

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	至福の桃ソルベ						
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		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県桑折町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	45200717			
内 容 量	80ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥325	税込(切捨) 税率 8%	350~
1 ケースあたり入数	72		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	7日 (土曜・日曜・祝日を除く)		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	最小	1 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(グラム)	
					30.0 × 45.0 × 15.5	4.3	
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) 山形食品株式会社 FSSC22000 ※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 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 果物・スイーツの大好きな20代～60代の女性へ。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	今まで、なかった大人が感動する高級ソルベ。もちろんお子様にも喜んでもらえる桃ソルベとなっており、80mlの容器で、また食べたい容量にしました。ギフトでは季節のご挨拶、お祝い事、色々なギフトに最適な逸品となっております。また、ソルベにお酒等をかけると大人の味わいになり、スカッシュ系の飲み物に添えると、子供達にも、大変喜ばれる逸品となっております。
商 品 特 徴	桑折町産の桃「あかつき」は平成6年より連続して皇室に贈られる「献上桃」に選ばれています。それと同品質の「あかつき」をふんだんに使ったソルベは、果汁率75%、香料無添加で仕上げられ、上品な香りと豊かな風味、なめらかな口あたりが特徴です。「FOODEX美食女子グランプリ2018」スイーツ部門において金賞、「おもてなしセレクション」では特別賞の外国人選定員賞を受賞しました。

商品写真

	商品名 至福の桃ソルベ ●本品製造工場では、卵、乳を含む製品を製造しています。●保存上の注意:ご家庭では-18℃以下で保存してください。 ●製造者:山形食品株式会社 山形県南陽市漆山1176番地1 ●お問い合わせ先024-581-2790 ●栄養成分表示(1個/80mlあたり) エネルギー:83kcal たんぱく質:0.4g 脂質:0g 炭水化物:20.3g 食塩相当量:0g ●原材料 名:もも果汁(福島県桑折町産あかつき)、砂糖、ゼラチン、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、酸化防止剤(ビタミンC) ●内容量:80ml ●販売者:一般財団法人桑折町振興公社/福島県伊達郡桑折町字北町26						
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☒ ゼラチン、☐ アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td> (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) 製造工場では、卵、乳、大豆、りんごを含む製品を製造しています。 </td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ アーモンド	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) 製造工場では、卵、乳、大豆、りんごを含む製品を製造しています。
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ アーモンド						
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) 製造工場では、卵、乳、大豆、りんごを含む製品を製造しています。						

※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。)

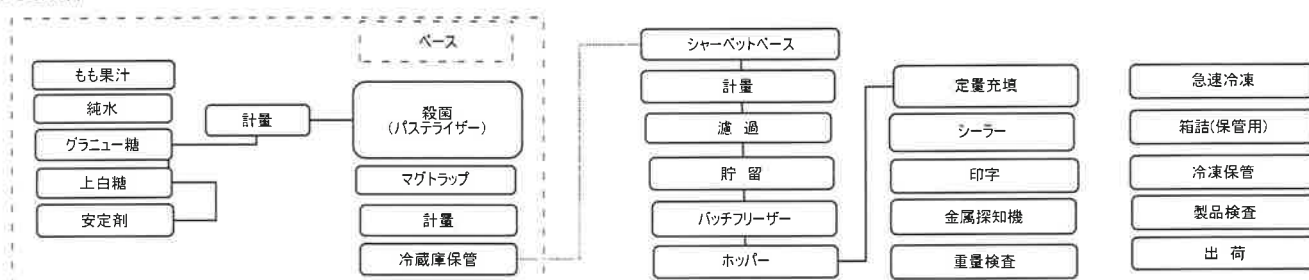
承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		一般財団法人 桑折町振興公社		
年 間 売 上 高		令和5年度 約4665万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年5月時点 職員9名
代 表 者 氏 名		理事長 石幡 正則		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、地域づくり・地場産業の角度から、桑折町が発展するよう事業に日々取り組んでいます。事業の一環として、桑折町産の桃「あかつき」を使った6次化商品の開発を行い、試行錯誤の末に出来上がったのが「至福の桃ソルベ」です。是非一度ご賞味ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koori-shinkokosya.jp/		
会 社 所 在 地	〒	969-1662	福島県伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5番地2	
工 場 等 所 在 地	〒	992-0474	山形食品株式会社 山形県南陽市漆山1176番地1	
担 当 者		佐藤 瑞紀	E - m a i l	mail@koori-shinkokosya.com
T E L		024-572-3216	F A X	024-572-3882

■ 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

山形食品株式会社で「食の安全」の世界規格である「FFSC22000」を取得している。



写真



原料である桑折産桃『あかつき』

皇室へ献上するあかつきを選ぶ『選果式』

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	・微生物検査: 一般生菌数、大腸菌群、カビ・酵母(自社検査) ・理化学検査: pH、糖度(自社検査) ・官能検査: 香味、色調(自社検査)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・製造工程管理基準の運用(調合記録、殺菌・充填記録等) ・各種手順書作成		
	従業員の管理	・年1回健康診断(夜勤者2回)、年2回検便実施 ・健康管理チェックシートの運用 ・従業員教育		
	施設設備の管理	・定期清掃記録の運用 ・保全カレンダーに基づき実施 ・防虫防鼠対策実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山形食品株式会社 品質技術保証室	連絡先
	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	・危機管理マニュアル ・商品事故発生時対応フロー ・PL保険加入		

0238-47-4595

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	至福の桃グミ						
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	10ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県伊達郡桑折町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4902750572171			
内 容 量	36g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥158	税込(切捨) 税率 8%	¥170
1ケースあたり入数	80		保 存 温 度 帯	その他(詳細記載) ▼ 28℃以下			
発 注 リードタイム	7日 (土曜・日曜・祝日を除く)		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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					25.0 × 39.5 × 32.5	3.0	
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) 味覚糖株式会社FSSC22000 ※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 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	桃のお菓子が好きな20代～60代の女性。 小さい子供や孫を持つ大人の方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大人から子供まで手軽に食べていただけるお菓子。 かわいらしいパッケージデザインであり、お手軽にお買い求めいただける商品であるため、ちょっとしたお土産や心あたたまるプレゼントに最適です。	
商 品 特 徴	国内でも高品質の桃として評価されている桑折町産の桃「あかつき」の果汁を使用し、 ジューシーな味わいが楽しめるグミに仕上げました。通常よりも融点の低いコラーゲンを 使用しているため、口の中で温め、優しくとろける口どけをお楽しみいただけます。	

■ 商品写真

	名称: グミキャンディ 原材料名: 水飴、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、コラーゲン、もも果汁、濃縮りんご果汁、植物油、酸味料、香料、光沢剤、着色料(アントシアニン)、(一部にもも・りんご・ゼラチンを含む) 内容量: 36g 賞味期限: この面の右下に記載 保存方法: 28℃以下の涼しい場所で保存してください。 製造者: 味覚糖株式会社 〒540-0016 大阪市中央区神崎町4番12号 製造所固有記号は賞味期限上部に記載 <table><tr><td>栄養成分表示 1製品(36g)あたり</td><td></td></tr><tr><td>エネルギー 111 kcal</td><td>炭水化物 26.1 g</td></tr><tr><td>たんぱく質 2.6 g</td><td>食塩相当量 0.02 g</td></tr><tr><td>脂 質 0 g</td><td></td></tr><tr><td colspan="2">コラーゲン 2500 mg</td></tr></table> ●パッケージの写真・イラストは味をイメージしたものです。 ●高温のところに放置しますとグミがやわらかくなり付着したり、変形することがあります。 ●事故品は取り替えます。 お問合せ先 〒639-1031 奈良県大和郡山崎町137-5 味覚糖株式会社 お客様相談センター ☎0120-653-910 受付時間 祝日を除く月～金曜日 9:00～17:00 原材料に含まれるアレルギー物質(27品目中) もも・りんご・ゼラチン JANコード位置 4 902750 572171 保存は 28℃以下で 製造所固有記号 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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☒ もも、☐ やまいも、☒ りんご、☒ ゼラチン、☐アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>	栄養成分表示 1製品(36g)あたり		エネルギー 111 kcal	炭水化物 26.1 g	たんぱく質 2.6 g	食塩相当量 0.02 g	脂 質 0 g		コラーゲン 2500 mg		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ 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)
栄養成分表示 1製品(36g)あたり																	
エネルギー 111 kcal	炭水化物 26.1 g																
たんぱく質 2.6 g	食塩相当量 0.02 g																
脂 質 0 g																	
コラーゲン 2500 mg																	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																
表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ 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)																

※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		一般財団法人 桑折町振興公社		
年 間 売 上 高		令和5年度 約4665万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年5月時点 職員9名
代 表 者 氏 名		理事長 石幡 正則		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、地域づくり・地場産業の角度から、桑折町が発展するよう事業に日々取り組んでいます。事業の一環として、桑折町産の桃「あかつき」を使った6次化商品の開発を行っています。そうした中、大手菓子メーカー「UHA味覚糖」と町とが共同で特産の桃を使った商品「至福の桃グミ」を開発しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koori-shinkokosya.jp/		
会 社 所 在 地	〒	969-1662	福島県伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5番地2	
工 場 等 所 在 地	〒	961-0004	味覚糖(株)福島工場 福島県白河市萱根月ノ入1-8	
担 当 者		佐藤 瑞紀	E - m a i l	mail@koori-shinkokosya.com
T E L		024-572-3216	F A X	024-572-3882

■ 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

原料混合

デパウダー

箱詰め

加熱濃縮

X線検査機

入数検査

添加物混合

製品検査

パッキン詰め

充填

袋詰め

乾燥

X線検査機



原料である桑折産桃『あかつき』



皇室へ献上するあかつきを選ぶ『選果式』

写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	品質管理センターでは味や香り、色などの官能検査に加え、水分値測定（公定法に準拠）を中間製品や最終製品に対し実施。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	2014年4月にFSSC22000を取得して以来、HACCPシステムに基づいた生産管理を実施。				
	従 業 員 の 管 理	従業員の行動規範をまとめた工場管理マニュアルを作成し、これを元に、食品工場で働く事に対する心構えを全従業員に教育し、日々の生産を実施。				
	施 設 設 備 の 管 理	施設設備の管理については技術伝承の必要性からできる限りのことは自社で賄っているが、防虫・防鼠など専門性の高い分野は外部の専門業者に委託。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 ま た は 担 当 部 署 名	お 客 様 相 談 セ ン タ ー	連 絡 先	0120-653-910	
	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	緊急時マニュアルを整備し、トレーサビリティシステムを確立しているため、すみやかに原材料情報や品質検査記録を追跡することが可能。また、お客様へは迅速かつ丁寧な対応を実施。 PL保険はAIU損害保険株式会社にて加入。				

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	至福の桃飲むこんにやくゼリー				
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	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県伊達郡桑折町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589702530016		
内 容 量	130g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥186	税込(切捨) 税率 8% ¥200
1ケースあたり入数	72	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム	7日 (土曜・日曜・祝日を除く)	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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 27.6 48.2 19.5 10.4
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001				

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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 桃のお菓子が好きな20代~60代の女性。 小さい子供や孫を持つ大人の方。
商 品 特 徴	大人から子供まで手軽に飲んでいただけるゼリー飲料。 かわいらしいパッケージデザインであり、お手軽にお買い求めいただける商品であるため、 ちょっとしたお土産や心あたたまるプレゼントに最適です。 国内でも高品質の桃と評価されている桑折町産の桃「あかつき」の果汁のみを使用し、作られたこんにやくゼリーは、食物繊維・コラーゲン・ヒアルロン酸も含まれており、特に女性におすすめの商品。冷やすとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

商品写真

	(現物の写)  貼付)
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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ 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) 同製造ラインでりんごを含む製品を生産しています。

※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		一般財団法人 桑折町振興公社		
年 間 売 上 高		令和5年度 約4665万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年5月時点 職員9名
代 表 者 氏 名		理事長 石幡 正則		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、地域づくり・地場産業の角度から、桑折町が発展するよう事業に日々取り組んでいます。事業の一環として、桑折町産の桃「あかつき」を使った6次化商品の開発を行っています。そうした中、町内企業の山吉青果食品が製造し、桑折町振興公社で販売するオール桑折の商品となっております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koori-shinkokosya.jp/		
会 社 所 在 地	〒	969-1662	福島県伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5番地2	
工 場 等 所 在 地	〒	960-0502	山吉青果食品株式会社桑折工場 福島県伊達郡桑折町大字万正寺字宮ノ西1-1番地	
担 当 者		佐藤 瑞紀	E - m a i l	mail@koori-shinkokosya.com
T E L		024-572-3216	F A X	024-572-3882

■ 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

こちらは別途工程表などを送付いただいてもかまいません。

写 真



写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	・官能検査：外観、色調、香味、食感等に不適の項目がないこと ・X線検査：Feφ1.2、SUS0.6、ガラス3.0、セラミック2.0 ・細菌検査：一般生菌数 300個/g以下、大腸菌群 陰性			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造作業手順書の整備、危害分析表等の作成			
	従 業 員 の 管 理	従事者の衛生マニュアル、製造作業手順書等の整備			
	施 設 設 備 の 管 理	衛生管理マニュアルの整備			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品 質 管 理 部	連 絡 先	024-582-5470
	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	・緊急時対応マニュアル等に従って行う。 ・事故発生時、発見者は「クレーム報告書」を作成し、品質管理部に提出する。品質管理部は、原因を特定・分析し「調査報告書」を作成し提出する。 ・PL保険の加入有			

このシードは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FuCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.man.go.jp/j/shokusan/rocp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

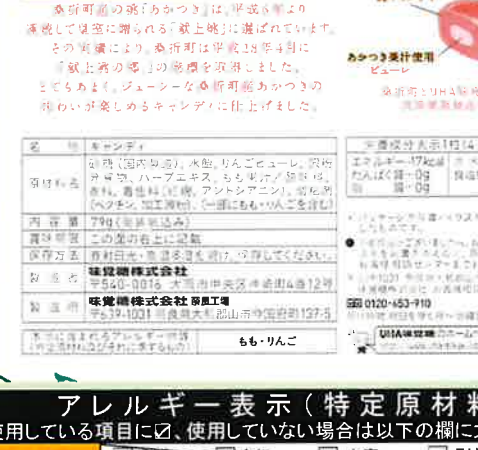
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	至福の桃キャンディ						
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	12ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (濃 獲 場 所 等)	福島県伊達郡桑折町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4902750948747			
内 容 量	79g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥213	税込(切捨) 税率 8%	¥230
1ケースあたり入数	72		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7日 (土曜・日曜・祝日を除く)		販 売 エリアの 制 限	◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノド など単位も記載)	最大	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					33.0 × 42.0 × 43.0	7.7	
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→) 味覚糖株式会社FSSC22000 ※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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 桃のお菓子が好きな20代～60代の女性。 小さい子供や孫を持つ大人の方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	大人から子供まで手軽に食べていただけるお菓子。 かわいらしいパッケージデザインであり、お手軽にお買い求めいただける商品であるため、ちょっとしたお土産や心あたたまるプレゼントに最適です。
商 品 特 徴	国内でも高品質の桃として評価されている桑折町産の桃「あかつき」の果汁を使用し、ジューシーな味わいが楽しめるキャンディに仕上げました。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)		

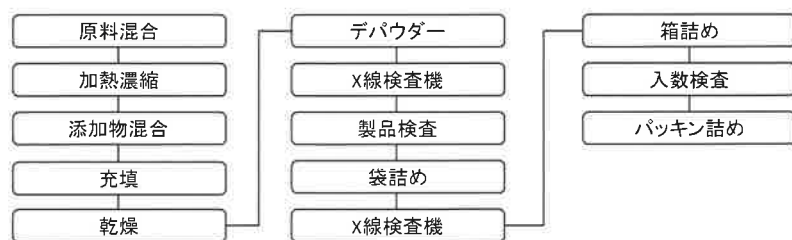
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		一般財団法人 桑折町振興公社		
年 間 売 上 高		令和5年度 約4665万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年5月時点 職員9名
代 表 者 氏 名		理事長 石幡 正則		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、地域づくり・地場産業の角度から、桑折町が発展するよう事業に日々取り組んでいます。事業の一環として、桑折町産の桃「あかつき」を使った6次化商品の開発を行っています。そうした中、大手菓子メーカー「UHA味覚糖」と町とが共同で特産の桃を使った商品第2弾「至福の桃キャンディ」を開発しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koori-shinkokosya.jp/		
会 社 所 在 地	〒	9691662	福島県伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5番地2	
工 場 等 所 在 地	〒	961-0004	味覚糖(株)福島工場 福島県白河市萱根月ノ入1-8	
担 当 者		佐藤 瑞紀	E - m a i l	mail@koori-shinkokosya.com
T E L		024-572-3216	F A X	024-572-3882

■ 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



原料である桑折産桃『あかつき』



皇室へ献上するあかつきを選ぶ『選果式』

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	品質管理センターでは味や香り、色などの官能検査に加え、水分値測定（公定法に準拠）を中間製品や最終製品に対し実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	2014年4月にFSSC22000を取得して以来、HACCPシステムに基づいた生産管理を実施。			
	従業員の管理	従業員の行動規範をまとめた工場管理マニュアルを作成し、これを元に、食品工場で働く事に対する心構えを全従業員に教育し、日々の生産を実施。			
	施設設備の管理	施設設備の管理については技術伝承の必要性からできる限りのことは自社で賄っているが、防虫・防鼠など専門性の高い分野は外部の専門業者に委託。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	お客様相談センター	連絡先	0120-653-910
	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	緊急時マニュアルを整備し、トレーサビリティシステムを確立しているため、すみやかに原材料情報や品質検査記録を追跡することが可能。また、お客様へは迅速かつ丁寧な対応を実施。PL保険はAIU損害保険株式会社に加入。			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	幸福の王林水ゼリー							
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	1 年	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県伊達郡桑折町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589702530023					
内 容 量	130g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥186	税込(初値) 税率 8%	¥200		
1ケースあたり入数	72	保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	7日 (土曜・日曜・祝日を除く)	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有一					
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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
					27.6	48.2	19.5	10.4
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) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001							

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 ☐ その他(右に記入) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢など)	りんごのお菓子が好きな方や、小さい子どもや孫を持つ大人の方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大人から子どもまで手軽に飲んでいただけるゼリー飲料。 かわいらしいパッケージデザインであり、お手軽にお買い求めいただける商品であるため、ちょっとしたお土産や心あたまるプレゼントに最適です。
商 品 特 徴	王林発祥の地桑折町産のりんご「王林」の果汁のみを使用し作られた水ゼリーは、水にこだわり地元の名水「香村金剛水」と脳の働きの源となり疲労回復に働くぶどう糖を配合し、スッキリとした甘さで香り高い王林の風味が感じられ、冷やすとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

商品写真

	 (現物の写真で貼付)
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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ 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) 同製造ラインでりんごを含む製品を生産しています。

※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		一般財団法人 桑折町振興公社		
年 間 売 上 高		令和5年度 約4665万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年5月時点 職員9名
代 表 者 氏 名		理事長 石幡 正則		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、地域づくり・地場産業の角度から、桑折町が発展するよう事業に日々取り組んでいます。事業の一環として、桑折町産の桃「あかつき」を使った6次化商品の開発を行っていますが、「至福の桃こんにやくゼリー」に続き桑折町発祥の「王林」を使用したゼリーを町内企業の山吉青果食品が製造し、オール桑折第2弾の商品となっております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koori-shinkokosya.jp/		
会 社 所 在 地	〒	969-1662	福島県伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5番地2	
工 場 等 所 在 地	〒	960-0502	山吉青果食品株式会社桑折工場 福島県伊達郡桑折町大字万正寺字宮ノ西1-1番地	
担 当 者		佐藤 瑞紀	E - m a i l	mail@koori-shinkokosya.com
T E L		024-572-3216	F A X	024-572-3882

■ 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

こちらは別途工程表などを送付いただいてもかまいません。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	・官能検査：外観、色調、香味、食感等に不適の項目がないこと ・X線検査：Feφ1.2、SUS0.6、ガラス3.0、セラミック2.0 ・細菌検査：一般生菌数 300個/g以下、大腸菌群 陰性			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造作業手順書の整備、危害分析表等の作成			
	従 業 員 の 管 理	従事者の衛生マニュアル、製造作業手順書等の整備			
	施 設 設 備 の 管 理	衛生管理マニュアルの整備			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品 質 管 理 部	連 絡 先	024-582-5470
	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	・緊急時対応マニュアル等に従って行う。 ・事故発生時、発見者は「クレーム報告書」を作成し、品質管理部に提出する。品質管理部は、原因を特定・分析し「調査報告書」を作成し提出する。 ・PL保険の加入有			

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(FuCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.man.go.jp/j/shokusan/1cp/index.html>をご覧ください。