

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ムギクラッカーBe w/K+F2boil						
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	170日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	群馬県(農薬不使用小麦粉)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589507690168			
内 容 量	6枚		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥694	税込(切捨) 税率 8%	¥750
1ケースあたり入数	8個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	6日		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有→ 沖縄・離島			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20	最小	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					70.0 × 50.0 × 20.0	4.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農薬生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) HACCPを取り入れた衛生管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ 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)	50代女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご褒美料理に、簡単なおつまみに。	
商 品 特 徴	日本最古の南部せんべい店、五代目店主の代表作。ふんわりと手ごね、こんがりと南部最大の専用石窯で手焼き。材料はシンプルに小麦粉、塩、重曹のみで全て農薬不使用/天然品です。煮込んでよし、何かを載せてクラッカーとして食べてよし、使いどころの多い商品です。	

商品写真



商品名	ムギクラッカーBe w/KF2boil
名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(農薬不使用・群馬県産)、モンゴル岩塩、天然重曹
内容量	7枚
消費期限	欄外に記載
保存方法	高温多湿、直射日光を避けてください
製造者	五代目店主 川越和弘 〒039-2224 青森県上北郡おいらせ町下明堂30番11号 Tel.0178-52-2878



品質・包装には十分注意しておりますが、万一不都合がありましたら外装ごと現品をお送りください。送料を添えお取替えさせていただきます。



おつゆせんべいの食べ方

せんべい汁で有名なおつゆせんべいですが、煮込み系汁物であれば、洋風スープに入れても美味しく召し上げれます。

1. 先に「みみ」部分を取り、根菜等と一緒に煮込みます。
2. 本体部分を手で四つ割りにし、10-15分ほど汁物と煮込みます。
3. 耳たぶぐらいの柔らかさが食べごろの目安です。

*長時間、強火でぐつぐつ煮込みすぎると、溶けてしまいますので、おでんやもつ煮等、煮込みっぱなしの汁物には向いていません。以上

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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ ☐ 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	川越せんべい店		
年 間 売 上 高	令和6年10百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	事業主2名パート3名(令和7年12月)
代 表 者 氏 名	川越将弘		
メ ッ セ ー ジ	明治六年創業、日本最古の南部せんべい店。ふんわり手ごね、南部最大の専用石窯でこんがり手焼き。硬いのに柔らかい、伝統の「しよりしより」食感。がり、ぼり、ほろ、もろと噛みしめ、香りとコクが深まる。シンプルで良い材料を、奥深い味わいに焼き上げます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kawagoenambusembe.stores.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2224	青森県上北郡おいらせ町下明堂30-11	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	五代目店主 川越将弘	E - m a i l	ms.kawagoe@gmail.com
T E L	0178-52-2878	F A X	0178-52-2878

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

小麦粉計量⇒水・塩・重曹を投入⇒ふんわり手ごね⇒型入れ⇒加熱⇒空冷⇒袋とじ⇒ラベル添付⇒出荷
--

写 真		
		
職人が手早くふんわり手ごねします	職人がふんわりのまま成型します	南部最大の専用石窯でこんがり手焼き

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一枚一枚、全数、異物混入有無の目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保健所の指導のもと、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録している。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時に隅々まで工場内を清掃し、備品類の点検を定期的に行い異物混入防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	川越将弘	連 絡 先	0178-52-2878
	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保険加入済み。			

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>をご覧ください。