

FCP展示会・商談会シート

更新日

2023 年
10 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商品名		呉とびしまレモンケーキ輪WA							
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	-		
主原料産地 (産獲場所等)	レモン(広島県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571234145615					
内容量	1個		希望小売価格	税抜	¥270	税込(切捨) 税率	8%	¥292	
1ケースあたり入数	CS96個(BL入数24個) ※送料別途			保存温度帯	常温				
発注リードタイム	10日			販売エリアの制限	国内				
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース/日	最小	1ケース	1BL箱サイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(グラム)		
						58.0	33.5	12.0	1900g
認証等 (商品・工場・農場等)									

ターゲット	売り先	お土産店、道の駅、小売、卸売、商社、ふるさと納税
	お客様 (性別・年齢層など)	健康への意識が高くスイーツにもこだわりたい30~40代女性
利用シーン (利用方法・おすすしレシピ等)	使用シーン:おみやげ、ギフト ・レモンの香りが口の中に広がるため贅沢なティータイムを楽しめます。・北海道産甜菜糖を使用しているため、健康志向の高い方にもぴったりです。・大きな特徴は、レモン果汁感を感じられるレモンケーキであることです。食べ終わった後の口当たりがさっぱりし、これまでに無い味わいに仕上げております。苦味の少ない完熟レモンをピールに加工し生地に混ぜ込んであるため、レモンの香りと皮の食感も楽しめます。	
商品特徴	国産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、広島県とびしま海道大長でとれたレモンのつぶつぶ食感の果皮を練り混んで生地を焼き上げました。オリジナルレモンリキュールをたっぷり染み込ませたしっとり仕上げたとびしまレモンのレモンケーキです。	

商品写真

	●名称:焼菓子●原材料名:鶏卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、バター、マーガリン、7-メントバグ、レモン、はちみつ、洋酒/膨張剤、香料、着色料(カゼン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・7-メントを含む) ●内容量:1個 ●賞味期限: 枠外下部記載 ●保存方法:直射日光を避け常温保存 ●製造者:株式会社クレセント 広島県呉市川尻町東3-8-35 TEL 0823-87-0363 ※ハミミを使用していますので1歳未満の乳幼児には与えないでください。	
	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	卵、小麦、乳
	表示を奨励 (任意表示)	大豆、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) 本品製造工場ではオレンジ・キウイ・りんご・バナナ・くるみ・ゴマ・大豆・ゼラチン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	株式会社クレセント		
資本金	300万円	従業員数 (社員・名、パート・名など)	15名
代表者氏名	秦 利宏 (はた としひろ)		
メッセージ	当店に、広島県呉市とびしま海道の農家さんが販売不可能の1カゴの柑橘を持ち込んだことがきっかけで、これを使って商品開発という切実な要望受け、6次産業化を目指そうと組織化に向けて動き出し、農業従事者と地域活性化を目指す人々と「愛とレモンで島おこし」を合言葉に「とびしま柑橘倶楽部」が結成されました。「黄金の島再生プロジェクト」に関わる全員が共にメリットを享受できるビジネスモデルを目指し、農業と地域が抱える問題・課題を共有しアイデアを出し合い、商品開発、ブランド化、広報、販売を行なっています。 		
ホームページ	https://tobishima-lemon.jp/product/		
会社所在地	〒 737-2607	広島県呉市川尻町東3-8-35	
工場等所在地	〒 737-2607	広島県呉市川尻町東3-8-35	
担当者	秦 利宏	E-mail	ougonnoshima@gmail.com
TEL	0823-87-0363	FAX	0823-87-0364

生産・製造工程アピールポイント

【製造工程】					
計量 ふるい (40メッシュ)	混合 充填 (45g±1g)	焼成 180℃ 20分 冷却(30℃以下)	リキュール 塗り (10g)	個包装 賞味期限チェック 重量確認(55g±2g)	梱包 → 出荷
【使用上の注意、品質における特記事項】この商品は洋酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などご注意ください。収穫時期により柑橘の風味が変わります。 【保存方法】直射日光、高温多湿を避けて保存してください。					



品質管理情報

商品検査の有無	一般生菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	HACCAPの考えを取り入れた衛生管理、目視での温度管理を行なっております。		
	従業員の管理	始業時チェック、検便実施、衛生的に管理された作業着、マスク、手袋を着用し作業を行っています。		
	施設設備の管理	基準項目に沿った害虫駆除の実施、作業開始前に使用する器具の洗浄とアルコール殺菌をし、衛生管理を実施しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	山本光良	連絡先 0823-87-0363
	る対応や生産物賠償責任保険(P	PL保険加入		