

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	発泡性果実酒 KIKUSUI CIDRE						
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	無し	消費期限	無し	
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)	4972335514063				
内 容 量	720ml	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	5営業日	販売エリアの制限	○無 ●有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大 要相談	最小 混載5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(kg)
				26.6	35.3	31.5	16.6
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 checked="" 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 checked="" 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 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)	20代~40代 普段カクテルや酎ハイを飲まれている方へ
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	乾杯用のお酒として、リンゴの果汁感を大切にリンゴの甘さや酸味を活かした味わいです。	
商品特徴	美味しいと評価の高い南信州産のりんごを100%使用した発泡性果実酒です。南信州のりんご生産者との直接契約した、ふじ、シナノゴールド、紅玉、秋映、シナノスイートなど数種類のりんごを原料としています。Fuji Cider Challenge 2年連続 銀賞受賞	

商品写真

商品		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"/> かに、 <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"/> バナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン		
備 考	(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)		

※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	喜久水酒造株式会社		
年 間 売 上 高	平成29年度 755百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年9月現在 40人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 加藤昇		
メ ッ セ ー ジ	「酒は百薬の長」と言われ疲労回復の為に、心身をリフレッシュさせる最高の飲料です。特に原料の安全、商品の安心に心掛け、地元の安全なコメと美味しい水を使い醸している美味しいお酒をご案内します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kikusuisake.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 395-0807	長野県飯田市鼎切石4293番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	下澤 淳志	E - m a i l	a.shimosawa@kikusuisake.co.jp
T E L	0265-22-2300	F A X	0265-22-2329

■ 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

酵 母 補 糖

りんご

搾汁

発酵

濾過

ガス充填

瓶詰め


火入れ


目視検査

ラベル貼

出荷

写 真





写 真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	製品に関する検査は目視		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料管理は農水省検査済み。発酵等製造管理は揭示変化のグラフによるチェック		
	従業員の管理	検便年2回、健康診断年1回実施。		
	施設設備の管理	機械、設備管理月1回定期点検。年1回工場を停止して総点検実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤 高一	連絡先 0265-22-2300
	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	生産記録、現品全種類1年保管。PL保険加入		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	清酒 純米吟醸 猿庫の泉						
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	無し	消費期限	無し	
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)	4972335123050				
内 容 量	720ml	希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620	
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	5営業日	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)	最大 要相談	最小 混載5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)		
				18.2	27.0	32.9	8.0
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 checked="" 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 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) 30代後半から40代の本物志向の方
商品特徴	程よく香る吟醸香と、スッキリとした味わいで、食中酒として、刺身やお寿司などの魚料理との相性が良い。 キリリと冷やしてお飲みいただくと、より一層スッキリと美味しくお召し上がりいただけます。 名水百選の一泉『猿庫の泉』を仕込み水に使い、酒米には長野県産の『美山錦』を55%まで精米し、低温でじっくりと発酵させた純米吟醸酒。2018年ワイングラスで美味しい日本酒アワード金賞受賞

商品写真





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"/> こま、 <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、 <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 checked="" 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)

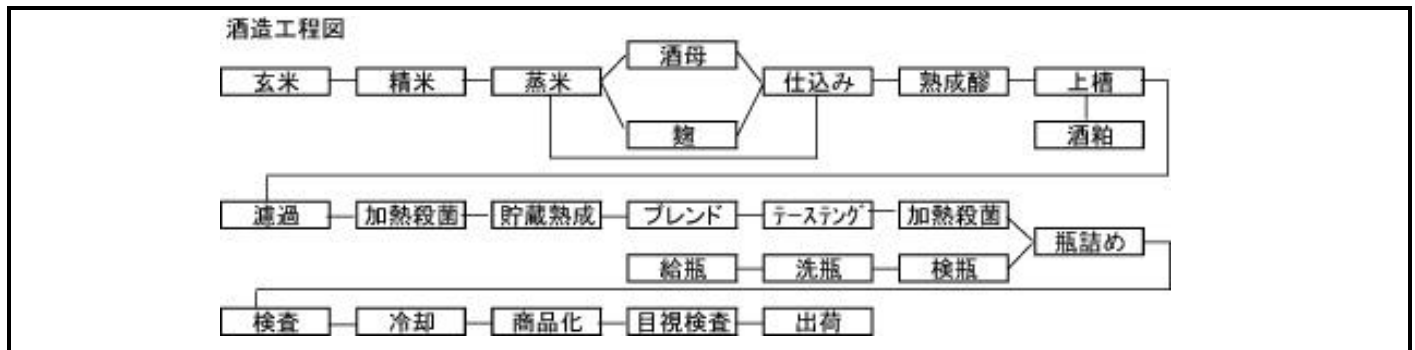
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	喜久水酒造株式会社		
年 間 売 上 高	平成29年度 755百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年9月現在 40人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 加藤昇		
メ ッ セ ー ジ	「酒は百薬の長」と言われ疲労回復の為に、心身をリフレッシュさせる最高の飲料です。特に原料の安全、商品の安心に心掛け、地元の安全なコメと美味しい水を使い醸している美味しいお酒をご案内します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kikusuisake.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 395-0807	長野県飯田市鼎切石4293番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	下澤 淳志	E - m a i l	a.shimosawa@kikusuisake.co.jp
T E L	0265-22-2300	F A X	0265-22-2329

■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	製品に関する検査は目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料管理は農水省検査済み。発酵等製造管理は揭示変化のグラフによるチェック			
	従業員の管理	検便年2回、健康診断年1回実施。			
	施設設備の管理	機械、設備管理月1回定期点検。年1回工場を停止して総点検実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤 高一	連絡先	0265-22-2300
	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	生産記録、現品全種類1年保管。PL保険加入			