

# 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		ヤマニ味噌プレミアム					
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	150	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	米(千葉県佐倉産)、大豆(国産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4979701081129			
内 容 量	700g		希望小売価格	税抜	¥1,230	税込(切捨) 税率 8%	¥1,328
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	冷蔵 ▼			
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 大切なお子様やご家族に、安全で安心できる原材料を使用し、無添加であり、何より美味しい食品を食べさせたいとお考えの30代~40代の女性。
商品特徴	旨みと麴の甘味が強いいため、みそおにぎり、キュウリ等野菜スティックにつけても美味しいです。通常の味噌汁としてご利用頂く際は、規定量の半分程度濃さのだし汁で十分美味しくお召上がり頂けます。 「明治20年から続く当社の伝統とこだわりが詰まった、特別で最上級のお味噌を造りたい」そんな思いのもと、ヤマニ味噌プレミアムは造られました。【8つプレミアム】①無添加生・味噌の発酵を抑える酒精を加えていない無添加のお味噌。②天然醸造：自然の温度変化に任せ約1年間じっくり熟成。③木桶仕込み：ヤマニ味噌独自の発酵菌が住む伝統の木桶で熟成。④二段仕込み：熟成途中の味噌に麴を追加再熟成させる「二段仕込み製法」を採用。⑤厳選素材：千葉県佐倉の農家、村松博氏が丹精込めて作ったコシヒカリ、秋田県産大豆リュウホウ、赤穂の天塩を使用。⑥十五割麴：贅沢に麴を大豆の1.5倍使用。⑦塩分控えめ：10.9% (通常のみそは12~13%) ⑧種みそ仕込み：130年受け継がれる種みそを仕込みの際に加えています。

## 商品写真




**ヤマニ味噌プレミアム**

●名称：米みそ  
●原材料名：米（国産）、大豆（分別生産流通管理済み）、食塩  
●内容量：700g  
●賞味期限：格外下部に記載  
●保存方法：直射日光を避け、涼しい場所に保存して下さい。  
●製造者：株式会社ヤマニ味噌 千葉県佐倉市並木町33

**5つのプレミアム**

- 無添加生みそ
- 天然醸造製法（長期熟成）
- 木桶仕込み
- 厳選素材：千葉県佐倉産コシヒカリ、秋田県産大豆リュウホウ、赤穂の天塩
- 追い麴製法（大豆十割に対し米を十五割使用）

●酵母が生きているため味噌が腐敗しやすくなり、膨らむ事があります。●開封後は冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がり下さい。●容器は横にしたり、逆さまにしないで下さい。

栄養成分表示  
みそ100g当り

エネルギー	207 kcal
たんぱく質	10.2 g
脂 質	4.3 g
炭水化物	31.8 g
食塩相当量	10.9 g

紙 シール カップ  
シール シート 産

お客様窓口(ヤマニ味噌)  
TEL:043-485-4111  
http://www.yamanimiso.jp

4 979701 081129

**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)

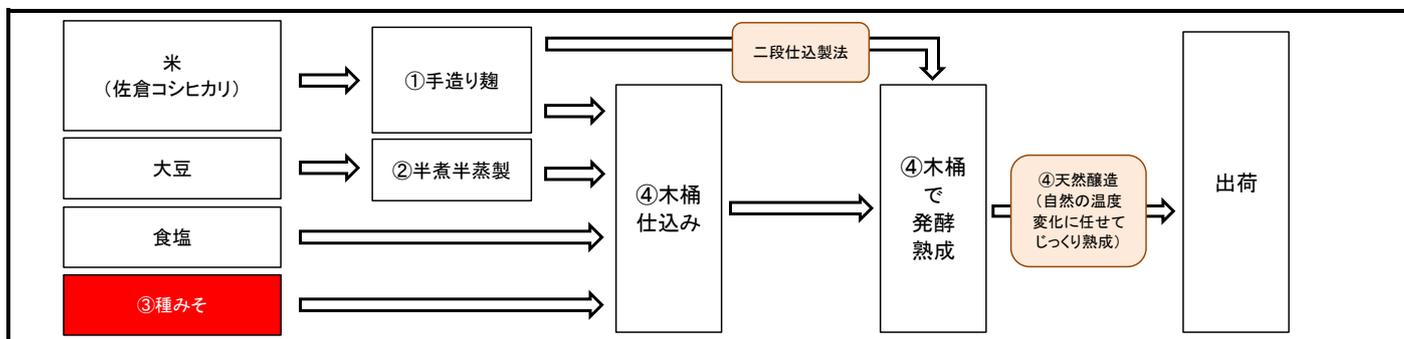
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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、千葉という土地で、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。</p> <p>そこには、130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。</p> <p>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	<a href="https://www.yamanimiso.jp">https://www.yamanimiso.jp</a>		
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	<a href="mailto:s.fujikawa@yamanimiso.jp">s.fujikawa@yamanimiso.jp</a>
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→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。		