FCP展示会・商談会シート

記 入 日 11 月 27 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	FD田舎風					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬)	賞味期限/消費期限	賞味期限 1年 消費期限			
主原料産地(漁獲場所等)	麦みそ(鹿児島)	JAN コ ー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4976705620224			
内 容 量	11.4g	希望 小売価格	税抜 ¥150 税込(切拾) 税率 8% 4162			
1ケースあたり入数	9個	保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	10日	販売エリアの制限	◉ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 位(◎ケース/日など単位も記載)	最大 60ケース 最小 6ケース	ケースサイズ (重量)	縦(等) × 横(等) × 高さ(等) 重量(*a) 10.0 21.5 7.0 0.2			
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)	お湯を注ぐだけで出来上がりますので、時間が無い方や料理の出来ない方、 キャンプや避難所など屋外でも暖かいおみそ汁を堪能いただけます。	
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等)	中身をお椀に入れ、熱湯をお椀8分目(約160ml)まで注いで軽くかき混ぜてください。		
商品特徵	麹を通常よりも多く使った麦みそを使用しており、豊かな香りと甘口のやさしい味わいは昔ながらの鹿児島の味です。		

■ 商品写真



■出展企業紹介

出展企業名	藤安醸造株式会社			
年 間 売 上 高	10億2000万円 従業員数 (社員〇名、パート〇名など)			社員47名、パート5名 (2025年11月27日時点)
代表者氏名	藤安健志			
メッセージ	私どもの会社は明治3年創業以来、味噌・醤油・食酢などの調味料を通して、鹿児島の食文化に永く携わっております。 最近では食の多様化が進み、お客様からの味に対する要望が増えてきております。そのような声に対応するべく、人財育成、設備投資などにも力を注いでおります。			
ホームページ	https://www.hishiku.co.jp/			
会社所在地	891-0131	鹿児島市谷山港二丁目1番10号		
工場等所在地	509-0265	コスモスライクス株式会社 岐阜県可児市西帷子東野571		
担 当 者	藤安健志		E - m a i l	t fujivasu@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151		F A X	099-262-1357

■ 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

原料受入検査(みそ)⇒原料混合⇒Pトレー充填⇒予備凍結⇒FD⇒取り出し⇒金属探知機⇒ピロー包装⇒重量チェック⇒梱包

写 真 大豆の処理 原料→浸漬→蒸煮→冷却→擂砕 麦効の作り方 麦→洗浄→浸漬→蒸し→冷却→製麹 仕込(混合) 素 高した素 2日目 3日目 出複

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○ 有→具体的に	製造元による分析(水分5%以下、大腸菌群陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属探知機、害虫駆除の外注、JAS・保健所の定期監査実施			
	従業員の管理	始業時の衛生チェック、製造毎の作業記録、定期的な衛生教育			
	施設設備の管理	使用前の点検、年次点検、圧力検査、安全衛生委員会による評価			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名	姫井 啓志	連 絡 先	099-261-5151
	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	製造記録、出荷記録を3年間保管 PL保険の加入			