

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
7月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	糀屋 あまざけ ふろーずん							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (夏期)		賞味期限/消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	米(長野県産)、米こうじ(長野県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4536926118049				
内 容 量	150g		希望小売価格	税抜	¥370	税込(切捨) 税率 8%	¥399	
1ケースあたり入数	24個		保存温度帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	4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	5	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					28.0	40.0	10.0	3.5
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 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 checked="" 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) 幼児から高齢者まで、男女問わず皆様に、ご利用いただけます。
商品特徴	●夏場のスポーツや登山の栄養補給に凍らせたままシャリシャリで、そのままお召し上がり下さい。●高齢者や幼児の食欲不振時の栄養補給に、あまざけのブドウ糖・ビタミン類・必須アミノ酸が飲む点滴として働きます。 ●長野県産米100%使用して、無添加ノアルコールで手造りいたしました。火入れ殺菌をしないので酵素が生きています。また砂糖や甘味料等は一切使用していませんので、麴のやさしい甘味です。

商品写真



品 名	あまざけ ふろーずん
名 称	あまざけ
原 材 料	丸米(長野県産100%) 米麴(長野県産100%)
内 容 量	150g 詰
賞味期限	2019.7.10
保存方法	冷凍で保存。(開封後は早めにお召し上がり下さい)
製造者	(有)糀屋本醸造舗 〒382-0031 長野県須坂市大字野辺1366 Tel.026-245-0456 http://www.528.jp
	4 536926 118049

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"/> 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。)

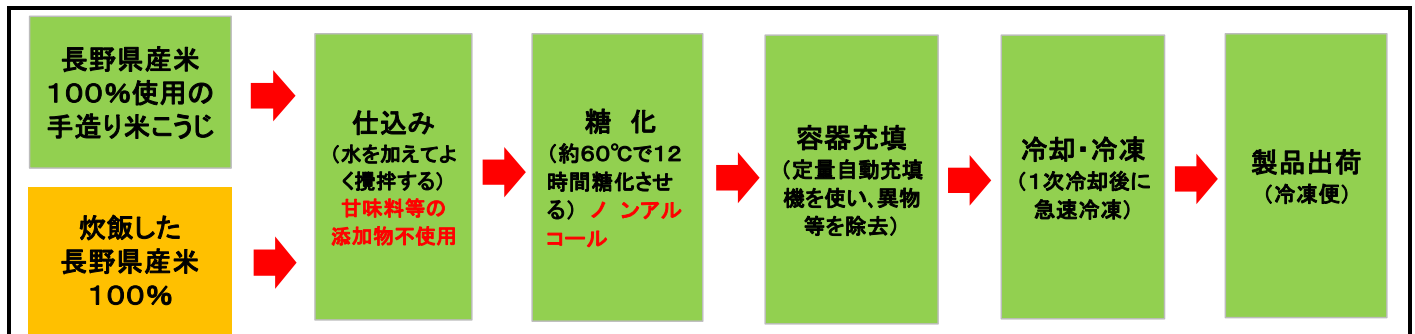
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 糀屋本藤醸造舗		
年 間 売 上 高	5,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名	本藤 浩史		
メ ッ セ ー ジ	<p>信州須坂で明治2年に「本藤糀屋」として創業。 時代は変わっても受け継いだ知恵や技術を守っていききたい。工場を自動化して生産量を伸ばすより、目の届く範囲で自分の手で責任を持って造りたい。遺伝子組み換えなどに縁がない国産原料を厳選し、自然の中で1年以上熟成させた本当の「天然醸造・信州味噌」を造るのが糀屋の使命だと考えています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.528.jp/		
会 社 所 在 地	〒 382-0031	長野県須坂市大字野辺1366番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	鈴木智博	E - m a i l	info-h@528.jp
T E L	026-245-0456	F A X	026-251-2411



■ 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



手造り甘酒の米糀製造風景

糀屋伝統の手造り糀

味噌蔵の天然醸造の木桶

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	長野県食品衛生協会による定期的な商品検査。信州味噌研究所による定期的な集合検査を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	味噌充填時には、金属探知器および異物除去装置を使用。			
	従業員の管理	長野県食品衛生協会による、年2回の検便検査等を実施。			
	施設設備の管理	長野保健所による、定期的な巡回指導。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	本藤 房子	連絡先	026-245-0456
	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。食品営業賠償共済加入(日本食品衛生協会)。			