

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						
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	13ヶ月	消費期限	—
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4973456002224			
内 容 量	1800ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,650	税込(切捨) 税率 8%	¥2,862
1ケースあたり入数	6本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	午前中のご注文で当日発送		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	30ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					23.0 × 34.0 × 42.0	19.2	
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 ☒ 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)	以下のことでお困りの飲食店、食品メーカー様 ・とにかく美味しいものを作りたい ・料理の色合いをきれいに仕上げたい ・だしにこだわっている
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	【お吸物】16倍にお湯で希釈してください。 【うどん】10倍にお湯で希釈してください。(だしで割るとさらに深みが出ます) 【茶碗蒸し】玉子3個に白だし大さじ2杯、水2カップ。お好みの具を入れて蒸したら完成。 【唐揚げ】鶏肉300gに白だし大さじ1杯でもみ込んだら、片栗粉まぶして揚げたら完成。	
商 品 特 徴	白だしの元祖蔵元として厳選したこだわりの国産だし原料をたっぷり煮出してブレンドしております。だしには主に鹿児島県枕崎産の本枯節、大分県産どんこ椎茸、北海道産昆布を使用。弊社で製造の日本で唯一の有機白醤油で味を調えてあります。 後味のすっきりとしてだし感が特徴で様々な料理に使っていただいても素材の味を邪魔せず、	

商品写真

	
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、 ☐ いぐら、 ☐ 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ギー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。)

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、普通的小麦の四倍以上の高値です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.7fukui.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		本間将太	E - m a i l	honma@7fukui.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		
		

■ 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 または 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。