

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
月 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

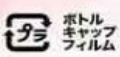
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	わさびドレッシング						
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)	醸造酢(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595055520031			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	24		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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)
						360.0	250.0 180.0 6.8
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)	食欲を刺激する本わさびの風味が活きた和風ドレッシングです。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ピリッと辛い、さっぱり美味しいわさび風味のドレッシングです。カルパッチョやローストビーフなどにもよくあいます。直前にお好みの量をふりかけてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	本わさびの風味をそのまま活かしたドレッシングです。	

商品写真

		●名称:分離液状ドレッシング ●原材料名:醸造酢(国内製造)、醤油、食用なたね油、わさび、みりん風調味料、あわせだし調味液、還元水飴/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、アルコール、酸化防止剤(ヤマモモ抽出物)、甘味料(スクラロース、甘草)、カラメル色素、V.B1 ●内容量:200ml ●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 TEL 0942-65-5038 栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 176 kcal たんぱく質 3 g 脂 質 10.8 g 炭 水 化 物 16.6 g 食塩相当量 4.6 g ※この表示値は目安です 原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中) 小麦・大豆 賞味期限: 
アレルギ表示(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、 ☐ バナナ、 ☐ 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	(他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。)

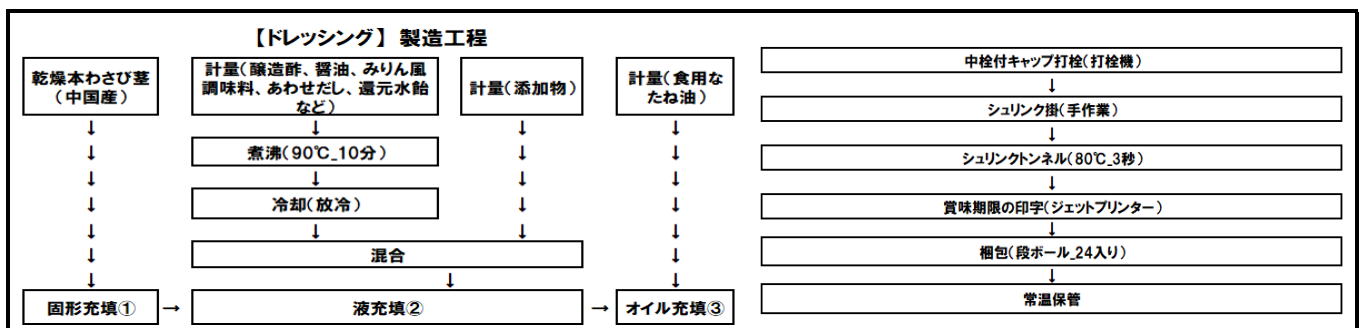
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



■ 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、PL保険加入			

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。