

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月13日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

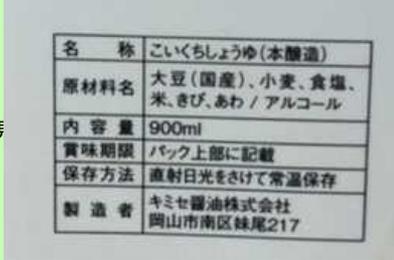
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純しょうゆ				
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	14ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大豆(日本)、小麦(アメリカ・カナダ)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4532820009162		
内 容 量	900ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率	¥410
1 ケースあたり入数	12本入	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	1週間	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	最小	2cls	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 checked="" 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 → ISO9001				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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)	搾ったままのおしょうゆの味で、料理や食事をしたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	塩味が強いので、アレンジ多様です。 砂糖と合わせて煮物にも。	
商 品 特 徴	良質な国産丸大豆を仕込んだ本醸造のこいくちしょうゆです。米、きび、あわを加えることで、しょうゆの味に奥深い複雑みがかかります。 味付けをしていない、搾ったままの濃口しょうゆなので、アレンジ自由です。	

商品写真

	
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 checked="" 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)

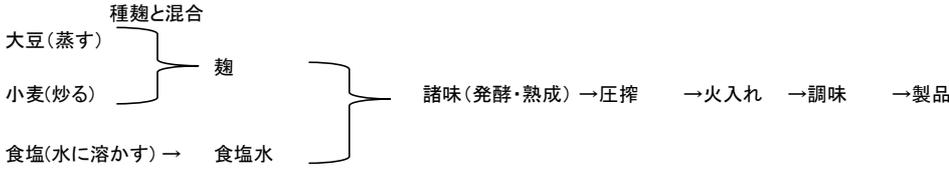
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	キミセ醤油株式会社		
年 間 売 上 高	923百万円(令和6年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	74名(令和7年1月時点)
代 表 者 氏 名	永原 琢朗		
メ ッ セ ー ジ	製造から販売まで一貫した醤油づくりをする中で、クラシック音楽を聴かせ、伝統工芸品の備前焼大甕で熟成させる独自の製法を取り入れています。安心の製品を目指し、国産丸大豆仕込みです。学校給食や社会科見学など食育にも注力しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.kimise.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 701-0205	岡山県岡山市南区妹尾217	
工 場 等 所 在 地	〒 701-0205	五穀蔵 岡山	岡山県岡山市南区妹尾3435
担 当 者	永原 琢朗	E - m a i l	info@kimise.co.jp
T E L	086-282-1395	F A X	086-281-4158

■ 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



非遺伝子組換えの国産丸大豆を蒸してつくった麴を仕込む



モーツァルトのクラシック音楽流れるもろみ蔵で発酵



日本伝統工芸 備前焼の大甕で醤油を熟成

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	色、塩分、pH、保存試験(30℃虐待試験)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料ロット番号、使用量、加熱温度や時間などを記録している。ダブルチェックの項目もある。		
	従業員の管理	衛生・健康チェックリストを定め、就業前の健康確認をしている。		
	施設設備の管理	安全管理表を定め、各設備を定期的に点検および整備している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	商品について→品質管理室	連絡先 086-282-1395
	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保険加入済み、原材料ロットの記録、製品規格分析		