

# FCP展示会・商談会シート

記入日

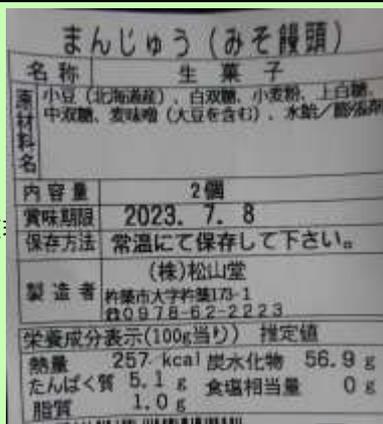
2026年  
1月30日

## 商品特性と取引条件

商品名	杵築名物 みそまんじゅう							
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)	小豆(北海道)		JANコード (13桁もしくは8桁)	9個入り 4580523190038				
内容量	1個		希望小売価格(9個)	税抜	¥1,019	税込(切捨) 税率	8%	¥1,100
1ケースあたり入数	9個/箱		保存温度帯	選択(又は右に記入)				
発注リードタイム	2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	12ケース	最小	1ケース	6個入りケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	
					13.5	13.5	4.0	0.3kg
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 checked="" 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 K30-112019-081 ※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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	国籍・性別問わず、特に甘さ控えめで、甘いものが苦手な方にもおすすめ です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ちょっとしたおやつや、お茶のお供など、常温開封後、そのまま召し上がっていただくことをお勧め します。	
商品特徴	杵築市、当社真向いの綾部味噌の1年醸造の麦みそを九州産小麦粉に配合し、中双糖、上白糖を混ぜ、風味と食感に独特なものがあり、中の漉し餡はあっさりとした男性にも受け入れられる蒸し饅頭です。 お店では、2個入り(250円税込)も購入できます。	

## 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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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
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 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)

■ 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	<a href="http://matsuyamado.com/">http://matsuyamado.com/</a>		
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 <a href="mailto:matuyamado@rouge.plala.or.jp">matuyamado@rouge.plala.or.jp</a>
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北海道産の小豆を温度や湿度を考慮して煮上げて、5割り方皮を剥ぎます。
- ②小豆を煮上げて白双糖を加え、さらに練り上げ、冷まします。
- ③包みやすいように均等に餡玉を積み上げ準備します。
- ④包餡機では製造できないので、すべて手作業で包みあげ、強い蒸気でむしあげ完成です。
- ⑤生地は綾部味噌の1年醸造の麦みそを使い、砂糖を混ぜ、九州産小麦粉と重曹を混ぜ合わせます。

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			