杵築市

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 2 月 3 日

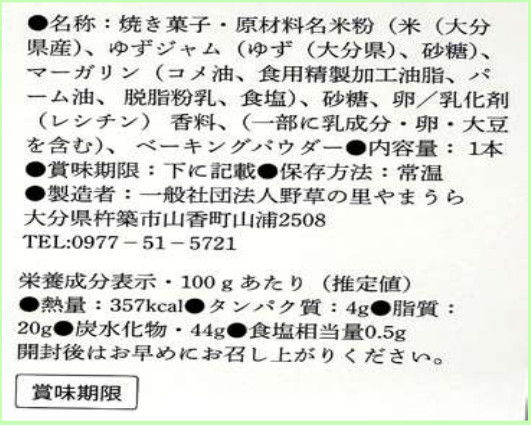
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ゆずジャム米粉ケーキ						
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	2週間	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	大分県杵築市	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4573599661144				
内容量	1個	希望小売価格	税抜	オープン（卸1,540円）	税込（切捨） 税率 8%	オープン（1,663円）	
1ケースあたり入数	6個	保存温度帯	選択（又は右に記入				
発注リードタイム	10日営業日	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 要相談 最小 要相談	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)	
			30.0	20.0	10.0	1.9	
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理（GAP）※ ☑その他（右に記入→） 杵築ブランド認定 K30-122025-021 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☐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 ☐ホテル・宴会・レジャー （☐業務用対応可能 ☑ギフト対応可能） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	・あらゆる世代に ・健康への意識が高い方 ・グルテンフリーを意識する方 ・安心安全な素材の食品を求める方　・子どもの健康を気遣う方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・友達や家族とのお茶タイムに。 ・安心して食べさせられる、子どものおやつとして。 ・自分へのごほうびに ・大切な方へのプレゼントに。
商品特徴		・農薬不使用栽培のゆずを使ったゆずジャムをたっぷりと練り込んだリッチな味わい。 ・大分県杵築市山香町山浦産の米粉を使用 ・グリーンコープの卵とマーガリン（低トランス脂肪酸）使用 ・原料は米粉、きび砂糖、卵、マーガリン、ベーキングパウダーのみ。 ・通常のパウンドケーキよりも甘さ控えめ。

■ 商品写真


●名称：焼き菓子・原材料名米粉（米（大分県産）、ゆずジャム（ゆず（大分県）、砂糖）、マーガリン（コメ油、食用精製加工油脂、パーム油、脱脂粉乳、食塩）、砂糖、卵／乳化剤（レシチン）香料、（一部に乳成分・卵・大豆を含む）、ベーキングパウダー●内容量：1本
●賞味期限：下に記載●保存方法：常温
●製造者：一般社団法人野草の里やまうら
大分県杵築市山香町山浦2508
TEL:0977－51－5721

栄養成分表示・100ｇあたり（推定値）
●熱量：357kcal●タンパク質：4g●脂質：20g●炭水化物・44g●食塩相当量0.5g
開封後はお早めにお召し上がりください。

賞味期限

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	☐えび、☐かに、☐くるみ、☐小麦、☐そば、☑卵、☑乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐アーモンド、☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐ごま、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐マカダミアナッツ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（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）

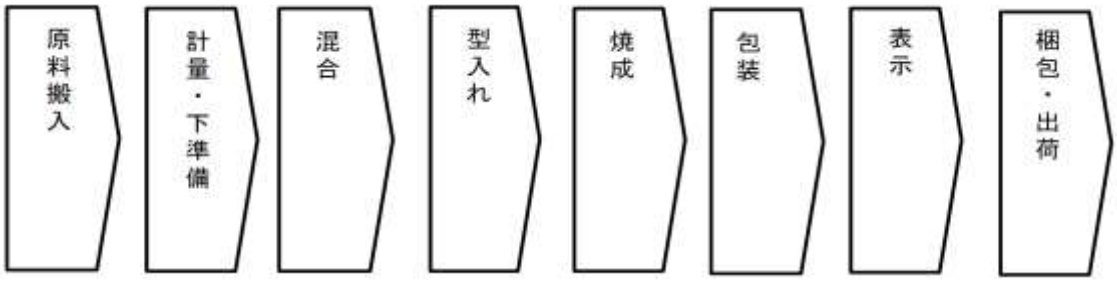
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて　右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。）　（承諾）・拒否

杵築市

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般社団法人 野草の里やまうら			
年間売上高	360万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	社員8名、パート28名	
代表者氏名	阿部信秀			
メッセージ	私たちは、「野草で地域も人も元気にする」を理念に、里山の資源を活かして、購入者様も、地域も、健康で元気になっていただける商品作りをしています。			
ホームページ	https://yamauraherb.base.shop			
会社所在地	〒	879-1315	大分県杵築市山香町山浦2508	
工場等所在地	〒		同上	
担当者	青木美香子、阿部優子	E-mail	yasounosato@yamauraherb.jp	
TEL	0977-51-5721	FAX	無	

■ 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



写真

計量

型入れ

包装

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	各工程において担当を設け、作業都度、確認をしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCAPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』をもとに製造管理を行っています。			
	従業員の管理	同上の製造管理の中で、身だしなみ、手洗いの徹底などを行っています。			
	施設設備の管理	同上の製造管理の中で、日常点検、定期点検を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	上記担当者同	連絡先	同上
	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	PL保険加入済			

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https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。