

FCP展示会・商談会シート

2025年

9月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

商品名	豆っこ						
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	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県			JANコード (13桁もしくは8桁)	4580684090024		
内容量	1袋あたり225g			希望小売価格	税抜	¥649	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	30袋			保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	5日 (数量により応相談)			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	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ	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"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	性別・年齢不問
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豆っこはあらゆる調理法（煮る・焼く・蒸す・揚げる）と調理が可能で、和食はもちろんのこと、洋食・中華・イタリアン等、すべての食材としておすすめします。	
商品特徴	豆っこはジャガイモと青ばた大豆を主原料とし、ツルとした触感で一般的なお餅とは違って喉に詰まる心配もなく離乳食にも利用できる等、年代を問わずお薦めできます。また、どんな料理にもアレンジ可能で、メニューの幅が広がります。	

商品写真



商品名	豆っこ	名称	団子	栄養成分表示 (100g)当たり
原材料名	ジャガイモ(国産)、青ばた大豆、澱粉、脱脂粉乳、食塩／増粘剤(加工でんぶん)	熱量	151 kcal	
内容量	225g	たんぱく質	6.0 g	
保存方法	−18℃以下で保存してください	脂質	0.4 g	
販売者	株式会社保原振興公社 福島県伊達郡国見町字宮下111	炭水化物	31.0 g	
	製造所 有限会社近久工業 福島県伊達郡国見町山崎字太子堂6-7	食塩相当量	0.24 g	(推定値)

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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" 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ゲン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 保原振興公社					
年間売上高	10,296,424円 (令和6年度)		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート1名		
代表者氏名	代表取締役 佐藤 晃司		写真			
メッセージ	弊社は地元素材を使用した安心・安全な加工食品を通してお客様の健康増進と学校給食を通じた食育にも重点を置き、官公庁との太い繋がりで地域貢献にも積極的に取り組んでおります。					
ホームページ	https://hobara-mamekko.com/					
会社所在地	〒	960-0612	福島県伊達市保原町字宮下111-2			
工場等所在地	〒	969-1701	(有)近久工業 福島県伊達郡国見町大字山崎字太子堂6-7			
担当者	帆苅 聖子		E - m a i l	hogari@saturn.plala.or.jp		
T E L	024-575-2284		F A X	024-576-7653		

■ 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

【豆っこ】	・主原料とするジャガイモは、加工に手間がかかる男爵を使用しており、下処理したジャガイモを一晩熟成させ、独特なもちもち感を出しています。
【製造1日目】	
①ジャガイモを洗浄→カット→スチームコンベクションで加熱→皮をむく→冷蔵庫で一晩寝かせる ②青ばた大豆を前日に水に一晩漬ける→青ばた大豆を釜で茹でる→搅はんする→計量して冷凍する	
【製造2日目】	
①ジャガイモ・例という青ばた大豆粒・他の原料全てと搅はん→包餡機で成形→スチームコンベクションで加熱殺菌→余熱を取り急速冷凍→包装	
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	製造後に一般生菌、大腸菌群、大腸菌などの外部検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	日常的に作業終了後殺菌処理を行い、生産工程管理ごとに衛生管理を行っている。			
	従業員の管理	当社マニュアルにより手洗を重点的に行い異物混入しないよう服装チェックをして作業している。			
	施設設備の管理	トラップ柵を含め、排水ラインの清掃を定期的に行い、害虫の侵入防止のため窓等の解放作業をしないようにしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	近久 寿幸	連絡先	024-585-2329
	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	生産物賠償責任保険(PL保険) 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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。