

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
10月4日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	特別純米 棚田					
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)	4933366022507			
内 容 量	1800ml (720ml・300mlもあり)	希望小売価格	税抜	¥2,900	税込(切捨) 税率 10%	¥3,190
1ケースあたり入数	6本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	最長3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 — 最小 3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×
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	<input checked="" 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→)
お客様 (性別・年齢層など)	酒通は勿論、普段お酒と馴染みのないご婦人方にもお勧め
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	『 ^{くろ} 寛ぎと至福の一杯』 + 食中酒に最適です。
商品特徴	フレッシュな味わいでキレがあり、料理に合うお酒です。


商品写真

	<p>特別純米 棚田 純米酒</p> <p>信州純米は、古の時代より『名月の里』、『棚田の里』として知られた情景豊かな地です。棚田で契約栽培された「ひとごち」と地元の湧水を使って醸したこのお酒は、緑豊かな夏の棚田を想わせるフレッシュな香りとキリッとした味わいが特徴の純米酒です。</p> <p>◆アルコール分 / 15度 ◆原材料名 / 米・米麹 (国産米100%) ◆精米歩合 / 59% ◆日本酒度 / +2 ◆酸度 / 1.8</p> <table border="1"> <tr><td>分 類</td><td>特別純米酒</td></tr> <tr><td>原 料</td><td>米 長野県産ひとごち100%</td></tr> <tr><td>醸 造 地</td><td>長野県千曲市</td></tr> <tr><td>採 水 地</td><td>長野県千曲市</td></tr> <tr><td>製 造 年 月</td><td></td></tr> </table> <p><small>・米産年の醸造は法律で禁止されています。 ・妊娠中や授乳中の飲酒は胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。</small></p> <p>長野県千曲市八幡 275 長野銘醸株式会社 http://www.obisakai.co.jp</p>	分 類	特別純米酒	原 料	米 長野県産ひとごち100%	醸 造 地	長野県千曲市	採 水 地	長野県千曲市	製 造 年 月	
分 類	特別純米酒										
原 料	米 長野県産ひとごち100%										
醸 造 地	長野県千曲市										
採 水 地	長野県千曲市										
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"/> 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	長野銘醸株式会社		
年 間 売 上 高	7,500 万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 4名
代 表 者 氏 名	和田 直道 (代表取締役会長)		
メ ッ セ ー ジ	信州更科の里・姨捨は万葉の時代より月の名所で知られた、芭蕉も恋する月の都です。芭蕉が更科紀行を記述する中、湧き水と棚田に囲まれた当地で弊社が創業しました。以来三百有余年、創業時のままの蔵で、昔ながらの手造り純米を醸し続けています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.obasute.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 387-0023	長野県千曲市大字八幡275番地	
工 場 等 所 在 地	〒 同 上	同 上	
担 当 者	内田 秀三 (取締役社長)	E - m a i l	h.uchida@obasute.co.jp
T E L	026-272-2138	F A X	026-272-2380

■ 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

『水』のこだわり
 ・当蔵の酒造りでは、桜清水に代表される信州更科の湧水「八幡の七清水」を使用しています。桜清水は当蔵を訪れた東郷平八郎元帥に「天下第一泉」と命銘され、明治天皇にも献上されました。この七頭の湧水は、棚田を潤し、稲を育て、冬季には当蔵で酒造りに用い、添加物は一切用いず醸される当蔵の純米酒は、この良質な水が命です。

『米』のこだわり
 ・特別純米棚田は地元「姨捨の棚田産米ひとごち」だけから醸される純米酒です。大事に育てられたお米から醸される大切なお酒だからこそ、廃糖蜜から製造される 醸造アルコール等は混ぜたくありません。

『造』のこだわり
 ・当蔵では医食同源の思想のもと、健康に配慮した酔い覚めの良い次の日に残らない酒造りを目指しています。日本酒造り千年の伝統と知恵を継承しながら、更に技術を進化させ、安心・安全で健康に寄与するお酒を造り続けています。日本酒造りの基本は、添加アルコールや酵素剤等一切用いない「酒母立て、丸米、三段仕込」の伝統的製造技法にあります。弊社では、冬の間だけ酒造りに来ていただくといった、旧来の杜氏制度をやめ、自社杜氏による酒造りに移行いたしました。これにより酒造りの要である仕込みはもとより、貯蔵、熟成を含めた商品管理とお客様の声を生かした純米酒に取り組んでいます。



■ 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	目視検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各工程のチェックシート管理		
	従業員の管理	手洗い・検便、整理・整頓・清掃の3Sの徹底		
	施設設備の管理	機械・設備の定期メンテナンスと記録の保管		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	若林 秀章(製造責任者)	連絡先 026-272-2138
	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	衛生管理の徹底、PL保険の加入		

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。