

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
5月29日

商品特性と取引条件

商 品 名	杵築銘菓 三万二千石						
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	40日	消費期限	40日
主原料産地 (漁獲場所等)	いんげん豆(北海道)、小麦粉(九州産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580523190403			
内 容 量	1個		希望小売価格(10個入)	税抜	¥1,760	税込(切捨) 税率 8%	¥1,900
1ケースあたり入数	6個/箱 10個/箱		保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	2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	6箱	最小	1箱	10個入りケースサイズ (重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
					33.0	15.0 4.5	0.65kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→) 1978年全国菓子博大臣賞受賞 杵築ブランド認定商品 K30-112019-071 ※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 checked="" 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) 50代以上、国籍・性別問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	緑茶に限らず、ラムレーズンをこし餡に練りこんでいるため口あたりが良く、紅茶やコーヒーなどとも相性抜群の乳菓です。インバウンド客も意識し、商品にTHIRTY-TWO-THOUSAND表記。
商 品 特 徴	杵築藩の石高3万2千石から名付けられた洋菓子。菓子博や天皇献上品等で杵築市からの代表となった銘菓。昭和43年以来、50年以上続き愛されているロングセラー商品。お店では、1個(170円税込)からでも販売しています。

商品写真




三万二千石

昭和天皇に献上した杵築を代表する銘菓です。発売当時は珍しかったラムレーズンを使い、バターをふんだんに練り込んだ乳菓です。

○名称：半生菓子 ○原材料名：白双糖(国内製造)、いんげん(北海道産)、小麦粉、鶏卵、加糖れん乳、上白糖、無塩バター(乳成分を含む)、レーズン、水飴、ラム酒/膨張剤、香料
 ◎容量：1個 ○賞味期限：この面の左下部に記載
 ◎保存方法：常温にて保存してください。

○製造者：株式会社松山堂 大分県杵築市大字杵築 173 番地 1
 ○栄養成分表示(100g 当たり)：エネルギー 302 kcal
 たんぱく質 7.3g 脂質 4.0g
 炭水化物 59.2g 食塩相当量 0.1g



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 <input type="checkbox"/> くるみ、
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"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 松山堂		
年 間 売 上 高	約1,200万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	曾我 章弘		
メ ッ セ ー ジ	創業は昭和16年。以来80年杵築城下町のシンボル「塩屋の坂」の下で代々菓子屋を営んできました。厳選した素材を使用し、心をこめてひとつひとつ丁寧に手造りしています。愛する地元「杵築」から安全・安心なものを提供したいと思っています。保存料等添加物の使用は極力控えているため、できるだけお早めにお召し上がりください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://matsuyamado.com/		
会 社 所 在 地	〒 873-0001	大分県杵築市大字杵築173番地1	
工 場 等 所 在 地	〒 873-0001	大分県杵築市大字杵築173番地1	
担 当 者	曾我 章弘	E - m a i l	matuyamado@rouge.plala.or.jp
T E L	0978-62-2223	F A X	0978-97-2291

■ 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

- ①北海道産大手亡(いんげん豆)を3度洗切り(ゆで汁を捨て、新しい冷水を注ぐ)して炊き上げます。
- ②製餡機で漉して、冷水で晒しアクや不要物を取り除き、鍋で砂糖、ラムレーズンを加え炊き上げます。
- ③全てにおいて、自身で作業をこなし、餡の状態を確認しています。
- ④生地はバター、練乳を溶かし、杵築産鶏卵を混ぜ、膨張剤と小麦粉をよく攪拌して包餡します。
- ⑤1度の生産で1800個ほど作成し、成形冷凍するので、作り立ての味を逃がしません。
- ⑥販売時に”杵築藩家紋のゆき笹”の木型で成形、オーブンで焼き上げ、冷却、パッキングを行うため、急な発注にも対応できます。

九州うまいもんチャンネルで紹介【創業82年の老舗】日本の伝統的な和菓子ができるまでの裏側に密着！
<https://www.youtube.com/watch?v=AMcqRBXG9H0>

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	大分県津久見市「鳥繁産業」にて細菌検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の定期的な実施。			
	従業員の管理	備品類の混入防止対策の実施。工場入室時の毛髪・埃除去作業の実施			
	施設設備の管理	加熱、冷却、包装の管理基準に基づき実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	曾我 章弘	連絡先	090-9582-8626
	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	スーパーあんしんフード君加入			