

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	雪室白玉餅 あんこ餅 2食入					
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	6ヶ月	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)	4573486440548		
内 容 量	190g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8% ¥486
1 ケースあたり入数	10		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)
					33.0	22.0 11.0 2.3
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 → JFS-B					

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)	30~50代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ちょっと甘いものが食べなくなったとき、小腹がすいたとき、買い置きしておいてさっとレンジでつくれます、オフィスでも電子レンジとカップがあればつくれます。 あんこをそのままからめてあんこもちに、またはお湯でお好みの甘さにうすめて白玉しる粉に。つめたくしてかき氷などのアレンジレシピもお楽しみいただけます。	
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。その白玉粉から作った白玉餅と、北海道産小豆使用のつぶあんミニパックのセットです。マグカップに白玉餅を水に浸してレンジにかけ水を捨ててあんこをかけてできあがりです。	

商品写真

■栄養成分表示(1食95g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
196kcal	3.8g	0.5g	44.7g	0.02g

この表示値は、目安です

名 称 即席白玉餅(餡付き)
 原材料名 白玉餅:もち米(新潟県産)、うるち米(新潟県産)/グリシン、pH調整剤
 餡:小豆(国産)、砂糖、還元水飴、塩/グリシン
 内 容 量 白玉餅55g×2・餡40g×2
 賞味期限 枠外下部に記載
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください
 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番地

●餅の袋内に水滴が付く場合がありますが、品質上問題ありません。
 ●餅に異臭・小つぶなどが目立つ場合がありますが、これは原料の成分です

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、 ☐ 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 (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)
備 考	

※今後FCP

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		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	

■ 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がたり、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		
		
具奉に、品員の向上に同さる	伝統の水挽き製法により、白玉粉は粒粒状になる	たつぷりと水を使う白玉粉に大がき、豊かな水源

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 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。