

FCP展示会・商談会シート

令和7年

10月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	Kuromoji Liqueur for Enjoying at Home									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	Year-round	Winter	賞味期限／消費期限	賞味期限	11 months	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	Japanese Lindera (Kuromoji) from Hyogo Prefecture			JANコード (13桁もしくは8桁)	4571573850225					
内容量	200ml bottle / 10g of Kuromoji branches			希望小売価格	税抜	税込(切捨)		税率		
1ケースあたり入数				保存温度帯	常温					
発注リードタイム				販売エリアの制限	● 無	○ 有り				
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	ケースサイズ(重量)	縦(%)	×	横(%)	×	高さ(%)	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 checked="" 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	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 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)	Women (late 30s-50s) Men (40s-60s)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	How to use: ~STEP1~ [Enjoy the aroma] Cut the branches and soak them in your favorite sake (whiskey) for 2-3 days. The lightest and most delicate top notes are extracted. When you pour it into a glass, you will feel the coolness of the forest. Recommended way to drink it: Straight or with soda-STEP2-[Taste the depth] Reuse the branches once you have used them and soak them for another 5-7 days. In addition to the aroma, you can enjoy a more subdued balance of flavors compared to the first time, when plant flavors such as astringency and sweetness are added. Recommended drinking method: Rock or room temperature - STEP 3 [Grow slowly as medicinal liquor] Transfer the same branch to a new liquor and age for several months to half a year. Ingredients (linalool, geraniol, etc.) are carefully extracted to give it a mellow and benevolent taste	
商品特徴	Kuromoji Fragrant Branches (Naturally Grown) Simply steep these kuromoji branches in your favorite spirits such as shochu, whisky, or gin for a few days to several months to add a refreshing, clean aroma and a subtle sweetness. Enjoy creating your own unique Japanese aromatic liquor easily at home. Product Features Natural origin: Made from pesticide-free, additive-free natural kuromoji branches Careful drying: Slowly dried to preserve aroma and active components Easy to use: Just place the branches directly into the bottle Reusable: Aroma can be extracted approximately 2-3 times	

#VALUE!



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 checked="" type="checkbox"/> 花粉、 <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 checked="" 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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	K.s +enchau		
年間売上高	JPY 8-9 million	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2 people
代表者氏名	Chinatsu Osaka		
メッセージ	We are committed to creating products that value the well-being of mind and body, as well as a deep connection with nature, using natural ingredients centered on kuromoji. Through our philosophy, "Learning from nature, living with nature," we propose food education and lifestyle ideas, delivering products that can be safely enjoyed by everyone, from children to the elderly. We aim to grow together with our community and continue challenging unseen possibilities.		
ホームページ	https://ks-plus.biz		
会社所在地	〒 670-0921	153Watamachi,Himeji City,Hyogo Prefecture Manei Building 2F	
工場等所在地	〒 670-0921	153Watamachi,Himeji City,Hyogo Prefecture Manei Building 2F	
担当者	Chinatsu Osaka	E - m a i l	kanonstore@ks-plus.biz
T E L	079-287-6369	F A X	079-287-6369

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	Microbiological tests: Total viable count, coliform bacteria, <i>Staphylococcus aureus</i> (Japan Food Functional Analysis Research Institute)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	Storage of raw materials: Stored separately in designated areas, avoiding high temperature and humidity. Handling of finished products: Stored and handled separately from raw materials, including separate areas, equipment, boxes, and workers, with gloves worn at all times.		
	従業員の管理	Personnel hygiene control: Health check records are maintained. Workers follow the handwashing manual, wash hands thoroughly, and wear clean work clothes, masks, and work caps. Sanitation management: Cleaning and disinfection of utensils and equipment are recorded. Cleaning and disinfection of toilets are recorded. Workplace is kept clean and organized.		
	施設設備の管理	① Cleaning, disinfection, and microbial control records for equipment and utensils ② Cleaning and disinfection records for toilets ③ Workplace organization and cleanliness (5S management)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	Chinatsu Osaka	連絡先 079-287-6369
	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	Response in case of hazards: Information is collected, causes are investigated, and in-house testing is conducted as necessary to confirm safety. Measures are taken to prevent the spread of damage, including voluntary product recalls and public notices when there is a risk of food safety hazards to consumers. Product liability insurance: PL insurance coverage in place.		

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>をご覧下さい。