

## 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	消費期限	
主原料产地 (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	税込(切捨) 税率 8%	¥864
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(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	
					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HACCP							

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	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

	商品名:桃×梅 白(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、もも果汁、食塩、醸造酢、はちみつ)／酒精、甘味料(スクラロース)、香料 内容量:100g 賞味期限:2025.08.08 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 TEL0120-20-2340	
	(現物) 桃×梅 白(塩分5%) 营養成分表示(可食部100g当り) 热量:87kcal たんぱく質:0.8g 脂質:0.2g 炭水化物:20.5g 食塩相当量:4.6g 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。 蜂蜜入り高糖漬の乳児に与えないでください。 本製品に含まれるアレルギー物質:桃	
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> 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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシュー納ツ、 <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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

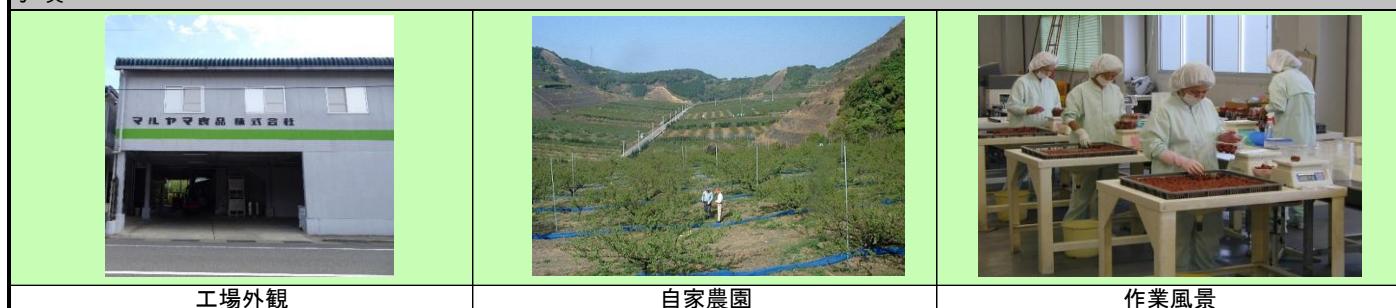
■ 出展企業紹介

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)	50名
代表者氏名	丸山博史		
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	<a href="https://www.maruyama-foods.com/">https://www.maruyama-foods.com/</a>		
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-mail	<a href="mailto:tanabe@maruyama-foods.co.jp">tanabe@maruyama-foods.co.jp</a>
TEL	03-3953-0040	FAAX	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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。