールポイント ※OEM製品です。

材料計量(計量器) → 生地原材料混合(ミキサー) → 成形機に充填(成形機) → 焼成(バンドオーブン) → 冷却(スポットクーラー室温-10℃) → 粉糖かけ → 選別 → 個包装(ピロー包装機) → 袋詰め → ヒートシール(シーラー機) → 賞味期限印字(印字機) → 金属探知機 → ダンボール詰め → ダンボール賞味印字(印字機) → 出荷

写真 OEMにて製造して頂いている為 公表が難しい

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

OEM製造者商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	焼色、大きさ、形:標準ピースと同じ状態を目視で製品1個毎検査 異物混入:包装後に金属検出器を通し確認、
OEM製造者衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場 品質チェックシート の管理
	従業員の管理	食品衛生に関する従業員の教育、基本工場内入場の社内基準の徹底
	施設設備の管理	定期的な設備内の衛生管理(虫など)
OEM製造者危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 長澤康生 連絡先 0257-24-3161
	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	社内生産管理部へ連絡、確認(担当者:関矢 剛) PL保険加入あり

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。