

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州産生醤油				
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	2年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957058109239		
内 容 量	720ml	希望小売価格	税抜	¥791-850	税込(切捨) 税率 #VALUE!
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	3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 10c/s	最小 1c/s	ケースサイズ(重量)		
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 ャ 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)	お醤油が好きな方・日頃からお醤油を使われている方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	かけしょうゆ、つけしょうゆとしてお刺身・焼き魚・お豆腐などに最適です。	
商 品 特 徴	・明治35年より使用している杉桶にて伝統の製法で仕込んだ弊社イチオシのお醤油です。 ・信州産丸大豆、小麦を原料とし、仕込水には「志賀の伏流水」を使用し信州の美しい自然と共に育まれた商品です。 ・地元の原料を使っているため、地元の方々からも愛されており、弊社の地産地消の代名詞となっております。 ・信州の原料のみを使用している為生産に限りのある希少な醤油。	


商品写真

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名 称:こいくちしょうゆ (本醸造)</p> <p>原材料名:大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩</p> <p>内 容 量:720ml</p> <p>賞味期限: 保存方法:直射日光を避け、常温で保存。</p> <p>製造者:マル牛醤油株式会社 長野県中野市西1丁目5番5号</p> <p>電話でのお問い合わせ先 0269(22)2478 http://www.maruisoyou.com</p> </div> <p>(現物の 貼付)</p>
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 checked="" 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"/> 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
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)

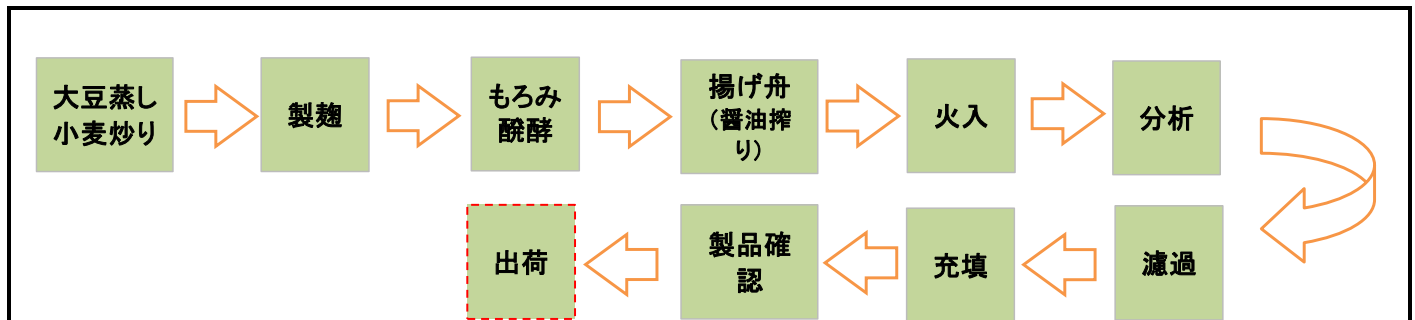
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

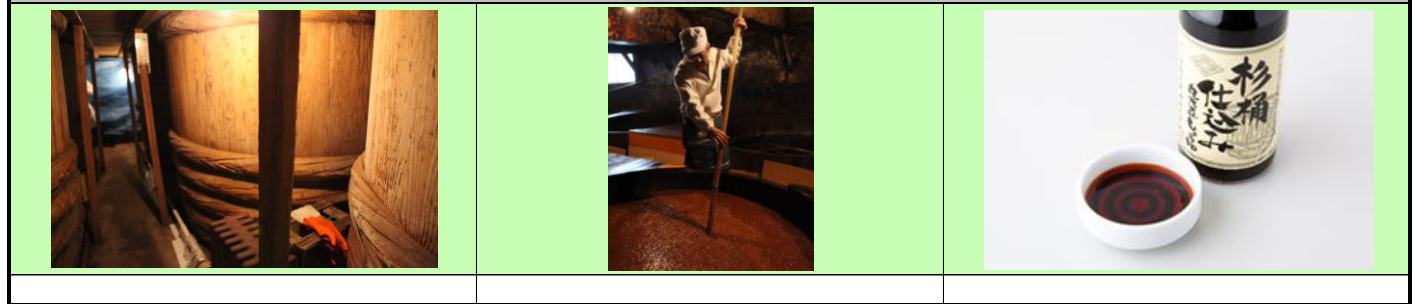
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	マル中醤油株式会社		
年 間 売 上 高	38,500万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	24名
代 表 者 氏 名	民野 博之		
メ ッ セ ー ジ	『幸せでありたい』誰もが願うこと。私たちは醸造(醗酵)を基本とした商品造りで皆様と食を通じ、幸せを醸成してまいります。また安全、安心、美味しい商品を作るために原料から製品までトレースの取れる商品管理と分析に取組み4年程前より障がい者、小学生の食育学習で共働し長野県の遊休農耕地にて大豆を作りをはじめその大豆を施設より全量買取、醤油を中心とした商品造りを作り販売しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.maruisoyou.com/		
会 社 所 在 地	〒 383-0021	長野県中野市西1-5-5	
工 場 等 所 在 地	〒 383-0021	長野県中野市西1-5-5	
担 当 者	高橋 祐輝	E - m a i l	marui.y.takahashi@gmail.com
T E L	0269-22-2478	F A X	0269-22-2484

■ 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	○無 ●有一具体的に	塩分、PH、BRIX、T.Nの分析			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料から製品までの製造日報管理			
	従業員の管理	健康診断、検便、日々の朝礼、昼礼での体調確認			
	施設設備の管理	施設衛生管理チェック表、什器備品修繕日報管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	民野 博之	連絡先	0269-22-2478
	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	原料から製品までの製造日報管理。PL保険加入			