

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	わさび塩 50g									
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	365日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	食塩(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4595055520055					
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格		税抜		税込(切捨)		税率	
1ケースあたり入数	72本(12本×6箱)		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リードタイム	要相談		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	要相談	最小	1	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
						53.0 × 26.5 × 12.6	12.0			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

販売先様	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、わさび、抹茶、からし、こしょう/調味料(アミノ酸等)、香料
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身やカルパッチョ、ステーキやローストビーフなどにもよくあいます。直前にお好みの量をふりかけてお召し上がりください。おにぎりの「お塩」としても手軽にご利用頂けます。
商 品 特 徴	本わさびの風味をそのまま活かしたわさび塩です。本わさびの葉の粉末に食塩とオリジナルの調味料を配合した“なんにでもあう”わさび塩です。 ※開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(他にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

商品サイズ W4.5cm × D4.5cm × H11cm

※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		三桜株式会社		
年 間 売 上 高		—	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート4名
代 表 者 氏 名		周 玉 潔		
メ ッ セ ー ジ		弊社は中国国内で加工わさび関連の生産工場を運営している金葵食品集団(JINKUIグループ)より資金提供を受け、2023年2月に設立されました。 その目的として、より品質レベルの高い日本の製品が求められているという顧客からのニーズにお応えするべく、日本国内において、品質の高い製品を製造し、MADE IN JAPAN 商品として世界各国をマーケットとして販売拡大することを目的としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://sanoh-corp.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	830-1211	福岡県三井郡大刀洗町本郷2077	
工 場 等 所 在 地	〒	830-1211	福岡県三井郡大刀洗町本郷2077	
担 当 者		河本 薫	E - m a i l	sanoh-corp@outlook.jp
T E L		0942-65-5038	F A X	0942-65-5016



自然の恵み
山葵のやさしい味わい
心満たされる

三桜株式会社

■ 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

本わさび葉の粉末 (中国製造)	複合原料／日本国内産 (食塩、デキストリン、抹茶、からし、にしょう／調味料、香料)		↓	シュリンク掛
			↓	シュリンク／熱で収縮
			↓	賞味期限の印字
			↓	梱包(段ボール72本入り)
			↓	常温保管
			↓	
計量・混合				
↓				
粉体混合器(20kg,10分)				
↓				
計量(50g)				
↓				
瓶充填(50g)				
↓				
キャップ締め				
↓				

写真

			
		72本(50g×12×6箱)	50g×12本入り ボールサイズ 255mm×85mm×H11mm

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般生菌・大腸菌群・大腸菌(外部検査機関に依頼)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	管理基準を順守			
	従業員の管理	従業員向けに衛生講習を定期的実施			
	施設設備の管理	作業マニュアルに従って管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造部/工場長	連絡先	0942-65-5038
	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	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			

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。