

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	会津山塩のシュークリーム						
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	解凍後1DAY	消費期限	製造後35日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県(会津)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562346730417				
内 容 量	70g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥352	税込(切捨) 税率 8%	¥380	
1ケースあたり入数	80個入り	保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
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 要相談 最小 要相談	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)				
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→) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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)	ほんのりしょっぱいという好奇心や人とは違う商品をお探しの通な30歳～高齢者向き。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産・ギフト・おやつ	
商 品 特 徴	会津が誇る貴重な「会津山塩」のまろやかな塩味が、地元で絶大に愛される「会津べこの乳」の濃厚なコクと上品な甘みを劇的に引き立たしたシュークリームです。	

商品写真

	品名 会津山塩のシュークリーム 名称 冷凍洋菓子 原材料名 牛乳(国内製造)、乳等を主原料とする食品、鶏卵、カスタードクリーム、シツク(小麦粉、小麦粉、バター、砂糖、食塩(会津山塩88%)、コーンスターチ、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工デンプン、アルギン酸Na)、リン酸塩(Na)、硫酸Ca、着色料(カロテンイット)、香料 内容量 70g 賞味期限 2026.07.16 保存方法 要冷凍-18℃以下 製造者 株式会社白亜館 福島県会津若松市天神町24-14 TEL: 0242-27-0898	栄養成分表示 1個70gあたり エネルギー 203kcal (推定値) たんぱく質 3.7g 脂質 13.7g 炭水化物 16.2g 食塩相当量 0.5g アレルゲン9品目中 卵・乳・小麦 一度解凍したものは、品質保持のため再冷凍せず本日までにお召し上がりください。
	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、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵、 ☒ 乳、 ☐ 落花生	
	表示を奨励(任意表示) ☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (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	パティスリー白亜館		
年 間 売 上 高	20百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名	佐原 有紀		
メ ッ セ ー ジ	ほんのりしょっぱいはシュークリームをまずは一度お召し上がりください。クセになるおいしさです。 瞬間凍結庫を使い、出来立ての鮮度をそのままロック。お客様が口にされる解凍時に、水分量や質感が最も完璧な状態になるよう計算し尽くされています。 冷凍での販売、食べたい時に冷蔵解凍がおすすめです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.hakuakan.net/		
会 社 所 在 地	〒 965-0832	福島県会津若松市天神町24-14	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	佐原 有紀	E - m a i l	hakuakan@gmail.com
T E L	0242-27-0898	F A X	0242-23-8315



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	江東微生物研究所へ依頼、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌根拠検査(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ)官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産工程の際に、リスクとなりそうな場所を衛生管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態管理、衛星状態をチェック。			
	施設設備の管理	終業時に清掃し、冷蔵冷凍庫内は場所によって週一から月一の清掃をしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐原 有紀	連絡先	090-6680-0898
	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保険に加入。			

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