

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年  
9 月 14 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT


第3.1版

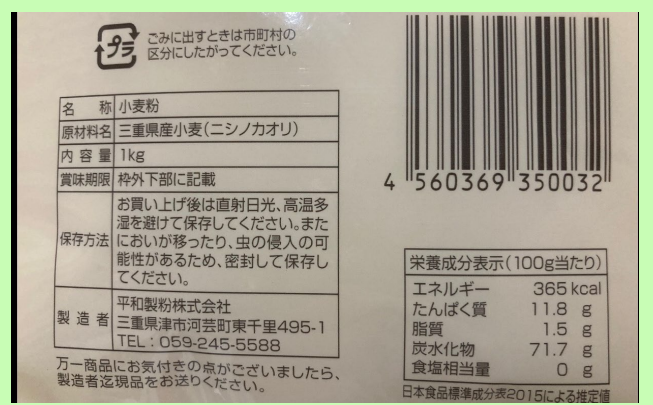
## 商品特性と取引条件

商 品 名	①三重県産ニシノカオリ1kgパック							
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	1年	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560369350032					
内 容 量	1kg	希望小売価格	税抜		税込(切捨)		税率	
1ケースあたり入数	1kg×15	保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	4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	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)
					28.0	53.0	22.5	15.0
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>業務用(25kg製品)としてベーカリー、製麺業者様等</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ご家庭でパン焼き機等での製パン、パン好きの女性及び、天ぷら等の調理主婦層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1kgパックはご家庭等で製パン時に最適。業務用としては25kg製品をおすすめしています。	
商 品 特 徴	パン用小麦として風味、甘みが非常に強く、三重県でのみ栽培。	

## 商品写真






<b>アレルギー表示(特定原材料)</b>	
※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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ゲン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

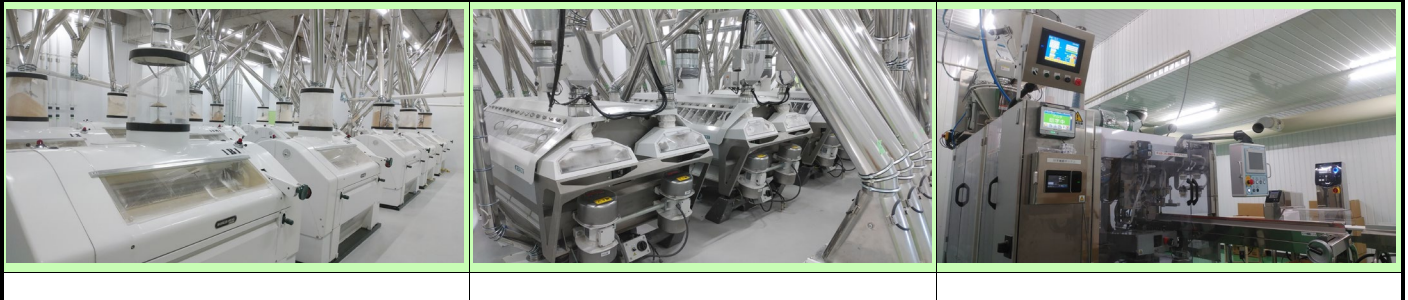
出展企業名	平和製粉株式会社		
年間売上高	2,991百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	38名
代表者氏名	樋口宗明		
メッセージ	<p>国産小麦に特化した製粉メーカーです。弊社の強みは中小企業ならではの小回りの利く対応ができることです。ご要望に合わせた「専用の粉」を大手企業に比べて少量から用意することができます。また、三重県産の小麦を使った粉を作れるのは地元企業ならではの強みです。</p>		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 510-0303	三重県津市河芸町東千里字新界495番地1	
工場等所在地	〒 同上		
担当者	辻 和樹	E-mail	<a href="mailto:heiwa.tsuji@galaxy.ocn.ne.jp">heiwa.tsuji@galaxy.ocn.ne.jp</a>
TEL	090-5629-4626	FAX	059-245-0914

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

2022年に新工場を建設し、生産能力はおよそ25%増強する予定です。(2022年12月より本格稼働予定)  
 新工場の特徴は製粉・輸送・集塵など機械の機能ごとに区画を徹底して分けており、生産場所は清掃し易く衛生的な造りであることです。  
 また、消防法で定められた最低限の窓とし可能な限り窓を減らしたことで小麦粉の大敵である雨水や虫の侵入を防ぎ、一層衛生的に小麦粉を生産できる施設となっています。  
 家庭用製品に関しては、目開き0.2mmの篩を通してから自動にて充填、口封を行っていますので異物混入に関して限りなく0%に近いと言えます。

(1番目の写真、ロール機、2番目の写真、ピュリファイヤー、3番目の写真、自動充填包装機)

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	水分・灰分・たんぱく質・アミロ(糊化温度、粘度)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	最終篩を製造毎に管理する事により異物混入を無くしています。			
	従業員の管理	製造工場入場時に体調確認、持込物を記録しています。			
	施設設備の管理	HACCP手法にて清掃の標準化、清掃を記録しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理課	連絡先	059-245-5588
	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	生産物賠償責任保険加入しております			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年  
9 月 14 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

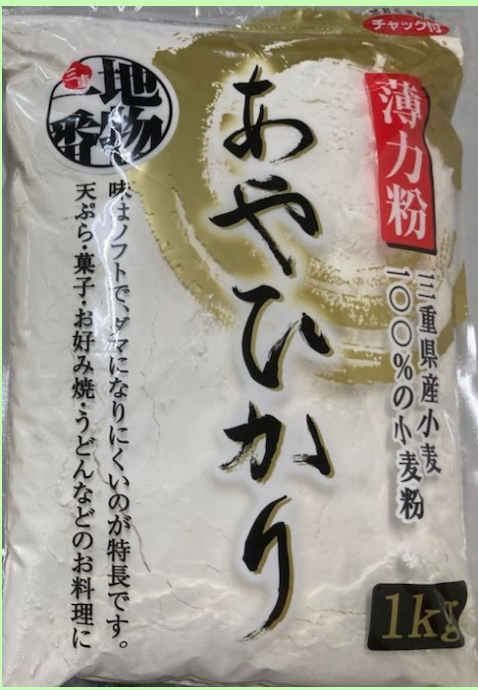
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	②三重県産あやひかり1kgパック									
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	1年	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4971915898715						
内 容 量	1kg		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率			
1ケースあたり入数	1kg×15		保存温度帯	常温 ▼						
発注リードタイム	4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	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
					28.0		53.0		22.5	15.0
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>業務用(25kg製品)としてベーカリー、製麺業者様等</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ご家庭でパン焼き機等での製パン、パン好きの女性及び、天ぷら等の調理主婦層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1kgパックはご家庭等で製パン時に最適。業務用としては25kg製品をおすすめしています。	
商 品 特 徴	三重県産小麦、うどん麺、菓子用等幅広く利用可。PB商品も少ロットで対応。	

## 商品写真



名 称	小麦粉
原材料名	三重県産小麦(あやひかり)
内 容 量	1kg
賞味期限	枠外この画面上部または下部に記載
保存方法	お買い上げ後は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。またにおいが移ったり、虫の侵入の可能性があるので、密封して保存してください。
製 造 者	平和製粉株式会社 三重県津市河芸町東千里495-1 電話 059(245)5588

広げようにはします。

栄養成分表示(100g当たり)  
エネルギー 354 kcal  
たんぱく質 8.1 g  
脂質 1.7 g  
炭水化物 76.6 g  
食塩相当量 0.1 g  
この表示値は、目安です。

4 971915 898715

＜お願い＞  
製品には万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら、お手数ですが現品を添えて製造者までお送りください。お取替えさせていただきます。


**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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" 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ゲン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

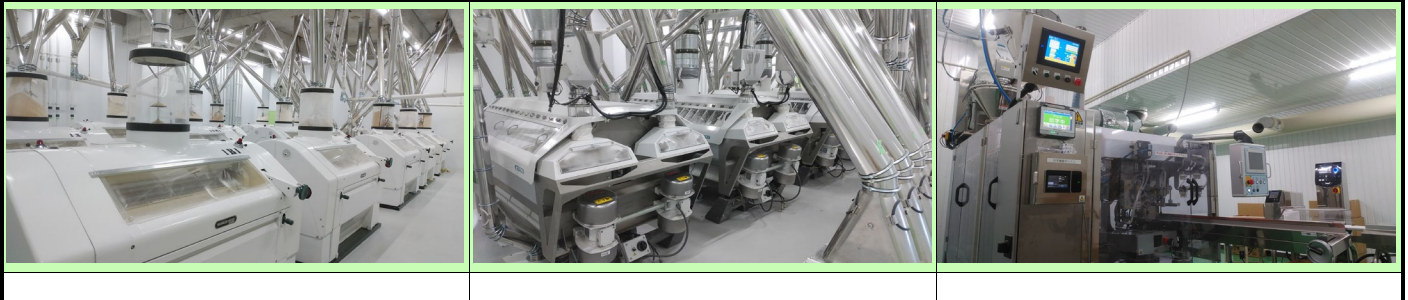
出展企業名	平和製粉株式会社		
年間売上高	2,991百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	38名
代表者氏名	樋口宗明		
メッセージ	<p>国産小麦に特化した製粉メーカーです。弊社の強みは中小企業ならではの小回りの利く対応ができることです。ご要望に合わせた「専用の粉」を大手企業に比べて少量から用意することができます。また、三重県産の小麦を使った粉を作れるのは地元企業ならではの強みです。</p>		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 510-0303	三重県津市河芸町東千里字新界495番地1	
工場等所在地	〒 同上		
担当者	辻 和樹	E-mail	<a href="mailto:heiwa.tsuji@galaxy.ocn.ne.jp">heiwa.tsuji@galaxy.ocn.ne.jp</a>
TEL	090-5629-4626	FAX	059-245-0914

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

2022年に新工場を建設し、生産能力はおよそ25%増強する予定です。(2022年12月より本格稼働予定)  
 新工場の特徴は製粉・輸送・集塵など機械の機能ごとに区画を徹底して分けており、生産場所は清掃し易く衛生的な造りであることです。  
 また、消防法で定められた最低限の窓とし可能な限り窓を減らしたことで小麦粉の大敵である雨水や虫の侵入を防ぎ、一層衛生的に小麦粉を生産できる施設となっています。  
 家庭用製品に関しては、目開き0.2mmの篩を通してから自動にて充填、口封を行っていますので異物混入に関して限りなく0%に近いと言えます。

(1番目の写真、ロール機、2番目の写真、ピュリファイヤー、3番目の写真、自動充填包装機)

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	水分・灰分・たんぱく質・アミロ(糊化温度、粘度)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	最終篩を製造毎に管理する事により異物混入を無くしています。			
	従業員の管理	製造工場入場時に体調確認、持込物を記録しています。			
	施設設備の管理	HACCP手法にて清掃の標準化、清掃を記録しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理課	連絡先	059-245-5588
	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	生産物賠償責任保険加入しております			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。