

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 産 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%	¥280	
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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
							31.0 19.0 14.0	2.2		
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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	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た。	


商品写真

	<div><p>・・・おいしい白玉のつくり方・・・</p><p>材料 ●雪室貯蔵の白玉粉 100g ●水 90ml</p><ol style="list-style-type: none"><li>本品1袋に対し、水約90mlを徐々に加えながらよくこねます。(耳たぶくらいの固さを目安に水を調整します。)</li><li>手のひらで適当な大きさに丸めます。</li><li>沸騰したお湯の中に生地を入れ、ゆめます。</li><li>浮き上がってから1～2分ほどゆで、冷水にとります。</li><li>ざるに移し、水を切ってお召し上がりください。</li></ol><table><tr><td>名 称</td><td>白玉粉</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>もち米(新潟産)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>100g</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部記載</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>越後しらたま本舗株式会社 新潟県新潟市南区新飯田659</td></tr></table><p>TEL 025-378-1251 (受付時間 9:00～17:00) http://e-shiratama.com</p><div><p>親子で簡単! 楽しい! 手作り和菓子</p><p>デコ白玉や レンジでできる 竜大福など! レシピはこちら▶</p><table><tr><td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td></tr><tr><td>エネルギー</td><td>369kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>6.3g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>1.0g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>80.0g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>0.0g</td></tr></table><p>この表示値は目安です</p><p>〈ご注意〉 開封後は虫害を防ぐため、密封して保管してください。</p><p>4 573486 440098</p></div></div>	名 称	白玉粉	原材料名	もち米(新潟産)	内 容 量	100g	賞味期限	枠外下部記載	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	越後しらたま本舗株式会社 新潟県新潟市南区新飯田659	栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー	369kcal	たんぱく質	6.3g	脂 質	1.0g	炭水化物	80.0g	食塩相当量	0.0g
名 称	白玉粉																								
原材料名	もち米(新潟産)																								
内 容 量	100g																								
賞味期限	枠外下部記載																								
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	越後しらたま本舗株式会社 新潟県新潟市南区新飯田659																								
栄養成分表示(100gあたり)																									
エネルギー	369kcal																								
たんぱく質	6.3g																								
脂 質	1.0g																								
炭水化物	80.0g																								
食塩相当量	0.0g																								
<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><tr><td>表示義務有</td><td><input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かに、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 卵 <input 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 type="checkbox"/> ごま、<input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、<input 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 type="checkbox"/> アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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 type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input 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 type="checkbox"/> アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)																		
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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 type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input 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 type="checkbox"/> アーモンド																								
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)																								

※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				 越後しらたま本舗	
メ ッ セ ー 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		<a href="https://www.e-shiratama.com/">https://www.e-shiratama.com/</a>					
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		<a href="mailto:otsuki-t@e-shiratama.com">otsuki-t@e-shiratama.com</a>	
T E L		025-378-1251		F A X		025-378-1252	

■ 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 中ノロ川に囲まれた豊かな水と土壌に恵まれ、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。 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	
白玉粉は単に米を粉末にするのではなく、上記のような手間のかかる水挽き製法で製造しています。その手間をかけるからこそ、白玉独特のつるり、なめらかな食感にしあがり、冷えても餅のように固くならないので、冷たいスイーツにもよし、求肥餅にしてもやわらかに仕上がります。	

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 検 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→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>をご覧ください。