

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢正宗 純米						
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	無し	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三 重 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	49840630720180				
内 容 量	720ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 10%	¥1,100	
1ケースあたり入数	6本	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	正午までの発注で翌日納品	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 無し 最小	バラでも可 (但し送料が)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				29.0 21.0 33.0	8.5		
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 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～50代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	どの温度帯でも楽しめる酒質なので様々な料理とのペアリングが可能。	
商 品 特 徴	三重県産米を100%使用した純米酒。穏やかな香りですっきりとした飲み飽きしない酒質。全国燗酒コンテストでも金賞を受賞しており、どの温度帯でも楽しめます。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☒ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)
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		丸彦酒造株式会社		
年 間 売 上 高		2024年度 100百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年度 社員1名 パート7名
代 表 者 氏 名		代表取締役 藤原 大地		
メ ッ セ ー ジ		創業は江戸末期の慶応3年(1867年)に、四日市市川島町において、酒造りを始めました。川島地区は酒造りの地形としては大変恵まれ、鈴鹿山系から地下を通して湧き出るきれいな水と、地元の良質なお米を使って醸しています。今では、全国新酒鑑評会・名古屋国税局鑑評会・三重県新酒鑑評会等で金賞、優等賞を受賞、海外品評会でもプラチナ賞を受賞と、酒造りの技術と品質の高さを証明して頂けるようになりました。「美味しい」と喜んで頂けることが、私たちにとって一番の喜びです。宜しく願い致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mienokanbai.jp		
会 社 所 在 地	〒	512-0934	三重県四日市市川島町1863-2	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		藤原 大地	E - m a i l	df0411@mienokanbai.jp
T E L		059-321-3111	F A X	059-321-3110

■ 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

経済のグローバル化と言われて久しい昨今、最近の企業は経済性の追求を最優先に関東地区への一極集中が進み、地域社会への貢献がだんだん希薄になってきています。
 その現状は皆様も御存じの通り地方の衰退です。
 こうした社会背景の中、三重の寒梅を造る丸彦酒造は①地元の原料 ②地元の雇用 ③地元への納税 という地場産業としての地元への貢献を長年果たしています。
 もちろん酒蔵も企業ですから利益を追求しなければいけません。しかし地酒を造るということは地元の原料(水・米)を使用する以上、地域への貢献なくしては語れないことだと思います。
 丸彦酒造はこれまでも、これからも、消費者と地域を大切に、お客様に満足していただける商品を提供できるよう努力を惜しみません。
 ナンバーワンを目指すのではなく、お客様ひとりひとりにとってのオンリーワンの酒造りを目指します。日本酒は日本人の国酒です。
 「寒梅」の名にふさわしい精神的にゆとりのある豊かな味を造り続けていきたいと考えております。

写 真

		
細かな配慮が必要	酒米も地産地消にこだわる	瓶詰め作業は都度行い美味しいお酒を提供

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	井戸水 水質基準に適合			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	各工程における作業の明確化、全従業員が担当責任者と情報を共有している。			
	従 業 員 の 管 理	体調管理、全従業員が担当責任者と情報を共有している。			
	施設設備の管理	作業場の消毒、作業者の消毒			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	今井健二	連 絡 先	059-321-3111
	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、全従業員が担当責任者と情報を共有している。			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。