

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年
7月26日



第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	極蜜熟成やきいも 1kg				
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)	宮 崎 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4570088260079		
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,700	税込(切捨) 税率 8% ¥3,996
1ケースあたり入数	1箱	保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	4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 4 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			24.7	18.7	9.0 1.5
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 checked="" 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 女性、30代～50代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・冷やしほしいも 冷蔵庫で2日間熟成させてしっとり冷たいやきいもは絶品！ ・ほしいもアイス 半解凍の状態をやきいもアイスとして食べても Good! ・ほかほかほしいも 電子レンジやオーブンで温めてお召し上がりください。 【加熱時間目安】冷凍やきいも約200g(1本)500W約3分 / 600W約2分30秒
商 品 特 徴	最高糖度78度。極蜜熟成やきいもSAZANKAは、長い期間かけ美味しい焼き芋を作ることだけを考えて、自社ブランドSAZANKAを開発しました。当社のやきいもは宮崎県田野町にて生産しております。特許取得の有機土壌「さざん華」をベースに当社オリジナルのやきいも専用土壌で育み、独自の熟成技術を用いて、その甘味に磨きをかけています。その味わいは「蜜が溢れる甘さと、なめらかな食感」。自社工場ですっきりと焼き上げ、美味しさをそのままに瞬間冷凍いたしました。やきいもの概念が変わるSAZANKAをぜひご賞味ください。

■ 商品写真



SAZANKA 極蜜熟成やきいも 1kg

名称	冷凍 焼き芋
原材料名	さつまいも (宮崎県産)
内容量	1kg
賞味期限	2023年10月12日
保存方法	要冷凍 (-18℃以下)
製造者	株式会社FLAP 宮崎県宮崎市田野町乙4398-2

(現物) ※事前及び飲食時加熱無 寸

栄養成分表示(100g当り)

熱量	159kcal	炭水化物	38.3g
たんぱく質	1.1g	食塩相当量	0.03g
脂質	0.2g		【推定値】

4 570088 260079

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"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いちま <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"/> くるみ <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"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> セラチン <input type="checkbox"/> 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社FLAP		
年間売上高	2023年度 2億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート8名
代表者氏名	菅生 健二		
メッセージ	<p>極蜜熟成やきいも「SAZANKA」は、1つ1つ手にとり、心を込めて、“生産、焼き、販売”にこだわり抜いて来ました。さつまいもに適した土地で、長年農業を手がけて来た生産者が“ホンモノ”を追求しています。長年の感覚と、知識と、想いすべてをおいものに注いでいます。六次産業化体制のもとで、宮崎県宮崎市田野町で生産した究極に甘いやきいも「SAZANKA」を、日本全国、そして、世界へお届けして参ります。焼き芋、干し芋、芋けんぴ、芋チップス。焼き芋ペーストとさつまいも商品を多数揃えております。小ロットからのOEMも可能です。</p>		
ホームページ	https://sazanka-oimo.jp/		
会社所在地	〒 889-1702	宮崎県宮崎市田野町乙4398-2	
工場等所在地	〒 889-1702	宮崎県宮崎市田野町乙4398-2	
担当者	菅生 健二	E-mail	sugao@sazanka-oimo.jp
T E L	0985-72-3225	F A X	0985-72-3225

■ 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

生産地は、日本のひなた宮崎県宮崎市田野町。“さつまいも”を育てる最適な環境で生産し、一括管理を行うため、生産、加工、出荷工場の拠点はすべて宮崎県です。
 “やきいも”とは思えない、極上の甘みとうまみは、このひなたの恵みと、
 長年かけて、数々のデータを駆使し、理論的に研究してきた独自の生産、熟成、自社工場における焼き方によって生まれており
 生産、加工、販売スタッフ全員が世界で絶賛される焼き芋を作る事だけを考えて完成した「極蜜熟成やきいも」を作りました。有機JAS認証土壌「さざん華」をベースに焼きいも専用土壌を開発し、甘味、うまみに磨きをかけました
 “水”にもこだわり、縄文時代の水を再現する専用浄水器を使用。土壌開発時から収穫までそのお水のみ使用しております。
 人間と同じように健康に良いものだけをさつまいもに与え、健康かつ免疫力のある焼き芋専用のさつまいもを生産しております。自社工場は、やきいもだけに特化した工場ラインを開設しました。
 収穫後から温度管理し、3か月以上前から甘く美味しくなるように温度、湿度管理し、1週間前からゆっくり温めはじめ“焼き”あげた後に瞬間冷凍をかけ、カットし乾燥させ冷凍しました。
 この独自の焼きだけで、砂糖やバターを一切使用せず、焼き菓子のような甘さとクリーミーな食感を引き出します。最高糖度は78度になります。
 さつまいも生産量2021年150t、2022年250t、2023年300t

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	細菌検査・賞味期限審査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づき管理			
	従業員の管理	HACCPに基づき管理			
	施設設備の管理	HACCPに基づき管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名 または 担当部署	小浦 浩二	連絡先	09095979334
	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	品質検査記録を保管。PL保険加入			