

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月26日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	あげもち						
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		消費期限	D+3
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	上新粉(国内製造)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4523922010316			
内 容 量	1個45g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥538	税込(切捨) 税率 8%	¥580
1ケースあたり入数	25		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	7日		販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有→			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						43.0 × 31.0 × 26.0	6.0
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 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	60代女性、店での売上の年齢比率もこの年代が一番買っております。 ただ、食しているのは若い方が多い印象です。テレビのロケ等で食される時に この商品を気に入ってくれることが多いです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自家消費向けです。おやつの時間等、小腹が空いたときに。
商 品 特 徴	上新粉の生地を蒸しあげ、コシのある歯切れの良いもちの食感を出します。香ばしく揚げたら、醤油とみりん、かつおダシなどを調合熟成させた弊社独自のタレをぬります。賞味期限内は硬くなりません。独自製法による生地のコシと、後味引くタレの風味で、多くのお客様より、ご指名をいただいています。

## 商品写真





**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。

<b>表示義務有</b>	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かかに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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
<b>表示を奨励(任意表示)</b>	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナツ <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
<b>備 考</b>	(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 朝日屋本店		
年間売上高	120百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	R6年8月時点 社員5名 パート20名
代表者氏名	齋藤 隼人		
メッセージ	創業明治30年から和菓子屋を営んでおります。 保存料は使用せず、子供やご高齢の方が食べても安心な 菓子作りをモットーとしております。		
ホームページ	<a href="https://www.asahiyahonten.co.jp/">https://www.asahiyahonten.co.jp/</a>		
会社所在地	〒 329-1233	栃木県塩谷郡高根沢町宝積寺2368-6	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	齋藤 隼人	E - m a i l	<a href="mailto:shop@asahiyahonten.co.jp">shop@asahiyahonten.co.jp</a>
T E L	028-675-0030	F A X	028-675-0072

■ 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

自社での生産を基本としており、餡作りから焼成、蒸しあげ等、毎日自社で製品を作っております。

写 真		
写真	写真	写真

■ 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	全数金属探知機によるチェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理記録による			
	従業員の管理	衛生管理記録による			
	施設設備の管理	衛生管理記録による			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	齋藤 隼人	連絡先	028-675-0030
	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保険加入			