

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	浅漬けの素 わさび						
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)	4595055520109			
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	」	税込(切捨)		税率
1ケースあたり入数	120袋(10入×12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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(*a)
						630.0 312.0 160.0	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→)
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) 本わさびの葉の粉末にわさびの茎と食塩やオリジナルの調味料を配合した「わさび風味の浅漬けの素」です。
商 品 特 徴	きゅうりや大根、ニンジンなど、お好みの野菜をスライスし、チャック付の袋に入れます。野菜100gに対して、本品6gを目安に加え、30秒ほどもみます。袋のまま冷蔵庫で3時間以上、漬け込めば、美味しい「わさび風味の浅漬け」が出来上がります。 本わさびの風味をそのまま活かした浅漬けの素です。季節の野菜といっしょに混ぜるだけで、お手軽にわさび風味の浅漬けが楽しめます。

商品写真

 内容量:60g イラストはイメージです	●名称:漬物の素 ●原材料名:食塩(国内製造)、デキストリン、グラニュー糖、わさび、からし、混合節エキスパウダー、昆布エキスパウダー、コーンスターチ/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部にさばを含む) ●内容量:60g ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください ●製造者:三桜株式会社 福岡県三井郡大刀洗町本郷2077 TEL0942-65-5038 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 表示を奨励(任意表示) 備 考	栄養成分表示 (1袋60g当たり推定値) <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>103Kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>3.6g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>22.1g</td> </tr> <tr> <td>食 塩 相 当 量</td> <td>30.2g</td> </tr> </table>	エネルギー	103Kcal	たんぱく質	3.6g	脂 質	0g	炭 水 化 物	22.1g	食 塩 相 当 量	30.2g
エネルギー	103Kcal											
たんぱく質	3.6g											
脂 質	0g											
炭 水 化 物	22.1g											
食 塩 相 当 量	30.2g											

商品サイズ W14cm×D9.5cm×厚み1cm

※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。)

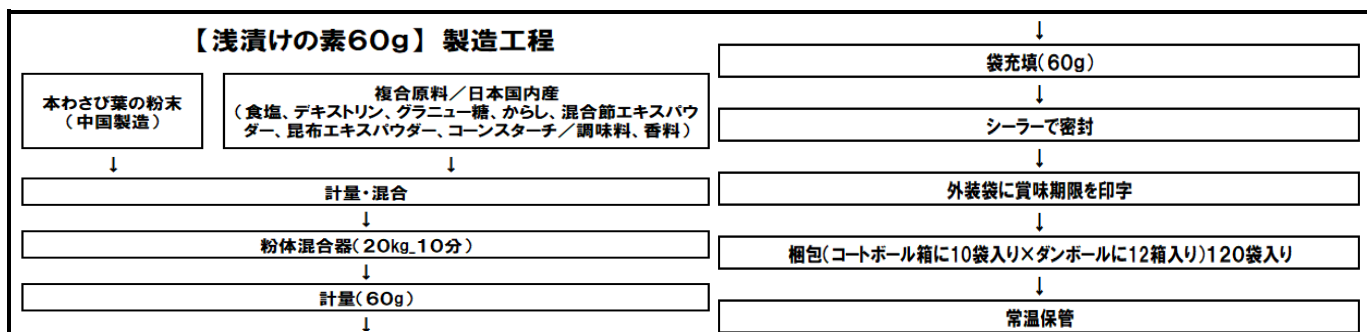
承諾・拒否

■ 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



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→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。