

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
11月28日

平成29年度 長野県産品商談会 申込書

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	茜さす 純米大吟醸 720ml							
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	製造後12ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4936859013075			
内 容 量	720ml		希望小売価格		税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240
1ケースあたり入数	6		保存温度帯		常温			
発注リードタイム	営業日 3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	30ケース要相談	最小	6ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					19.4	28.6	30.8	7.3
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	<input checked="" 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 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→)
お客様 (性別・年齢層など)	健康志向の中高齢ならびに、近年の地酒ブームによるこだわり若年層。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自宅での日常飲用や友人とのパーティー。米の上品な旨味を表現したこの酒は、基本的な日本料理のほか、照り焼きなどの濃い味付けのものともよく合います。
商品特徴	ブランド米の産地で、粘土質土壌でブランド米「五郎兵衛米」で有名な浅科五郎兵衛新田(佐久市)にて農薬を一切散布しない栽培で収穫した酒米で醸す、貴重な純米大吟醸。

商品写真

			<p>あかね 茜さす 純米大吟醸</p> <p>農薬を一切使わずに、浅科五郎兵衛新田にて栽培した酒米で醸した純米大吟醸酒です。上品な旨味と香りが特徴です。 アルコール分17度 原材料名/米(国産)・米麹(国産米) お酒は二十歳になってから。お酒は美しく適量を。 妊婦中・授乳期の飲用はお控え下さい。 製造者 (株)土屋酒造店 長野県佐久市中込1914-2 長野県原産地呼称管理制度による表示</p> <table border="1"> <tr> <td>分類</td> <td>純米大吟醸酒</td> </tr> <tr> <td>原料米/精米歩合</td> <td>佐久市産(田造科地区)100% / 奥山鶴/精米歩合49%</td> </tr> <tr> <td>醸造地</td> <td>長野県佐久市中込</td> </tr> <tr> <td>採水地</td> <td>長野県佐久市中込</td> </tr> <tr> <td>製造年月</td> <td>2017 11</td> </tr> </table> <p>清酒 720ml 内容量720ml</p> <p>4936859013075</p>	分類	純米大吟醸酒	原料米/精米歩合	佐久市産(田造科地区)100% / 奥山鶴/精米歩合49%	醸造地	長野県佐久市中込	採水地	長野県佐久市中込	製造年月	2017 11
分類	純米大吟醸酒												
原料米/精米歩合	佐久市産(田造科地区)100% / 奥山鶴/精米歩合49%												
醸造地	長野県佐久市中込												
採水地	長野県佐久市中込												
製造年月	2017 11												
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 (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)												
備考													

※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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社土屋酒造店		
年 間 売 上 高	1億7千万円 (H28年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート4名
代 表 者 氏 名	土屋 聡		
メ ッ セ ー ジ	<p>1900年(明治33年)で土屋長平・熊治の親子で創業。 山紫水明な信州佐久において、地元の酒米を中心に木造蔵にて手造りで醸しております。 近年では「地元の酒米を使った、地元発の真の地酒を醸したい」との想いから、農薬の力に頼らない酒米作りにチャレンジしております。酒蔵の米麹あま酒についても佐久地方の元祖で、約30年前から製造しております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kamenoumi.sakura.ne.jp/		
会 社 所 在 地	〒 3850051	長野県佐久市中込1914番地2	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	土屋 聡	E - m a i l	kamenoumi@poppy.ocn.ne.jp
T E L	0267-62-0113	F A X	0267-62-6413

■ 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

旧浅科村五郎兵衛新田にて農薬無散布栽培「美山錦」→精米→吟醸造り(低温発酵)→上槽(搾り)→ろ過→瓶詰→火入(瓶火入)→-7℃冷凍庫で燗熟成→出荷 **2017年ワイングラスでおいしい日本酒***



 <p>創業明治33年 (写真は大正時代のもの)</p>	 <p>厳寒の中の酒造り。</p>	 <p>すべて手造りによる製麹</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	洗米時、蒸きよう、製麹、出麹、仕込み、熱殺菌、燗詰、ラベル貼り すべての作業時に目視により検査。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造前に精密重量計にて計量。その後、製造毎に、ボーム、ブリックス、汲水を記帳し、管理。		
	従業員の管理	指定の薬剤にて手洗い後、製麹前には、再度手洗い、さらにアルコール系薬剤にて殺菌して製麹。社内指定の衛生管理された作業着と帽子を着用。燗詰め時にはさらにマスクも着用し、異物混入等を防いでおります。		
	施設設備の管理	直接原料や製造作業に関わる道具や場所は、その都度洗浄。施設全体の清掃は、2ヶ月に1度、全体的に清掃。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	土屋 聡	連絡先 0267-62-0113
	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	上記のと通りの管理。他、PL保険の加入あり。		