

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月30日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	きつき抹茶シャリ羊羹					
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	60日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	白いんげん豆(国内産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580576640153			
内 容 量	240g	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	2日~3日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	最小	1CS	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
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→) 杵築ブランド認定 K30-122019-031 ※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 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本茶や紅茶の茶菓子として、羊羹の表面が少し固くなると「シャリ」が出てきますが、その食感が人気となっています。
商品特徴	きつき抹茶シャリ羊羹の特徴は「シャリ」。寒天を少なくし、水分がなくなるまで極限に練り上げることで「シャリ」が現れます。練りたての「しっとり」と、時間を置いて「シャリ」が出てきた食感が楽しめます。このこだわりの製法の証として、時間が経つと表面が白くなり雪の結晶のような模様が出てきます。この結晶は糖蜜なので品質には問題ありません。

## 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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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
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	木付や		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名(令和8年1月時点)
代表者氏名	菊池 瞳		
メッセージ	昭和44年に「菊池製菓」として創業してより、先代の頑固な父とそれを陰で支え続けてきた母の二人三脚で守り抜いた変わることのない製法と味。地元・杵築をこよなく愛す先代の思いと技術、そのすべてを受け継ぎ、平成29年に新たに「木付や」として変わらない特別なものをお届けします。		
ホームページ	<a href="https://www.kitsukiya.com/">https://www.kitsukiya.com/</a>		
会社所在地	〒	873-0002	杵築市大字南杵築2914
工場等所在地	〒	873-0002	杵築市大字南杵築2914
担当者	菊池 瞳		E-mail <a href="mailto:contact@kitsukiya.com">contact@kitsukiya.com</a>
TEL	0978-63-5552		FAX 0978-69-7015

■ 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

近年販売されている羊羹は、寒天で固めた「つるん」とした食感のものが多いですが、当店の「シャリ羊羹」は寒天の量を少なくし、水分がなくなる極限まで練り上げることで、時間が経つと表面が白く固くなり「シャリ」が現れてきます。通常では、時間とともに寒天の保水力が衰え、これにより糖蜜が表面に広がり、硬さ、弾力も弱くなり粘りや風味も弱くなってきますが、当店の「シャリ羊羹」は糖蜜による「シャリ」が現れても、弾力や風味も変わりません。また抹茶は本来、熱を加えることで風味がなくなりがちですが、杵築産の抹茶をふんだんに使用し、加熱してもしっかりと抹茶の風味を感じられるようにしています。保存料などは一切使用しておりません。全ての材料を釜に入れる→練る→型に入れる→切る→包装・ラベル貼り・出荷

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)				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	菊池 瞳	連絡先	0978-63-5552
	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				