

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年  
月 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ハケ岳生どぶろく							
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	1ヶ月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県(ハケ岳山麓)		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
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本(2本~)		保 存 温 度 帯	チルド				
発 注 リードタイム	1週間		販 売 エリア の 制 限	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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	応 談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					260.0	180.0	300.0	6.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 酒好きな方から甘酒好きなお酒の飲める女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	よく冷やしてそのまま飲む。炭酸や甘酒で割ってもおいしく飲めます。
商 品 特 徴	茅野市の御座石神社では700年以上続く「どぶろく祭り」が毎年4月に開催されます。そんなどぶろくの聖地信州・茅野で醸されるのが「生どぶろくハケ岳」です。ハケ岳山麓で収穫される酒米「よねしろ」とハケ岳山麓の伏流水、長野県のアルプス酵母を用い、長野県の酒造りの技術を伝承する杜氏と蔵人たちにより少量ずつ丁寧に製造されます。発酵を止める為の火入れをしていない為酵母が生きておりシュワシュワした口当たりと甘酸っぱさが特徴です。そんな生どぶろくを年間通して醸造する全国でも珍しい工場です。また、当商品は経済産業省関東経済局の、中小企業地域資源活用促進法に基づき認定を受けた事業計画によって開発された商品です。

## 商品写真

	
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> カンヌナツ <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 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	

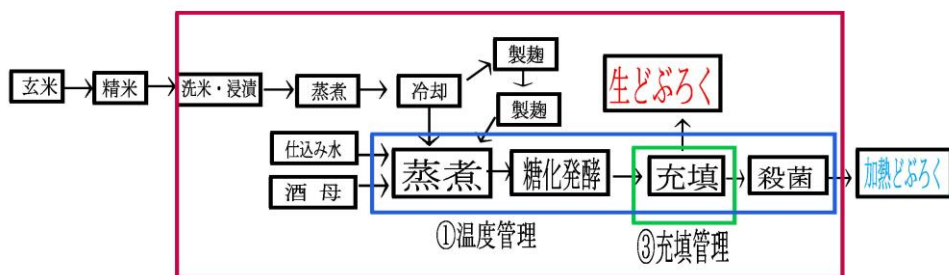
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)




承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 丸井伊藤商店		
年間売上高	10,500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	13名
代表者氏名	伊藤英一郎		
メッセージ	創業100年を数える、茅野市の味噌蔵丸井伊藤商店の4代目です。当店は上社木落とし下に位置し、味噌、漬物、みそラーメンスープをはじめとする各種味噌加工品、甘酒、どぶろく、味噌スイーツなど各種発酵食品を製造しており、信州味噌の見学工場として全国各地よりお客様が蔵見学に訪れる丸井発酵パークです。特に「生どぶろくハケ岳」はハケ岳山麓産の米とハケ岳伏流水を用いた地域資源認定商品で、年間を通して生産される全国的にも珍しい商品です。		
ホームページ	misokengaku.com		
会社所在地	〒391-0013	長野県茅野市宮川4529	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	伊藤英一郎	E-mail	<a href="mailto:misokengaku@ybb.ne.jp">misokengaku@ybb.ne.jp</a>
TEL	0266-72-2272	FAX	0266-72-0984

■ 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



 米 ハケ岳山麓の高冷地、茅野市笹原産の幻の米ヨネシロを使用しています。		
ハケ岳山麓の資源にこだわります	決め手は麹造り、少量づつ丁寧に製造します	年間を通して製造しております

■ 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	目視による異物確認。細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工程表による管理。製造記録保管。			
	従業員の管理	検便 手洗いの徹底、衛生管理の社内講習会の開催。5Sの徹底			
	施設設備の管理	製造室の充実(設備及び建物) 製造室の温度管理。記録の保管			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	土橋潤二	連絡先	0266-72-2272
	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	生産記録ノートに製品情報(品温、アルコール分析等)を記載。PL保険加入済み			