

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月21日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	碧原ホワイトラム						
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	非該当	消費期限	非該当	
主原料産地 (漁獲場所等)	愛媛県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595316216000			
内容量	700ml	希望小売価格	税抜	¥8,940	税込(切捨) 税率10%	¥9,834	
1ケースあたり入数	12本(他の同容量と混載可能)			保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	5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/回	最小 1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+) 30.0	39.7	29.2 18.4
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 checked="" 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 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 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)	バーやカフェでアルコールを飲む30代～50代男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ウイスキー&ラムバー:ストレート、ロック、炭酸割り。 高級イタリアン/フレンチレストラン:食前のモヒート、食後酒の一杯に。 高級和食:食中として炭酸水、トニック割。	
商品特徴	愛媛産サトウキビ原料の糖蜜と清酒酵母で作った世界初のラム。酵母由来の青リンゴやバナナのような香り、フルーティーでどこか日本酒を連想させる味わい。通常のラムと異なりもろみの発酵期間が2-3週間と長めで、それがリッチな味わいを出しています。 ラム自体の味を楽しんでいただくため、ストレートまたは炭酸割りがおすすめです。 IWSC 2025 SILVER受賞。	

■商品写真

 貼付	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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×をします。	
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"/> キウイフレーツ、 <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"/> 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 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) オレンジを使っている製品と同じ製造所で作っています。

※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。)

承認 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	天神村醸造所株式会社		
年 間 売 上 高	1000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート1名
代 表 者 氏 名	亀岡晶子		
メ ッ セ 一 ジ	愛媛の山間部、内子町は、古い街並みや手漉き和紙、和蠟燭などの伝統産業が残る、歴史ある町です。そこで2020年に旧酒蔵(亀岡酒造)を活用して、創業。長年日本酒を造ってきた技を生かし新たにラムに挑戦。 2021年春から、県産の原料と日本酒の酵母で醸した、唯一無二のクラフトラムを製造を開始。現在はホワイトタイプで出荷していますが、1~2年後には古い酒蔵で寝かせた熟成ラムを発売します。 また、愛媛の柑橘ピールや香草を使ったボタニカルラム、クローブやシナモンを入れたスパイスドライムを発売し、好評を得ています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.tenjinmura.com		
会 社 所 在 地	〒 795-0303	愛媛県喜多郡内子町平岡甲1592-1	
工 場 等 所 在 地	〒 795-0303	愛媛県喜多郡内子町平岡甲1592-1	
担 当 者	亀岡晶子	E - m a i l	shoko_kameo@eos.ocn.ne.jp
T E L	090-2820-3432	F A X	無

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料入荷(愛媛県産のサトウキビから製造された糖蜜) → 湯で適当な糖度に希釀 → 酵母を添加 → 発酵・蒸留 → 加水・濾過 → ピン詰・検品 → 出荷
 日本酒の酵母で発酵させます。主要生産地の中南米では、この発酵期間が4~5日であるのに比べ、弊社のラムは3~4週間かけてじっくり発酵させます。ほぼ日本酒と同程度の発酵期間を経て、濃醇で複雑な味わい、さまざまな香りを含んだ”もろみ”が完成します。それをハイブリッド蒸留器で1回蒸留し、豊かな香りと芳醇な味わいを引き出します。香味を決めるカットポイントは担当の官能により、決定しています。
 通常、蒸留した直後のラムは、味わいよりアルコール感が非常に強く、そのまま飲むには適していないことが多い一方、弊社のラムは低温で長めの発酵期間のお陰で、蒸留したでも甘味・酸味・旨味を含んだバランス良い味わいと、果物を連想させるフルーティーな香りを有します。



写真

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	ピン詰後の目視検品。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 产 · 製 造 工 程 の 管 理	製造工程での器具洗浄、アルコール滅菌。		
	從 業 員 の 管 理	使い捨て手袋の使用、手指洗浄。		
	施 設 設 備 の 管 理	使用後の設備の洗浄、滅菌。原料処理作業の後、床洗浄。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 ま た は 担 当 部 署 名	亀岡晶子	連 絡 先 090-2820-3432
	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	作業中の事故:従業員から担当者の携帯で連絡。出荷後の緊急連絡:取引先から担当者の携帯に連絡。PL保険加入。		