

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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						33.0 15.0 4.5	0.65kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ 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	☐ 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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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

	○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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☒えび、☐かに、☒小麦、☐そば、☒卵 ☒乳、☐落花生 ☐くるみ、</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐あわび、☐いか、☐くら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン ☐アーモンド、 (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)</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>	表示義務有	☒ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生 ☐ くるみ、	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド、 (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	
表示義務有	☒ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生 ☐ くるみ、						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド、 (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		株式会社 松山堂		
年 間 売 上 高		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



いんげん豆を丁寧に炊き上げます 炊き上げ後、皮を取り除きます ゆき笹木型で成型 オーブンで焼き上げ 左6個入 右10個入

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 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			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。