

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月26日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		アルガブランカ クラレーザ					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	2026年6月 (通年)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	なし	消費期限	なし	
主原料産地 (漁獲場所等)	山梨県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4930520200290				
内 容 量	750ml	希望小売価格	税抜	¥2,250	税込(切捨) 税率 10%	¥2,475	
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	その他(詳細記載)	▼ 15°C帯が理想			
発注リードタイム	中一日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 全国特約販売店130社				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 200ケース/日 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(°)			
			31.9	32.4	24.4	16.2	
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	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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)	アルガブランカを知らない方々。それは老若男女問わず、幅広い層に楽しんでいただきたいという思いがあるから。日々の食卓から特別な日にもいつもそばに置いておきたいと思ってもらえるようなワインを目指す。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和食との相性が良く、寿司、焼き鳥、冷奴、寒い時期はおでんや鍋など、旨味のある料理と合わせると良い。
商 品 特 徴	バランスの取れた香りと味わいが特徴である弊社の定番かつ1番の人気商品。山梨県内では多地域で古くからブドウ栽培が盛んに行われており、地域により土壌条件や気象条件、農業者などの栽培環境が異なります。それらの個性を偉大な自然からの恩恵と捉え、尊重した上で相補的なブレンドを行い詰められました。

商品写真

商品の

(現)

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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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) 酸化防止剤(亜硫酸塩)使用

※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	勝沼醸造		
年間売上高	60,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員20名
代表者氏名	有賀裕剛		
メッセージ	当ワイナリーは、日本のぶどう栽培とワイン造り発祥の地“勝沼”にあり、1937年に初代有賀義隣が製糸業を営む傍らワインの個人醸造を手掛け始めました。「たとえ一樽でも最高のものを」という創業以来の変わらぬテーマのもと、小さなワイナリーであることに誇りを持ち、世界に通ずる高品質な甲州ワイン造りに挑戦しております。		
ホームページ	http://www.katsunuma-winery.com/		
会社所在地	〒409-1313	山梨県甲州市勝沼町下岩崎371	
工場等所在地	〒405-0064	山梨県笛吹市一宮町塩田1720（金川ワイナリー）	
担当者	有賀 淳	E-mail	kw@wine.or.jp
TEL	0553-44-0069	FAX	0553-44-0172

■ 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

自社栽培面積：4ヘクタール 年間生産量：ワイン400,000本（白70%・赤29%・ロゼ1%） ブドウ果汁100,000本（白20%・赤80%） 原料ブドウ⇒除梗・破砕・压榨⇒主発酵⇒タンク育成⇒オリ引き・冷却・酒石処理⇒濾過⇒瓶詰め（非加熱）⇒出荷・販売



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	食品衛生法の規定による亜硫酸濃度を測定し、製品に含まれる濃度が規制値以内であることを確認している。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、衛生管理計画書を作成し、手順書に則りチェックし、管理実績を記録している。			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、従業員の健康状態の把握や衛生管理につき毎日のチェックと記録を実施している。			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、手順書に決められた施設・設備の衛生管理と保守点検を実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	有賀 翔	連絡先	0553-44-0069
	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	緊急時の対応は、取締役製造部長が担い、その指示により品管部門が対処する。PL保険（あんしんフード君）加入あり。			