

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	黒にんにんボール						
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 (漁獲場所等)	福島県小野町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	6個		希 望 小 売 価 格	税抜	¥324	税込(切捨) 税率 8%	¥350
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	9~12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		最小		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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) お子様、 30代~高齢者 女性
商 品 特 徴	お子様とママのおやつに。美容と素材にこだわるスイーツを意識したママ世代の女性のおやつに。年配の方にも軽い口当たりと一口サイズで食べやすく、且つ健康も意識したお菓子。 小麦粉・卵は不使用のクッキー。ペルサルレーテの甘い黒にんにくとペルサルレーテ組合長吉田の米粉を使用。栽培方法にこだわる職人が作った自慢の素材を使用。黒にんにくをペーストにして練りこみ、バターとの相性もよく、黒にんにくを食べたことのない人も食べやすい。臭いも少なく、香ばしくサクッ、ホロッと、黒にんにくの甘さが後を引き、つついまた食べたくなる逸品。

商品写真



焼き菓子	
名 称	黒にんにんボール
原 材 料 名	米粉(小野町産) バター 砂糖 アーモンドブードル 黒にんにく(小野町産) 塩
賞味期限	2025年11月1日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製造者	シェフリー松月堂渡辺一雄 福島県田村郡小野町大字小野新町字中通20-8 TEL0247-72-2236

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"/> かき、 <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 checked="" type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 同施設内で小麦、卵を使用しています。

※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		生産組合 ペル サルーテ		
年 間 売 上 高		500万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	組合員3名
代 表 者 氏 名		組合長 吉田 政美		
メ ッ セ ー ジ		当組合は、中山間高原気候の小野町の美味しい野菜をただただ食べていただきたくて、減農薬に努め安全でおいしい野菜の栽培に尽力しています。 健康な土壌づくりのため、土壌のミネラル分を検査し、調整することで健康な野菜を作り、その結果、美味しいだけでなく、日持ちもして姿もよい野菜を自信を持って提供しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		persalute2129.com		
会 社 所 在 地	〒	963-3316	福島県田村郡小野町大字上羽出庭字五ノ神55	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		吉田政美	E - m a i l	persalute.2129@gmail.com
T E L		080-1843-7851	F A X	0247-72-4133

■ 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

小野町の活性化にもなればと、地場産の食材(黒にんにくと米粉)を使用して地元のお菓子屋に製造を委託。
こだわりの製法で作ったペルサルーテの黒にんにくと、自慢の米粉を使用。卵・小麦粉は使わず、アレルギーにも配慮。
にんにく独特の香りは控えめでありながら、黒にんにくの味わいを楽しめ、香ばしさとサクッほろっとした食感とほんわりとした甘さのバランスが特徴。それには、その日の気温・湿度や素材の状態に合わせて、地元の菓子職人が絶妙な配分をコントロールしながら手作りで仕上げている。
「黒にんにくそのものを食べるより、食べやすい」というお客様の声も。黒にんにくを食べたことのないというビギナー向けの商品でもあり、美味しいとお子様のリピーターもついている。

写 真

		
成形 一つ一つ手で丸める	仕上げのパウダーを振る	完成

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有一具体的に	目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般的な衛生管理			
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理	設備の清掃、点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	渡 辺 一 雄	連 絡 先	0247-72-2236
	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	食品営業賠償共済加入			

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>をご覧ください。