

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	紀州うす塩梅「桃×梅 ももうめ」							
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	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	梅(和歌山県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥800	
1 ケースあたり入数	44		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ケース	最小	1ケース	ケースサイズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					160.0 160.0 75.0		0.4	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 和歌山HACCCP							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女全ての方へ
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶請けからご飯のお供、塩分も低いのでお料理の活用にもしやすい商品です。	
商 品 特 徴	梅の本場、和歌山県みなべ町で獲れた紀州南高梅を完熟生梅の風味を生かしながら塩分を5%までに抑え、【桃の果汁】を加えて漬け込み仕上げました。完熟生梅の上品な甘さと桃の香りがふわっと香る、新感覚のデザート系梅干しです。アミノ酸系調味料、合成保存料不使用です。	

商品写真

	<div>商品名: 桃×梅干 (塩分5%)</div> <div>名称: 調味梅干</div> <div>原材料名: 梅(和歌山県産)、漬け原材料(還元水飴、もも果汁、食塩、醸造酢、はちみつ)／酒糟、甘味料(スクラロース)、香料</div> <div>内容量: 100g</div> <div>賞味期限: 2025.08.08</div> <div>保存方法: 直射日光を避け常温で保存。</div> <div>製造者: 味覚庵/マルヤマ食品株式会社</div> <div>和歌山県日高郡みなべ町西本庄1282</div> <div>TEL0120-60-2340</div> <div>栄養成分表示(可食部100g当り)</div> <div>熱量: 87kcal たんぱく質: 0.8g 脂質: 0.2g</div> <div>炭水化物: 20.5g 食塩相当量: 4.6g</div> <div>この表示値は、目安です。</div> <div>開封後は10℃以下で保存してください。</div> <div>蜂毒入: 1歳未満の乳児に与えないでください。</div> <div>本製品に含まれるアレルギー物質 桃</div> <div>4 978203 1072765</div>
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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いぐさ、 <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"/> 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"/> マカダミアナツ <input checked="" 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)



■ 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)	50名
代 表 者 氏 名		丸山博史			写真
メ ッ セ ー ジ		梅の本場紀州みなべから美味しい梅干しをお届けします			
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	〒	645-00027	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 ※農産物の場合は栽培面積・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→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			