

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
6月26日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	有機玄米味噌 白						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本 中 国		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4978045601574			
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥650	税込(切捨) 税率 8%	¥702
1ケースあたり入数	6×2		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5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	100	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						21cm × 29cm × 25cm	4kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) KOSHER, FSSC(申請中) ※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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
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) 性別・年齢を問わず、安心で安全な食品を求め、本物の味噌を味わいたい人に
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	みそ汁だけでなく、みそ炒めなどの調味料や洋食の隠し味などにもご利用いただけます。また、酵素・酵母が活着しているので肉や野菜などの味噌漬の漬け床としてもご利用いただけます。
商 品 特 徴	有機JAS、NOP、EOSに認定された有機大豆、有機玄米という自然の土壌の中で育てられた安心、安全で品種、産地が明確な原料を使用し、さわやかな香味とまろやかな甘味を醸し出した信州白系有機玄米みそです。

商品写真

	<p>●品名/有機米みそ ●原材料名/有機大豆(遺伝子組換えでない)、有機玄米、食塩 ●内容量/300g ●賞味期限/側面に記載 ●保存方法/直射日光、高温多湿を避け保存 ●製造者/(株)マルモ青木 味噌醤油醸造場 長野市大字風間字下河原2180-1</p> <p>Certified Organic by OMIC この商品は生みそです。保管中にも色や風味が変化しますが冷蔵庫に保管する事で変化を抑えることができます。製品の特性上、容器が膨らむことがありますが無問題ありません。上部の空気穴から液漏れの恐れがあるので横倒ししないで下さい。有機玄米味噌 白</p> <p>栄養成分表示(100g当り) エネルギー 196kcal たんぱく質 10.6g 脂 質 5.6g 炭水化物 25.7g 食塩相当量 12.0g</p> <p>※万一品質に不都合がございましたら、下記までご連絡下さい。 ※お客様相談窓口 ☎0120-21-6259 http://www.aokimiso.co.jp/ E-mail:info@aokimiso.co.jp</p> <p>4 978045 601574</p>
<h3>アレルギー表示(特定原材料)</h3> ※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"/> 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"/> そば、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (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)
備 考	

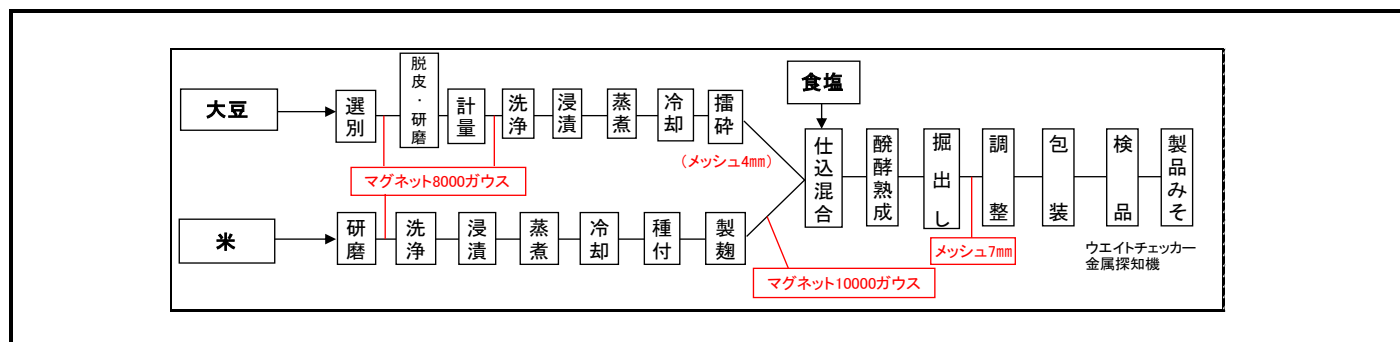
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場		
年間売上高	1154百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	34名 (パート12名)
代表者氏名	青木 幸彦		
メッセージ	美しい自然に恵まれた信州は善光寺平の地で、『醸造は芸術なり』を精神にじっくり時間と手間をかけた本物の活きた味噌造りをしている醸造業です。自ら種苗管理から生産者管理まで行うことで安心で安全な原料を安定供給しております。とても厳しい条件をクリアして、国内では有機JAS(OMIC)、世界基準で流通できるアメリカNOP、ヨーロッパEUの有機を、またユダヤ教徒向けのコーシャ認定も取得し、生味噌にこだわった酵母・酵素が活きた本来の味噌づくりに励んでおります。		
ホームページ	http://www.aokimiso.co.jp/		
会社所在地	〒 381-0023	長野県長野市大字風間字下河原2180-1	
工場等所在地	〒		
担当者	諏訪大介	E-mail	daisuke-suwa@aokimiso.co.jp
TEL	026-221-3868	FAX	026-221-3656

■ 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



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	Y値 官能検査 その他ロット毎に一般性因数、大腸菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各作業での機器の点検や清掃状況を毎日の日報で確認する体制となっている。また、月1回の5Sパトロールで工場内のチェックと改善を実施している。			
	従業員の管理	全従業員に対し、週1回の5S会議で当社のマニュアルや他社の5S活動等の読み合わせを実施することで5S教育を徹底している。			
	施設設備の管理	各施設担当者による定期的な清掃と点検を実施し、月1回のパトロールで状況を確認する体制となっている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鈴木 晴紀	連絡先	026-221-3868
	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	製造日報、事業総合賠償責任保険生産物品質保険加入 ①商品の賞味期限が分かれば使用した原材料の入庫日までトレースできる体制となっている。②異物発見時の対処方法マニュアルの設定と上長への報告の徹底をしている。			