

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
月 日

商品特性と取引条件

商 品 名	きつきシャリ羊羹					
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	60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)				
内 容 量	250g/1本	希望小売価格	税抜	¥1,100	税込(切捨) 税率 8%	¥1,188
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温	▼直射日光・高温多湿を避け涼しいところで保存		
発注リードタイム	2日~3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	最小	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)
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→) 杵築ブランド認証商品(平成31年度)K-30-122019-021 ※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"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	40代~70代の女性で、単なる甘さだけでなく、素材の味を求める方々。
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、羊羹の表面が少し硬くなると「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、水分がなくなる極限まで練りあげることでこの「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ったり、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

品 名	羊 羹
原材料名	原材料：砂糖、小豆、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、寒天
内容量	1個
賞味期限	天
保存方法	直射日光・高温多湿を避け涼しい所で保存して下さい。
製造者	Stand-7 木付や 菊池 瞳 大分県杵築市大字南杵築2914 TEL:0978-63-5552

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 type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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	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5年5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る先代の思いと技術、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	https://www.kitsukiva.com/		
会社所在地	〒 873-0002	杵築市大字南杵築2914番地	
工場等所在地	〒 873-0002	杵築市大字南杵築2914番地	
担当者	菊池 瞳	E-mail	https://www.kitsukiva.com/contact/
TEL	0978-63-5552	FAX	0978-69-7015

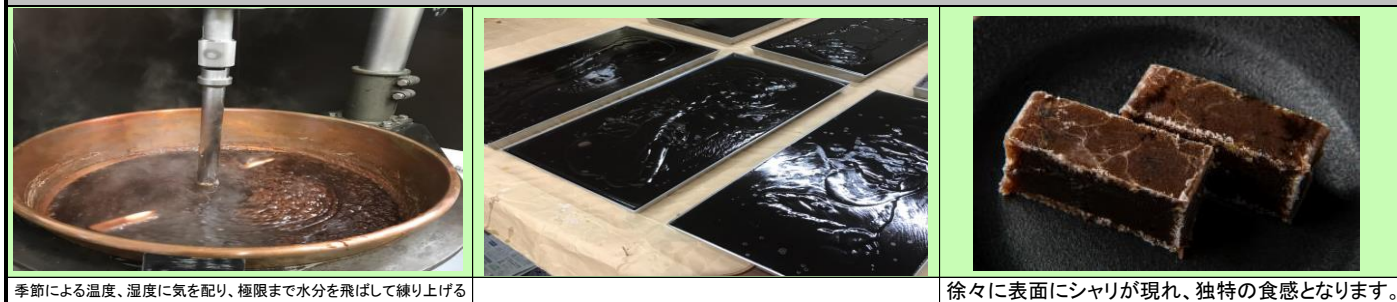
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

近年売られている羊羹は、製造に時間をかけないために、ほとんどが寒天で固められており、「つるん」といった食感ですが、当店のシャリ羊羹は、寒天の量を控えて、通常1時間程度の練り時間を倍の2時間程度かけ練り上げているため、素材の味を感じていただけるよう作製しております。

通常では、時間経過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いきますが、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、保存料などは一切使用しておりません。



写真



季節による温度、湿度に気を配り、極限まで水分を飛ばして練り上げる

徐々に表面にシャリが現れ、独特の食感となります。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(一具体的に)				
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				