

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
11月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

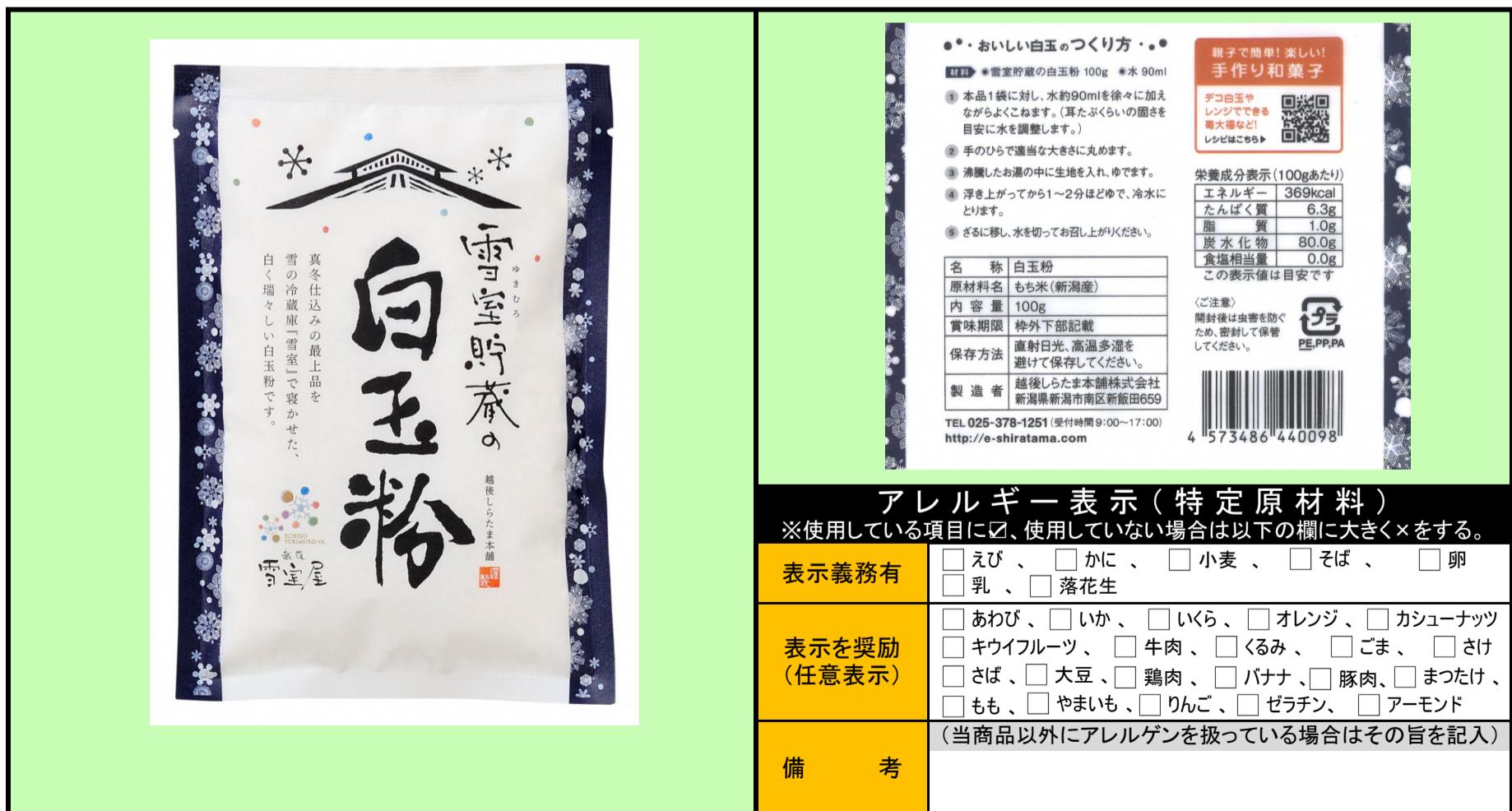
第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|-------|----|-----------------------|---------------|---------------------|----------------|
| 商品名 | 雪室貯蔵の白玉粉 | | | | | | |
| 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 | 12カ月 | 消費期限 |
| 主原料产地 (漁獲場所等) | 新潟 | | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4573486440098 | | |
| 内容量 | 100g | | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥260 | 税込(切捨) 税率8% |
| 1ケースあたり入数 | 20 | | | 保存温度帯 | 常温▼ | | |
| 発注リードタイム | 4~5営業日 | | | 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 | 50ケース | 最小 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | 重量(㌘) |
| | | | | | 31.0 | 19.0 | 14.0 |
| 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 checked="" 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 → JFS-B | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| 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 checked="" 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) | 30~50代女性 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | ご家庭での手作り和スイーツにこだわりの材料を使って差別化したい。甘味処、和スイーツを扱う飲食店のメニューに、特に、お店で白玉粉からつくっているこだわりのオーナーむけ。色白でやわらか、もちもちの白玉餅がお楽しみいただけます。お餅のように固くならないので、冷やし白玉餅ぜんざい、和風パフェなど冷菓と合わせたレシピも可能です。 | |
| 商品特徴 | 厳冬期に冷水に晒して仕込んだことから「寒晒粉(かんざらしこ)」とも呼ばれる白玉粉。雪を貯め、その冷気を食品保存などに活用する「雪室(ゆきむろ)」。新米使用の最上品質 真冬仕込みの白玉粉を、雪国ならではの貯蔵庫で眠らせました。 | |

商品写真



※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 | 越後しらたま本舗株式会社 | | |
| 年 間 売 上 高 | 令和3年3月度 3億28百万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 25名 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 八田 武治 | | |
| メ ッ セ 一 ジ | 白玉粉は大変な手間をかけて製粉されるために、和菓子粉のなかでも高級品として扱われてきました。古くは厳冬期の冷たい水に晒してつくられたため別名「寒晒粉」とも呼ばれています。私たちは新潟で白玉粉を作り続けて70余年。和菓子匠や家庭用など、たくさんのお客様に支えられ全国へ商品をお届けしてきました。これからも白玉粉を通じて「おいしい」、「たのしい」、「古くて、新しい」、「新潟らしい」をテーマにお菓子をお届けしていきます。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | https://www.e-shiratama.com/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 950-1455 | 新潟県新潟市南区新飯田659番地 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 同上 | |
| 担 当 者 | 大槻 徹弥 | E - m a i l | otsuki-t@e-shiratama.com |
| T E L | 025-378-1251 | F A X | 025-378-1252 |



越後しらたま本舗

■ 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

| |
|---|
| 新潟の白玉粉製造元---越後しらたま本舗---です。 新潟市南区は、日本一の信濃川とその支流 中ノ口川に囲まれた豊かな水と土壤に恵まれ、果物、米、蔬菜の生産が盛んです。 弊社はその地で白玉粉・餅・韓国餅(トッポギ・トック)の製造をしています。 幅広い年齢層に親しまれている「しらたま」をキーワードに、伝統和菓子粉で乾物文化を次の世代に継承し、さらにその時代に合わせて創意工夫により発展させていくことにより豊かな食生活を提供します。 品質方針 食の安全・安心の追求と、お客様の満足と企業品質の価値を創造する |
|---|

| | | | |
|----------------|---|--|--|
| 写 真 | | | |
| 真摯に、品質の向上に向き合う | 伝統の水挽き製粉により、白玉粉は顆粒状になる たっぷりと水を使う白玉粉に欠かせない豊かな水源 | | |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|-----------------|---|---|------|-------|---------------|
| 商 品 檢 査 の 有 無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に | 生菌数管理、水分値、官能検査 | | | |
| 衛 生 管 理 へ の 取 組 | 生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理 | ロット毎の原料受入検査から工程管理、年1回の外部検査受入れ、地下水検査米製造日(自社)及び年2回の外部検査 | | | |
| | 従 業 員 の 管 理 | 毎日の健康チェック、定期的な従業員教育 | | | |
| | 施 設 設 備 の 管 理 | 製造設備の定期的なメーカーによるメンテナンス。 | | | |
| 危 機 管 理 体 制 | 担 当 者 連 絡 先 | 担当者名または 担当部署名 | 麻野正晴 | 連 絡 先 | 090-2754-8328 |
| | 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、リコール保険、原料及び資材のMSDS等書類保管、製造工程管理記録 | | | |

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>をご覧下さい。