

FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州ソムリエみそ 特選みそ						
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大豆(長野県産)、米こうじ(長野県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4536926130034			
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥540
1 ケ ー ス あ た り 入 数	24個入		保 存 温 度 帯	常温			
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 など単位も記載)	最 大	3ケース	最 小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重 量 (kg)
						28.0 × 40.0 × 10.0	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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	30代40代女性、本物志向の方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日本格的な「うまい」みそ汁を食べることができます。
商 品 特 徴	国産原料を使用し、自然の温度変化の中で1年以上熟成させる「天然醸造」で造っています。少量パックで軽量なため買物時の運搬も負担にならず、使い切るのに「ちょうどいい」サイズです。

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 checked="" 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	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ゆきたい。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」を造ることが糀屋の使命と		
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	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	鈴木智博	E-mail	suzuki-koujiya@528.jp
TEL	026-245-0456	FAX	026-251-2411

■ 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

米糀製麹(4日) ⇒ 大豆処理(2日) ⇒ 仕込混合 ⇒ 金属探知器・異物除去装置付き充填機を使用し充填 ⇒ 異物検査 ⇒ 出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→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、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)			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。