

FCP展示会・商談会シート

記入日 2017年
11月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	純米大吟醸 五岳						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造後6ヶ月	消費期限	製造後12ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県木島平村		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4993268551031			
内 容 量	720ml		希望小売価格	税抜	¥2,800	税込(切捨) 税率 8%	¥3,024
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	選択(又は右に記入) ▼ 常温開封後要冷蔵			
発注リードタイム	長野市及び周辺1日その他2日		販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						36.5 × 30.0 × 31.5	15.0
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 type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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→)
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) 甘口でスッキリしたタイプのお酒なので、30歳前後の女性、お酒にあまりなじみのない若者向けです
商品特徴	カップルや親友同士の集まりで時間をかけて食事と楽しむ時のお供に。 魚介、肉料理とよく合いますが、特に牡蠣料理(牡蠣フライ、牡蠣鍋)と鶏肉料理(ローストチキン)がオススメです。 長野県木島平村のみで生産され、生産量も少なく、扱いが難しいことから幻の酒米と言われる金紋錦を磨き上げて造った純米大吟醸。 控えめだが果実のような香りの中に米の香りがあり、ほのかな米の旨味と共に柔らかさとスッキリとした甘さが広がるお酒です。

商品写真



五岳 GOGAKU
純米大吟醸
木島平産金紋錦 100%使用

原材料名/米(長野県産)
米こうじ(長野県産米)
アルコール分/15度 精米歩合/39%

製造者 株式会社 今井酒造店 長野県長野市大字小島2番地


お酒は20歳になってから。
妊娠中・授乳期の飲酒はお避けください。

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。

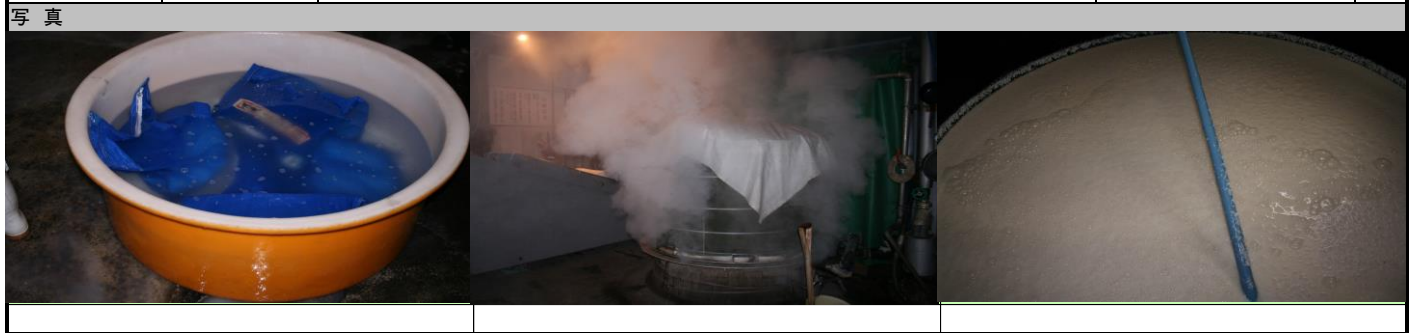
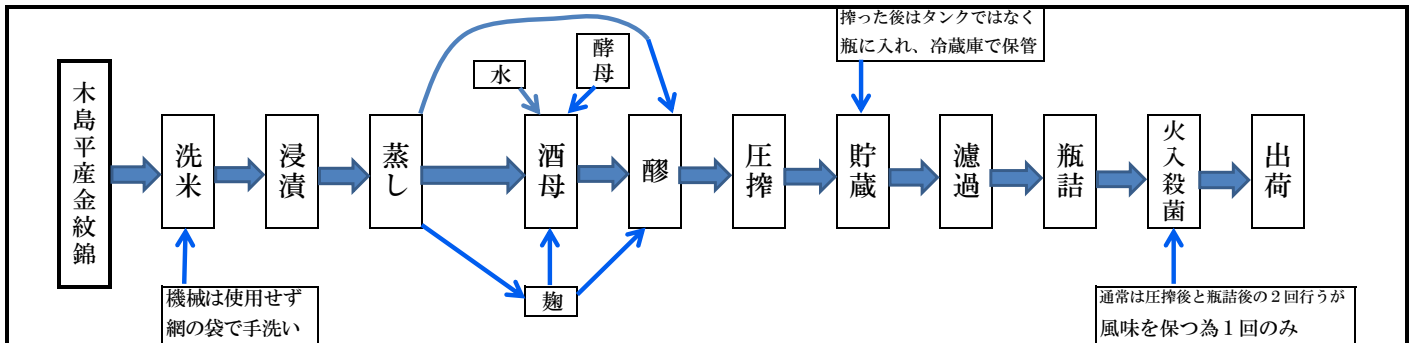
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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)

※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O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 今井酒造店		
年間売上高	平成28年度 90百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成28年度 正社員8名 パート3名
代表者氏名	代表取締役 今井 用一		
メッセージ	元禄4年創業以来、「地元で愛される酒になろう」、「量は少なくとも丹精込めた酒造りに徹しよう」そんな心で醸してきました。製品は全て自社製造です。これからもふるさとの心を伝える酒屋を目指して行きます。		
ホームページ	http://www.wakamidori.com		
会社所在地	〒381-0017	長野県長野市大字小島62	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	今井 孝	E-mail	info@wakamidori.com
TEL	026-243-3745	FAX	026-243-1374

■ 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



■ 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	一定ロット毎にビン詰後熱殺菌。その後目視による異物混入の有無を検査。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	道具、作業場は使用前、使用後に清掃。原料担当者は搬入から保管まで記録。製造担当者は製造開始からビン詰までを管理し記録しています。		
	従業員の管理	作業の際は帽子、長靴、エプロンを着用し、手洗いをしてから開始しています。お酒の製造工程の際はさらにアルコールによる手の消毒も行っています。		
	施設設備の管理	道具に関しては作業前、作業後に清掃、点検をし、定期的なメンテナンスを行っています。作業場も前後の清掃に加え定期的に薬品による消毒も行います。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今井 より子	連絡先 026-243-3745
	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	製造における工程を全て記録し、保存しています。また、PL保険に加入し万が一の時の対策をしています。		