FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 10 月 25 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

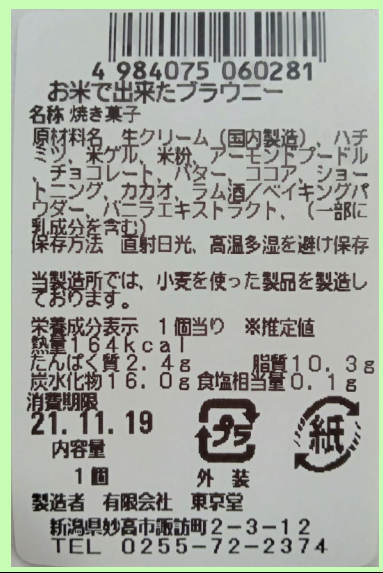
第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	お米で出来たブラウニー						
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	30日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	新潟県妙高市	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4984075060281				
内容量	1個/40g	希望小売価格	税抜	¥200	税込(切捨) 税率 8%	¥216	
1ケースあたり入数	70個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7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 最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)	38.0 × 57.0 × 10.0		重量(ｷﾛ)	0.74
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 ☑ホテル・宴会・レジャー （☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能） ☐その他(右に記入→)
	お客様（性別・年齢層など）	年齢問わず。グルテンフリーに興味のある方。健康志向な方。小麦アレルギーの方。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		おやつ・贈答品（詰合せ）等の日常的な利用。その他に給食や養護施設等食品に対する志向をお持ちの方。小麦アレルギーをお持ちの方も通常のブラウニーとして食べられる。
商品特徴		妙高市産の米ゲルを使用したグルテンフリースイーツ。チョコレートを織り込み、小麦粉不使用なため小麦粉で作るよりしっとりとした食べやすいチョコブラウニーです。

■ 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、☐かに、☐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、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐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） アーモンド

※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　東京堂		
年間売上高			従業員数（社員〇名、パート〇名など）	社員8人パート4人
代表者氏名		宮下　八郎		TVでお馴染み工場長の菊地さん（左）＆八木さん（右）
メッセージ		地元の食材（お米で出来たブラウニーでは、妙高市の契約農家が丹精込めて育てたアミロースの高いあみちゃん米）を使用し、お客様のことを考え（アレルギーの方でも食べられるよう）工夫した商品づくりを目指しております。一つ一つ心を込めて作っておりますので、昔ならではの小さな工場で作られた商品をぜひ味わっていただきたいです。		
ホームページ		http://www.tokyodo.info/		
会社所在地	〒	9440043	新潟県妙高市朝日町1-2-9	
工場等所在地	〒	9440018	新潟県妙高市諏訪町2-3-12	
担当者		宮下　哲	E-mail	shop@tokyodo.info
TEL		0255-72-2374	FAX	0255-72-1973

■ 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

米Geiを加工 → 商品に形成（焼き上げ） → 個別に包装後 → 店頭販売 提携先出荷

誠に勝手ではございますが、詳細は個別にお答えさせて頂きます。

写真

工場内参考資料

工場内参考資料

工場内参考資料

■ 品質管理情報

商品検査の有無		◯無 ◯有→具体的に	一般財団法人　上越環境科学センターにて大腸、菌サルモネラ菌、等の検査済み。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		製造日の記載。（1ケースごと）販売者の入庫管理および販売管理		
	従業員の管理		食品衛生管理記録簿作成、保管。定期検便の実施。5Sの徹底。		
	施設設備の管理		朝日サニター㈱による毎月の防鼠、防虫（飛翔性昆虫）の調査分析。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	菊地　文人	連絡先	0255-72-2374
	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	公益法人日本食品衛生協会のあんしんフード君加入。さらにクレームが入った場合、販売所との連携をし個別に直接お客様との連絡、詳細の把握を行っています。直接の面談もあり。状況を瞬時に察知できる体制で即フォローできるように心掛けています。			

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.food-communication-project.jp/をご覧下さい。