

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和4年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	作フィナンシェ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	60	消費期限	60	
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)	4589791270725				
内 容 量	8個入り		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,680	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥1,814	
1ケースあたり入数	36箱		保 存 温 度 帯	常温	▼ 冷凍も可			
発注リードタイム	10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	30ケース/回	最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					35.0	45.0	32.0	12.0
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 → ハサップの考え方を取り入れた衛生管理							

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 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)	酒粕入りですが、アルコール分はないためどなたでも
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お使い物、お土産、日本酒の香りが好きな方のおやつにも アルコール分がないので子供さんのおやつにも	
商 品 特 徴	2016年G7伊勢志摩サミットの乾杯酒・食中酒に選ばれた三重県鈴鹿の蔵元「清水清三郎商店」の銘酒「作ZAKU」の酒粕を使用したフィナンシェです。作が醸し出す華やかな香りとスイーツのマリアージュをお楽しみください。	

商品写真



品名 作フィナンシェ 8個入
 名称 焼菓子
 原材料名 マーガリン(国内製造)、卵白、砂糖、アーモンド・ブドウ糖、酒粕、バター、小麦粉、水飴/乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(加赤)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・アーモンドを含む)
 内容量 8個 賞味期限 2022. 10. 16
 保存方法 高温多湿、直射日光を避けて保存
 製造者：三重県熊野市有馬町5821-33 (有)もんいまあじゅ TEL：0597-89-6810
 栄養成分表示(100g当たり) 推定値
 熱量 391kcal たんぱく質 5.5g
 脂質 22.9g 炭水化物 39.9g
 食塩相当量 0.1g
 4 589791 270596


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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" 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	有限会社もんいまあじゅ		
年間売上高	8千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6名
代表者氏名	濱口 佳丈		
メッセージ	厳選した素材を使用し、こだわりぬいた美味しいお菓子を皆様に提供するため、地域社会に貢献し愛されるように努めています。様々な他ジャンルとの融合とチャレンジを経営理念とし、独創的な洋菓子を開発しています。三重県をはじめ日本の素晴らしさを発信するため、シンガポールやマカオ等への海外展開も開始しました。農林水産省のフードアクションニッポンアワード2020において、入賞100産品に選出されました。第27回全国菓子大博覧会「お伊勢さん菓子博2017」にて優秀金菓賞を受賞しました。		
ホームページ	https://www.monimage-kumano.com/		
会社所在地	〒 519-4325	三重県熊野市有馬町5821-33	
工場等所在地	〒 519-4325	三重県熊野市有馬町5821-33	
担当者	濱口 佳丈	E - m a i l	company@monimage-kumano.com
T E L	0597-89-6810	F A X	0597-89-6820

■ 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

- ・衛生管理計画の作成や記録を行い、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、常に製造工程のラインや機材を清潔に保つように心がけています。
- ・当社のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を周知・徹底しそれを遵守させると共に、個人の衛生管理や健康管理を確認しています。
- ・月に一度防虫対策を行って、消毒殺菌を行っています。また、新型コロナウイルス感染症対策のための消毒等は随時多頻度で行っています。

CO



■ 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	日本冷凍食品検査協会			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	常に製造工程のラインや機材を清潔に保つように心がけています。			
	従業員の管理	個人の衛生管理の確認をしています。			
	施設設備の管理	月に一度は、防虫対策を行って、消毒殺菌を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	濱口 佳丈	連絡先	0597-89-6810
	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			

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

令和4年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	作チーズケーキ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	90	消費期限	90	
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)	4589791270732				
内 容 量	1個		希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620	
1ケースあたり入数	36箱		保 存 温 度 帯	冷凍	▼ 冷凍も可			
発注リードタイム	10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	30ケース/回	最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					47.0	47.0	24.0	12.5
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 → ハサップの考え方を取り入れた衛生管理							

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 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) 酒粕入りですが、アルコール分はないためどなたでも
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お使い物、お土産、日本酒の香りが好きな方のおやつにも アルコール分がないので子供さんのおやつにも	
商 品 特 徴	2016年G7伊勢志摩サミットにて、乾杯種・食中酒に選ばれた三重県鈴鹿の蔵元「清水清三郎商店」の銘酒作zakuの酒粕を使用したチーズケーキです。作が醸し出す華やかな香りと濃厚なクリームチーズのマリアージュをお楽しみください。	


商品写真

	品名 作チーズケーキ 名称 生菓子 原材料名 クリームチーズ(国内製造)、卵、バター、粉糖、生クリーム、砂糖、牛乳、レモン果汁、酒粕、日本酒/トコロス、腸溶長卵、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む) 内容量 1個 賞味期限 2022.08.28 保存方法 -18℃以下で保存し、冷蔵解凍後3日以内 製造者：三重県熊野市有馬町5821-33 (有)もんいままあじゅ TEL：0597-89-6810 栄養成分表示(100g当たり)推定値 熱量 416kcal たんぱく質 6.6g 脂質 24.2g 炭水化物 25.3g 食塩相当量 0.3g 4 589791 270732
	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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" 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	有限会社もんいまあじゅ		
年間売上高	8千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代表者氏名	濱口 佳丈		
メッセージ	<p>厳選した素材を使用し、こだわりぬいた美味しいお菓子を皆様に提供するため、地域社会に貢献し愛されるように努めています。様々な他ジャンルとの融合とチャレンジを経営理念とし、独創的な洋菓子を開発しています。三重県をはじめ日本の素晴らしさを発信するため、シンガポールやマカオ等への海外展開も開始しました。農林水産省のフードアクションニッポンアワード2020において、入賞100産品に選出されました。第27回全国菓子大博覧会「お伊勢さん菓子博2017」にて優秀金菓賞を受賞しました。</p>		
ホームページ	https://www.monimage-kumano.com/		
会社所在地	〒 519-4325	三重県熊野市有馬町5821-33	
工場等所在地	〒 519-4325	三重県熊野市有馬町5821-33	
担当者	濱口 佳丈	E - m a i l	company@monimage-kumano.com
T E L	0597-89-6810	F A X	0597-89-6820

■ 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

- ・衛生管理計画の作成や記録を行い、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、常に製造工程のラインや機材を清潔に保つように心がけています。
- ・当社のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を周知・徹底しそれを遵守させると共に、個人の衛生管理や健康管理を確認しています。
- ・月に一度防虫対策を行って、消毒殺菌を行っています。また、新型コロナウイルス感染症対策のための消毒等は随時多頻度で行っています。

CO



■ 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	日本冷凍食品検査協会			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	常に製造工程のラインや機材を清潔に保つように心がけています。			
	従業員の管理	個人の衛生管理の確認をしています。			
	施設設備の管理	月に一度は、防虫対策を行って、消毒殺菌を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	濱口 佳丈	連絡先	0597-89-6810
	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			

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。