

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年  
月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	THE BLACK SERIES 磨29% [化粧箱入]						
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	無	消費期限	無
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4904985125283			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥12,000	税込(切捨) 税率 10%	¥13,200
1ケースあたり入数	6		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	中5日		販 売 エリアの制限	◎無 ○有→ 香港(独占企業があるため)			
取入・取付ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50	最小	5	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						29.0 × 21.0 × 35.0	9.2
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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・年齢など) 30代~60代の富裕層。本物志向で、希少価値やストーリー性を重視する日本酒コレクター。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特別な記念日のギフト、VIPの接待、高級コース料理のメイン酒。
商 品 特 徴	山田錦を29%まで極限に磨き上げた最高峰の逸品。浅間山系の清冽な伏流水が醸す、雑味のない透明感とシルクのような喉越しが、圧倒的な高級感を演出します。

## 商品写真

	YOSHIDAYA JISUKE THE BLACK SERIES 純米大吟醸 磨 29% 贅沢な一本とともに贅沢な時間をお楽しみください																									
	<table border="1"> <tr> <td>品 目</td> <td>日本酒</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>720ml</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>米(国産)、米こうじ(国産米)</td> </tr> <tr> <td>精米歩合</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>アルコール分</td> <td>16 度</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光を避け冷暗所で保管してください</td> </tr> <tr> <td>製造年月</td> <td>枠外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>千曲錦酒造株式会社 長野県佐久市長土呂1110</td> </tr> <tr> <td>使用米</td> <td>山田錦/酵母 非公表 / 日本酒度 非公表 / 酸度 非公表</td> </tr> <tr> <td colspan="2">「THE BLACK SERIES」は使用酵母、日本酒度、酸度を公表しておりません。先入観を持たず、その味わいをじっくりご堪能ください。</td> </tr> <tr> <td colspan="2">飲酒は20歳になってから。飲酒運転はやめましょう。妊娠中、授乳期の飲酒はお控えください。</td> </tr> <tr> <td colspan="2">キャップの切り口で指などがをしないようご注意ください。</td> </tr> <tr> <td>製造年月</td> <td>                    4 904985 110821             </td> </tr> </table>	品 目	日本酒	内 容 量	720ml	原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)	精米歩合	29%	アルコール分	16 度	保存方法	直射日光を避け冷暗所で保管してください	製造年月	枠外下部に記載	製 造 者	千曲錦酒造株式会社 長野県佐久市長土呂1110	使用米	山田錦/酵母 非公表 / 日本酒度 非公表 / 酸度 非公表	「THE BLACK SERIES」は使用酵母、日本酒度、酸度を公表しておりません。先入観を持たず、その味わいをじっくりご堪能ください。		飲酒は20歳になってから。飲酒運転はやめましょう。妊娠中、授乳期の飲酒はお控えください。		キャップの切り口で指などがをしないようご注意ください。		製造年月
品 目	日本酒																									
内 容 量	720ml																									
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)																									
精米歩合	29%																									
アルコール分	16 度																									
保存方法	直射日光を避け冷暗所で保管してください																									
製造年月	枠外下部に記載																									
製 造 者	千曲錦酒造株式会社 長野県佐久市長土呂1110																									
使用米	山田錦/酵母 非公表 / 日本酒度 非公表 / 酸度 非公表																									
「THE BLACK SERIES」は使用酵母、日本酒度、酸度を公表しておりません。先入観を持たず、その味わいをじっくりご堪能ください。																										
飲酒は20歳になってから。飲酒運転はやめましょう。妊娠中、授乳期の飲酒はお控えください。																										
キャップの切り口で指などがをしないようご注意ください。																										
製造年月	  4 904985 110821																									
<b>アレルギー表示 (特定原材料)</b> ※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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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																									
備 考	(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)																									

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	千曲錦酒造株式会社		
年 間 売 上 高	4億4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員20名パート30名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 鎌田 晴之		
メ ッ セ ー ジ	企業理念「お客様に愛される酒造り」常にお客様の目線に立ちお客様に愛されるお酒の造りをするを理念にしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.chikumanishiki.com">http://www.chikumanishiki.com</a>		
会 社 所 在 地	〒 385-0021	長野県佐久市長土呂1110	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	堀 奈津子	E - m a i l	<a href="mailto:na.hori@chikumanishiki.com">na.hori@chikumanishiki.com</a>
T E L	0267-67-3731	F A X	0267-68-5467

■ 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

原料米  
↓  
洗米・浸漬  
↓  
蒸米 → 掛米 → (徹底した温度管理) 醪(発酵管理) → 上槽 → 濾過 → (目視による検品実施) 充填 → 検品 → 貯蔵・出荷  
↓ (約55時間かけて麹菌を培養) 製麹(こうじ) 発酵管理 (約30日間 (しぼり) (充填時65°C加熱殺菌) (出荷時再度目視による検品)

写 真

		
精米工場	もろみ	ビン詰工場

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	生産責任者による官能検査・商品製造ラインにおいて目視による検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ビン詰用品質チェック保管・ビン詰後の品質チェック保管			
	従業員の管理	生産・製造現場の人員の管理表を作り誰でもが表を見れば分かる様に管理しています。			
	施設設備の管理	外部訪問者の記録管理・工場内への侵入時の履き替え等			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鎌田 晴之	連絡先	0267-67-3731
	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保険加入済			