

FCP展示会・商談会シート

記入日 2017年
12月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	Labre Sake					
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	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)			
内 容 量	300ml		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	1週間		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	1c/s	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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 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→)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
お 客 様 (性別・年齢層など)	若年層、女性を主体にアルコールが不得意な方へ	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	甘酒にアルコールを感じる、低アルコール清酒です。醸造の過程で植物性の乳酸菌を添加し発酵させているため、爽やかな酸味と数%のアルコールを感じる、新感覚のアルコール飲料です。	

商品写真

 <p>写真 がわか</p>		一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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"/> いか、 <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○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	若林醸造株式会社		
年 間 売 上 高	平成28年度90百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名・パート4名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 若林文夫		
メ ッ セ ー ジ	清酒製造・販売を主体とし、近年は甘酒も通年で製造・販売しております。原材料を全て長野県産にこだわり、地元産の果物を入れた甘酒製造や、ジュースの加工も行いながら、新商品の開発にも取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	wakasake.wix.com/wakasake		
会 社 所 在 地	〒 386-1325	長野県上田市中野466	
工 場 等 所 在 地	〒 386-1325	長野県上田市中野466	
担 当 者	若林陽子	E - m a i l	wakasake@tmt.ne.jp
T E L	0268-38-2626	F A X	0268-38-0225

■ 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

- ・原材料を長野県産 美山錦に限定し、雑味をなくすため59%まで精白したものを使用しています。
- ・通常清酒を造る工程で必ず乳酸は添加するのですが、私たちは植物性乳酸菌を使用し、さらに菌を培養し生きた状態で使用しているため、生モト造りに近い清酒製造になります。
(生モト造り・・・自然の力を借りた、昔ながらの製造方法。自然の中で生きている乳酸菌をとりこんで生育させ、乳酸菌に糖を食べさせて乳酸を造る点が特徴。近年注目されている製法です。)
- ・新商品かつ、類似商品が他にない点、アルコールが苦手な方でも飲みやすい、爽やかな酸味と甘みのある味が特徴です。
- ・通常の清酒よりもかなり製造日数が短く、通年製造可能です。
- ・殺菌処理をするため、常温流通可能です。
- ・発酵食品・乳酸菌飲料のため、適量であれば体にも良いです。

写 真



■ 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	目視、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造前・後高温殺菌及び定期塩素等で殺菌			
	従業員の管理	服装等の清潔化・定期健康検査			
	施設設備の管理	施設内を定期消毒し、明るく官能検査しやすい環境に置く。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	若林文夫	連絡先	0268-38-2526
	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	PL保険・管理手帳等			