

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月11日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ちばの恵カップ(700g)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬)	賞味期限/消費期限	賞味期限	180	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	大豆(千葉県産)、米(千葉県産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4979701220009		
内容量	700g	希望小売価格	税抜	¥680	税込(切捨) 税率 8% ¥734
1ケースあたり入数	6	保存温度帯	常温	直射日光を避け冷暗所で保存	
発注リードタイム	受注日から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 20ケース/日	最小 混載4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
				27.0	41.0 12.0 4.9
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 会社・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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	千葉県を代表する味噌をレシピに取り入れたい外食様。 日本で一番千葉県産にこだわった味噌で商品開発された食品メーカー様。 地産地消、千葉県産の調味料を積極的に取り入れたい給食様や生協様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	濃厚な旨味と長期熟成味噌ならではの芳醇な発酵香が特徴。 また、程よい酸味がこくととなり、余韻のあるお味噌汁を召し上がって頂けます。 お味噌汁にする際は、しじみ、豆腐、わかめ、のり等、シンプルな具材が特におすすめです。 当社の味噌同士をブレンドする事で味噌により深みが出るのでぜひお試しください。
商品特徴	【特徴1:日本一「千葉県」にこだわっているお味噌です】 大豆は千葉県産フクユタカ、米は千葉県産米(コシヒカリ/ふさおとめ)を使用。千葉の地で積み重ねてきた130年の歴史と伝統技術、そして千葉県産の美味しい恵みを詰めこんだお味噌です。 【特徴2:伝統の木桶を使用した種みそ仕込み製法】 創業以来続く「種みそ仕込み製法(先に仕込んである味噌を、新しく仕込む際の種とする製法)」を継承。今のお味噌にも、130年前の味噌がそのまま息づいています。 【特徴3:千葉県内飲食店のご利用多数】 JAL(国際線ファーストクラス)様、田所商店様、ホテル日航成田様、他、ご利用頂いております。

商品写真



ちばの恵カップ(700g)

●名称: 米みそ ●原材料名: 大豆(分別生産流通管理済み)(千葉県産)、米、食塩/酒精 ●内容量: 700g
 ●賞味期限: 特外上面に記載 ●保存方法: 直射日光を避け、涼しい場所で保存 ●製造者: 株式会社ヤマニ味噌 千葉県佐倉市並木町33

栄養成分表示(100gあたり)
 エネルギー 180 kcal
 たんぱく質 11.6 g
 脂 質 5.8 g
 炭水化物 20.3 g
 食塩相当量 12.2 g

ちばの恵のごこだわり
 ●千葉県産大豆・米100%使用
 厳選された千葉県産大豆(フクユタカ)と千葉県産米(コシヒカリ)を100%使用。
 ●木桶仕込み
 昔ながらの木桶で熟成させています。
 ●種(たね)味噌仕込み
 仕込みの際に種味噌(先に仕込んである活きた味噌)を入れて発酵・熟成の種とする伝統的製法です。

●温度が高い場所で保存すると味噌の色が濃くなり風味が変化しますが、品質に問題はございません。
 ●開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くにお使いください。

4 979701 220009

シール カップ
紙 シート 蓋

ヤマニ味噌
TEL 043-485-4111

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"/> 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 checked="" 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。)

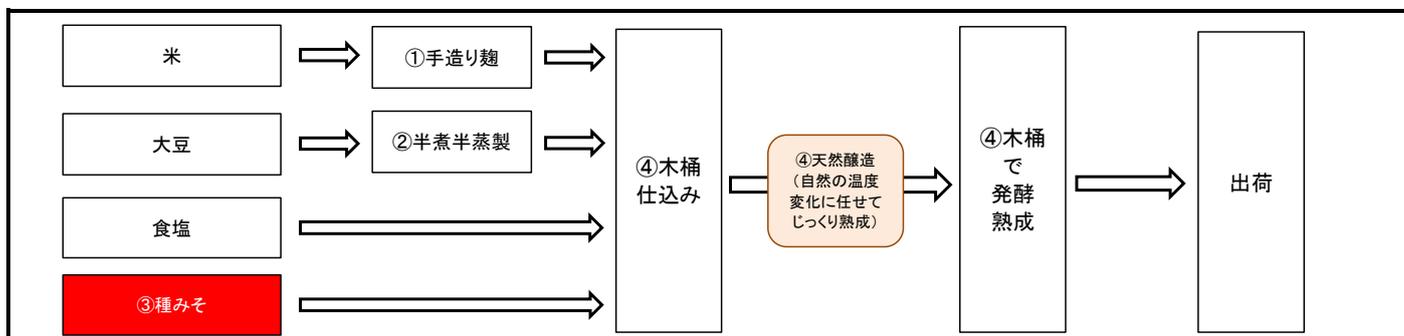
承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ヤマニ味噌		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員9人、パート2人
代表者氏名	代表取締役 藤川浩志		
メッセージ	<p>ヤマニ味噌は、千葉県の城下町佐倉で、味噌を人々の健康、食を支える為につくり続けてきました。そこには、135年以上積み重ねてきた事実と歴史があります。表面的なビジネスではない、味噌を通して「人」を「良くする」という思想があります。佐倉には今でも「味噌部屋」という地名が残されており、歴史上大変「味噌」にゆかりの多い土地です。近年は、千葉県内で極めて少ない伝統製法を守る味噌蔵として、保育園等での食育活動も行っています。今後、100年先の未来へ、「作る人が見え、作る場所が見え、作る技法も見える」、そんな味噌屋を目指していきたいと思っています。</p>		
ホームページ	https://www.yamanimiso.jp		
会社所在地	〒285-0015	千葉県佐倉市並木町33	
工場等所在地	〒		
担当者	藤川茂	E-mail	s.fujikawa@yamanimiso.jp
TEL	043-485-4111	FAX	043-485-4112



■ 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



写真



■ 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)	ロットごとの目視検査。金属異物対策として、製造工程の2か所にマグネットバーを設置。 微生物検査: 大腸菌群(陰性)		
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を実施。		
	従業員の管理	始業時の体調報告、手洗い及び衛生的な服装の徹底。		
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	藤川茂	連絡先 043-485-4111
	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	PL加入あり。		