

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 4 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	五島芋40 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	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)	4560391287368			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥3,800	税込(切捨) 税率 10%	¥4,180
1 ケースあたり入数	6本		保 存 温 度 帯	常温 ▼ 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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						28.0 18.5 28.0	7.7
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 ャ 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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ゴフト対応可能) ☒ 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)	バーでの利用や、食後酒として。冷凍庫で氷点下まで冷やし、とろりとした味わいを楽しむパーシャルショットがおすすめの飲み方です。	
商 品 特 徴	長崎・五島列島の伝統食「かんころもち(干し芋ともち米、水飴で作る島の郷土菓子)」の原料となる甘みの強い食用のさつま芋を使用しています。Alc.40%ならではの濃厚な味わいと強い甘みを感じられる芋焼酎です。	

商品写真

	品 目 本格焼酎 原 材 料 名 さつま芋 (五島産) 米麹(五島産米) アルコール分 40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 (現物) (ご画像で貼付) ©飲酒は二十歳になってから。 4 560391 287351 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、☐ ぜんしん (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

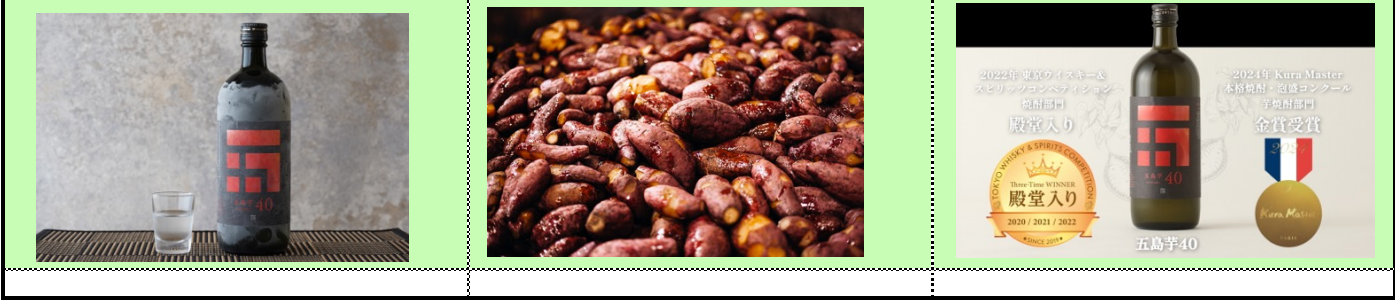
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		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

原料のさつま芋、麴の米も全て五島列島産のものを使用しています。さつま芋の状態が製品の品質を大きく左右するため、全てのさつま芋を一つ一つ確認しながら、傷んだ箇所を丁寧に切り除いています。蒸留後の原酒にほんのわずかに加水することで、香りを引き出し、濃厚ながらもキレのある味わいに仕上げました。

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			