

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	紀州うす塩梅肉「紀の響き」						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本(和歌山県)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4978203072581			
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥670	税込(切捨) 税率 8%	¥723
1ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	中3日(営業日)		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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						315.0	460.0 80.0 4.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ 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 ☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 海外輸出
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) 老若男女全ての方へ 梅干しが苦手な方にも好評です 添加物を気にする方(化学調味料、着色料 保存料 不使用)
商 品 特 徴	梅肉なので、料理のアレンジも大変しやすい商品です。梅肉和えやはさみカツ、お酒の割り材としてもおすすめです。 完熟生梅の風味を生かすため、合成保存料(VB1)とアミノ酸系調味料を使用しない独自の製法にこだわっています。塩分も5%と減塩タイプです。化学調味料、着色料、保存料不使用

商品写真



商品名: 紀の響き(塩分5%)
 名称: 調味梅干
 原材料名: 梅(和歌山県産)、漬け原材料(還元水飴、食塩、醸造酢) / トレハロース、酒精、酸味料、甘味料(スクラロース)
 内容量: 100g
 賞味期限: 2025.01.18
 保存方法: 直射日光を避け常温で保存。
 製造者: 味覚庵/マルヤマ食品株式会社
 和歌山県日高郡みなべ町西本庄1282
 TEL0120-60-2340
 (現 容器 49782031002540)

栄養成分表示(可食部100g当り)
 熱量: 85kcal たんぱく質: 0.7g 脂質: 0.1g
 炭水化物: 20.4g 食塩相当量: 5.1g
 この表示値は、目安です。
 開封後は10℃以下で保存してください。
 梅の種には十分ご注意ください。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
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		マルヤマ食品株式会社			
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	30人
代 表 者 氏 名		代表取締役 丸山博史			写真
メ ッ セ ー ジ		梅の本場紀州みなべ町から、美味しい南高梅とこだわりをもった梅製品等をお届けします。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.maruyama-foods.com/			
会 社 所 在 地	〒	161-0035	東京都新宿区中井1-4-12		
工 場 等 所 在 地	〒	645-0027	和歌山県日高郡みなべ町西本庄1282		
担 当 者		田邊友理子		E - m a i l	tanabe@maruyama-foods.co.jp
T E L		03-3953-0040		F A X	03-3953-0042

■ 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

原料青梅洗浄→30日間塩蔵→天日干し→流水洗浄→脱塩・調味・熟成→乾燥→品位・選別調整→計量・包装→箱詰め→出荷口

写 真

		
工場外観	自家農園	作業風景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	微生物検査 金属探知機 塩分 Brix			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	作業終了時の清掃、殺菌			
	従 業 員 の 管 理	健康診断、衛生教育の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	防虫 防鼠			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品 質 管 理	連 絡 先	0739-74-2739
	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	ロット追跡 PL保険			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。