

FCP展示会・商談会シート

記入目

2025 年

11 月 4 日

商品特性と取引条件

商 品 名	五島麦									
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	なし	消費期限	なし		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	長崎県五島市		JAN コ ー ド (13 桁 もし く は 8 桁)		4560391287016					
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,550	税込(切捨) 税率 10%	¥1,705		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12本		保 存 温 度 帯		常温 					
発 注 リ ー ド タ イ ム	注文日より中2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	20ケース/日	最小	1ケース/日	ケ ー ス サ イ ズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)	
							31.0	39.0	29.0	14.0
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 →									

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代以上で地域産品や酒に対する感度の高い方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	天ぷらやお刺身などの和食はもちろん、中華やイタリアンなど油を多く使う料理との相性が抜群です。炭酸で割るとさらにすっきりとした後味になります。	
商 品 特 徴	長崎・五島列島の二条大麦を全量使用した麦焼酎です。熟成による甘みと麦の香ばしさが感じられます。原料の特性を引き出している点が評価され、2012年、2015年の二度にわたり、福岡国税局酒類鑑評会において出品銘柄中1位となる大賞を受賞した評価の高い焼酎です。	

商品写真



本格焼酎 五島麦

品目	本格焼酎		
原材料名	大麦(五島産)、麦麴(五島産麦)		
アルコール分	25度		
内容量	720ml		
製造者	株式会社五島列島酒造		
	長崎県五島市三井楽町濱ノ畔3158番地		
	TEL.0959-84-3300		



麹 麦 五島産大麦
掛け 麦 五島産大麦
種 麹 白麹
製造責任者 谷川友和

◎飲酒は20歳になってから
 ◎妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください



五 五島列島酒造

(付)

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)	☐ アモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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	(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)

※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		株式会社五島列島酒造		
年 間 売 上 高		118百万円(2024年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名パート7名(2025年11月時点)
代 表 者 氏 名		代表取締役 三崎 清一郎		
メ ッ セ ー ジ		長崎・五島列島の福江島にて焼酎の製造をおこなっています。「島を受けつぎ、島を届ける」をコンセプトに、潮風を受けミネラル分を豊富に含んだ島の農産物を使うことにこだわり、原料の良さを引き出す焼酎造りを心掛けています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://gotoretto.jp/		
会 社 所 在 地	〒	853-0601	長崎県五島市三井楽町濱ノ畔3158番地	
工 場 等 所 在 地	〒	853-0601	長崎県五島市三井楽町濱ノ畔3158番地	
担 当 者		三崎 清一郎	E - m a i l	misaki@gotoretto.jp
T E L		090-9496-7667	F A X	0959-84-3777

■ 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

五島列島産の二条大麦で麴をつくり、そこへ蒸した大麦を追加して発酵を進めることで麦の香ばしさを引き出しています。島には精麦所がないため、収穫した麦を島外で精麦し、再度島に運んで使用しています。コストはかかりますが、島の原料にこだわりたいという思いからこのような方法をとっています。蒸留後は2年間タンクで熟成させ、焼酎の荒さを落ち着かせ、まろやかな味わいに調整した上で出荷しています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	製品瓶詰め後の目視による異物混入の確認。原料の栽培記録簿の管理、使用する水についての水質検査をおこなっています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP文書を基に事故の起こる可能性のある工程を選定し、モニタリングによる管理をおこなっています。			
	従 業 員 の 管 理	管理職と従業員へは会社の方針と改善目標を順守し、最適な品質管理と衛生管理に対応できるように研修を行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	清潔区、汚染区に区分し、境界においての衣類、履き物の交換や外部との仕切りをおこなっています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	三崎清一郎	連 絡 先	090-9496-7667
	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保険加入済み			