

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
10 月 8 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	十年熟成醤油 阿波屋							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	数量限定 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	2年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	大豆(日本・熊本)、小麦(日本・熊本)、食塩(オーストラリア)、種麹菌(日本)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4990426011352			
内 容 量	150ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥2,600	税込(切捨) 税率	¥2,808
1ケースあたり入数	30本		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム	9営業日		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		最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					35.8 30.5 17.4		11.2	
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 ッ ト	売 り 先 お 客 様 (性別・年齢層など)	☒ 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	十年熟成醤油は香りが高く、焼いた鳥でも魚でも仕上げに刷毛で塗ったり、一滴たらす使い方がベストです	
商 品 特 徴	原材料の大豆・小麦は熊本産の栽培期間中農薬や化学肥料を使わずに栽培したもので、十年間、厳重な管理の下、低温でじっくりと発酵・熟成することにより、芳醇でまろやかな味わいと豊かな風味を引き出した希少な濃口丸大豆醤油です。	

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 (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)		
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

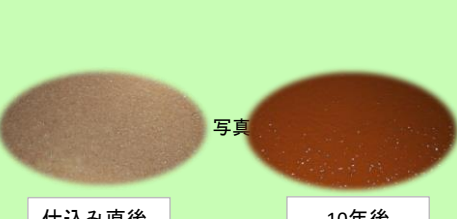
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		松合食品株式会社			
年 間 売 上 高		2022年度 6億9千万円	従 業 員 数		70名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 松浦茂			
メ ッ セ ー ジ		『医食同源』の想いの下、安心・安全な『食』を求め、美味しく体に良い食品をひとつひとつ心をこめて皆様の食卓へお届けし、皆様の“健康”に貢献していきたいと思ひます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.matsuai.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	869-3472	熊本県宇城市不知火町松合188		
工 場 所 在 地	〒	869-3472	熊本県宇城市不知火町松合188		
担 当 者		吉田 卓美	E - m a i l		yoshida-t@matsuai.co.jp
T E L		0964-42-2212	F A X		0964-42-2213

■ 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

大豆の洗浄・浸漬⇒蒸し(高温短時間処理)⇒冷却⇒大豆・小麦・種麴混合⇒製麴(写真1)⇒仕込み⇒発酵・熟成(1年以上熟成:写真2)⇒圧搾(手作業:写真3)⇒生揚⇒火入れ⇒分析・検査⇒充填⇒検品⇒出荷

写 真

		
製麴室で3日間かけて醤油麴をつくる	仕込み直後 10年後	1枚1枚、丁寧に風呂敷に包み搾る様子

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有(具体的に)				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・「配合表」「製造指示書」類を作成・承認、それに基づき製造。・製品の製造ロットの明確化。・使用原材料の収支確認。・釜、ホッパー等の開口部からの異物混入防止に配慮、他			
	従 業 員 の 管 理	・教育の資料、記録の保管及び教育方法の向上に努める。・従業員の衛生状態(規則類・服装・帽子等)の確認、・事故再発防止の原因・対策の説明及び実施、他			
	施 設 設 備 の 管 理	・貯水槽の定期的点検・整備及び水質検査の実施。・廃棄物置き場の隔離。・工場内排水・設備・機器類の定期的点検・清掃・整備及び補修。・防虫、防鼠施行専門業者との契約、他			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	大橋 旭	連 絡 先	0964-42-2212
	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	製造管理表、原材料規格書あり。PL保険加入している。			

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/fcp/index.html>をご覧ください。