

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和7年
10月1日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	自宅で楽しむクロモジ酒							
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	11ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	兵庫県産				JANコード (13桁もしくは8桁)	4571573850225		
内容量	クロモジ枝10g				希望小売価格	税抜	¥1,776	税込(切捨) 税率 8% ¥1,918
1ケースあたり入数	60本				保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3日～7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	年間250ケース		最小	12本		ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
								49.0 30.5 19.0 15.0
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"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 海外
	お客様 (性別・年齢層など)	女性層 (30代後半～50代) 自然志向・健康志向が強く「自分のための時間を楽しむ層」男性層 (40代～60代) 健康志向・本格派
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	利用方法:～STEP1～【香りを楽しむ】枝をカットし、好きなお酒(ウイスキー)に2～3日漬ける。抽出されるのは、もつとも軽やかで繊細なトップノート。グラスに注ぐと森林を感じる清涼感がふわりと広がりますおすすめの飲み方:ストレートorソーダ割り～STEP2～【深みを味わう】一度使った枝を再利用し、さらに5～7日程度漬けて飲む。香りに加え、渋み・甘みといった植物の旨み加わる1回目と比べて、より落ち着いた香味のバランスが楽しめますおすすめの飲み方:ロックor常温～STEP3～【薬酒としてじっくり育てる】同じ枝を新しいリカーに移し、数カ月～半年間熟成。成分(リナロール・ゲラニオール等)がじっくり抽出され、まろやかで慈悲深い味わいに自宅で手軽に「和のメンタル酒」を作ることが出来ます	
商品特徴	自然が育んだ、クロモジの香り枝:本品は焼酎・ウイスキー・ジンなど好きなお酒に数日～数ヶ月漬けてみただけでスッキリとした清涼感とほのかな甘み加わり自分だけの和の香り酒を簡単に楽しめます。商品の特徴①自然由来:無農薬・無添加の天然クロモジ枝使用②丁寧な乾燥:香りと成分を逃さないようじっくり乾燥③使い易簡単:枝をそのまま瓶に入れるだけ④繰り返し使用可能:2～3回程度まで香りの抽出が可能	

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 ☐ えび、☐ かに、☐ くるみ、☐ 小麦、☐ そば
☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生表示を奨励
(任意表示) ☐ アーモンド、☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、
☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ ごま、
☐ さけ、☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ バナナ、☐ 豚肉、
☐ マカダミアナッツ ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ せうぜん


(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)

備考

※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		K.s +enchau		
年間売上高		800～900万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2人
代表者氏名		大坂 千夏		
メッセージ		私たちは、クロモンを中心とした天然素材を通して心と体の健やかさ、そして自然とのつながりを大切にする商品づくりに取り組んでいます。「自然に学び、自然と生きる」食育や暮らしの提案を通じてお子さまからご高齢の方まで安心して楽しめる商品をお届けします。地域とともに歩み、まだ見ぬ可能性に挑戦し続ける企業を目指してまいります		
ホームページ		https://ks-plus.biz		
会社所在地	〒	670-0921	兵庫県姫路市綿町153マンエイビル2F東	
工場等所在地	〒	670-0921	兵庫県姫路市綿町153マンエイビル2F東	
担当者		大坂 千夏	E - m a i l	kanonstore@ks-plus.biz
T	E	L	079-287-6369	F A X 079-287-6369



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

年間可能収穫量:1t/兵庫県宍粟市近辺収穫面積:50平方Km他多数有り



■ 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	□微生物検査:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌（日本食品機能分析研究所）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	①原材料の保管について高温多湿を避け場所等を区分し保管。②完成品は原材料と場所、器材、箱、作業者等を区分し手袋着用により取り扱う			
	従業員の管理	①従事者の健康点検記録②手洗いマニュアルに従い十分な手洗い・清潔な作業服、マスク、作業帽を着用			
	施設設備の管理	①器具等の洗浄・消毒・雑菌記録②トイレの洗浄・消毒記録③整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大坂千夏	連絡先	079-287-6369
	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	危害発生時の対応:①情報の収集②原因究明③必要に応じて自主検査を行い安全性の確認を行う④被害拡大防止(当該商品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれがある場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、自主回収等を行い公表等により販売者・消費者等に注意喚起する)PL保険加入済み			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。