

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月27日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	北光正宗 金紋錦 純米吟醸						
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)	4934738205047			
内 容 量	720ml		希望小売価格	税抜	¥1,816	税込(切捨) 税率 8%	¥1,961
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	3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	最小	3c/s	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					28.0 × 37.0 × 32.0	15.0	
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 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 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)	20歳以上の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしてお飲みください	
商品特徴	長野県木島平村産契約栽培米「金紋錦」100% 使用。香り高く華やかな芳香、軽快ながらも深い余韻を持つ純米吟醸です。スッキリとした辛口、抜群のキレ味を誇ります。	


商品写真

商品の写真を貼付 	北光正宗 金紋錦 純米吟醸 since 1869 全スチアの飲み水 醸造方法 精米歩合 49% アルコール分 15度 日本酒度 +3 (純米) 製造者 株式会社 角口酒造店 長野県山形市本町一四七 製造年月
	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 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。)

承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 角口酒造店		
年間売上高	平成29年度 110百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	11名
代表者氏名	代表取締役 村松茂樹		
メッセージ	明治2年(1869年)創業。新潟県との県境、日本有数の豪雪地域である長野県飯山市に所在する県内最北端の蔵元です。創業者・村松彦三郎の「地元の人たちに愛されてこそ本当地酒である」を理念に地域の方々を始め、この地方を訪れるお客様に飲み継がれています。冬の間は3メートル以上の豪雪と厳しい寒さにおおわれる、この厳しく豊かな自然の中で奥信濃の地酒「北光正宗」が醸しだされます。		
ホームページ	http://www.kadoguchi.jp		
会社所在地	〒 389-2412	長野県飯山市大字常郷1147	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	専務取締役 村松裕也	E-mail	yuya-m@kadoguchi.jp
T E L	0269-65-2006	F A X	0269-65-4607

■ 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

「北光正宗」は北の夜空に光輝く口型をした北斗七星より命名しました。蔵元所在地である長野県飯山市は、伝統的に辛い酒を求める傾向の強い地域です。そのため弊社製品は全般的に、長野県内では珍しい辛口の酒となっています。「1杯飲むための酒でなく1本飲むための酒」であることを大切に、派手さは無くとも飲み飽きしにくく、ゆっくりと腰を据えて長時間飲み続けられる酒を目指して製造しています。角口酒造店の主な特定名称酒に使用している酒米は、蔵元所在地である飯山市で契約栽培に取り組んでいる「ひとごち」と、その飯山市の隣り・木島平村で契約栽培に取り組んでいる「金紋錦」の2種類があります。「飯山産ひとごち」は後味なめらかでやわらかな味わいの酒に仕上がりがやすい酒米、「木島平村産金紋錦」は複雑な旨味を持ちふくらみのある味わいに仕上がりがやすい酒米です。どちらも地域性と特色を持たせた弊社製品には欠かせない原料であり、「この酒蔵だからできること」を大切に酒造りを行っています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	定期的に貯蔵酒の検査及び製品検査を行っています			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理	平成23年 食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰受賞			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	村松裕也	連絡先	0269-65-2006
	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	(社)日本食品衛生協会の総合食品賠償共済あんしんフード君に加入済みです。			