

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
12 月 10 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	特選料亭白だし 四季の彩								
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	390日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4973456022055					
内 容 量	360ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥830	税込(切捨) 税率 8%	¥896		
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	2weeks		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 → 要相談					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50c/s	最小	10c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						21.8	29.0	23.0	8.3
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)	海外輸出向け(日系スーパーマーケット、日本食レストラン)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	いつもの料理にちょっと入れるだけでプロの味に！ 茶碗蒸し、出し巻きたまご、お吸い物、野菜炒め、唐揚げなど白だしだけで味が決まります。 薄める、かける、和えるなど調理も簡単なので調理時間の時短にもつながります。	
商 品 特 徴	日本唯一のJAS有機認定の“有機白醤油”使用。 元祖白だし開発メーカーの造ったこだわりの白だし。 老舗の料亭様の「茶碗蒸し用に白醤油にダシを入れて持ってこれないか？」というお声から開発をスタート。全国から厳選したダシを 合わせ、45年前に発売しました。業務用としてスタートしましたが口コミが広まり、通信販売を中心に市販サイズも開発。美味しさと一緒に健康と安心もお届けするため、保存料、着色料は使用していません。	

商品写真

	 	使用方法 おでん、鍋物、白だし1：水16 茶碗蒸し、白だし1：水13 吸い物、白だし1：水15 製造者 愛知県碧南市山神町一丁目 七福醸造株式会社 賞味期限 360日 保存方法 直射日光を避け、冷蔵庫に保存してください。 原材料 しょうゆ、ゆめかき(大豆)、水、食塩、醸造酢、醸造アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1(原材料の一部に小麦を含む) 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、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、☐ いちじ、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド 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)
●倍率はお好みにより加減してください。 ●色が淡く味が濃厚です。控え目にご使用ください。		
～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。)		
拒否		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		七福醸造株式会社		
年 間 売 上 高		2023年度 950百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 犬塚元裕		
メ ッ セ ー ジ		「食品は本物でおいしい事が当たり前…」と、七福醸造(株)は、業界に先駆けJAS有機白醤油工場の認定を受けました。現在でも白醤油の会社としては、全国でただ一社です。 料亭白だしの主原料である白醤油、その原料である小麦は全て有機小麦を使用しており、普通の小麦の四倍以上の高値です。 それでも良いものでなければと譲らず造り続けています。 とにかく何よりも『安心・安全が第一』と考えています。 私共は、今後もそのことをしっかり守って参ります。 『子供達は何にもかえがたい大切な宝物』あなた様にお勧めさせて頂く商品は、自分の子供・孫に安心して食べさせられる物だけをお届けさせていただきます。安心してご用命頂きますようお願い申し上げます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.7fukuj.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	444-1213	愛知県安城市東端町南用地57	
工 場 等 所 在 地	〒	447-0869	愛知県碧南市山神町2-7	
担 当 者		犬塚元裕	E - m a i l	m-inuzuka@7fukuj.co.jp
T E L		0566-92-5213	F A X	0566-92-6210



■ 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

小麦・大豆を水に浸す【使用するのは有機原料のみ】⇒ 圧力釜で蒸煮する。⇒ 冷却後、種麹菌を混ぜる。
⇒温度湿度を管理し、菌の活動を助ける(麹)。
⇒完成した麹に塩水を混ぜ(もろみ)仕込みタンクへ【一般的な醸造期間の2～3倍時間をかけて醸造】
⇒タンク内の液体のみを取り出す(生引き)【圧搾せずに自然抽出でえぐみなどを除く】
⇒加熱処理、精密ろ過をすることで品質を安定させる
⇒厳選ダシを煮出したダシ等を調合し白だし完成

写 真		
		
製造工場外観写真	仕込みタンク(深層発酵タンク)	無菌室充填風景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	微生物試験・理化学試験			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
	従 業 員 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
	施 設 設 備 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	鈴木貴士	連 絡 先	0566-41-1243
	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	ISO22000緊急事態対応に準ずる			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。