

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
1月 1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	日本一 スパイス わさび風味 70g					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4983019700306			
内容量	70g	希望小売価格	税抜	¥680	税込(切捨) 税率 8%	¥734
1ケースあたり入数	20袋	保存温度帯	常温			
発注リードタイム		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	2ケース	ケースサイズ	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+) 30.0 24.0 17.0 2.4
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>					

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	全部対象、富裕層向け
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	醤油粕、醤油、塩、コショウ、ガーリックなど、数種類のスパイスを混ぜ合わせた万能調味料にわさびを混ぜ合わせました。ツーンと抜けるワサビ好きにはたまらない商品です。ステーキ、浅漬け、白いご飯のお供のふりかけ、海鮮にかけてもおすすめです。	
商品特徴	老舗醤油屋が本気で作ったわさびスパイス。創業天明七年。受け継がれてきた醤油とツーンと抜ける、わさびが癖になる。いつものご飯やステーキにふりかけて。	

■商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン	
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)	

※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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社岡直三郎商店		
年間売上高	5.5億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代表者氏名	岡 宗晃		
メッセージ	1787年創業の伝統と木桶仕込み天然醸造という昔ながらの製法を頑なに守り続けながら、近年HACCPに基づき近代設備の工場に建替え、FSSC22000を取得。醤油は半世紀以上地域の学校給食に使用され、全国の有名ラーメン店の愛用ブランドにもなっております。この安全・安心が担保された工場において地域の野菜、果実を使った様々な加工品の開発にも力を入れております。		
ホームページ	https://www.nihonichi-shoyu.co.jp		
会社所在地	〒194-0023	東京都町田市旭町1丁目23番21号	
工場等所在地	〒376-0101	群馬県みどり市大間々町大間々1012	
担当者	岡 宗晃	E-mail	m-oka@nihonichi-shoyu.co.jp
TEL	042-722-2024	FAX	042-722-2270

■ 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

工場を一新し、FSSC22000を取得した最新鋭の衛生環境と、創業238年の伝統的な木桶蔵を両立させることに成功しました。清潔感はもちろんのこと、新商品を生み出すための工場設備も兼ね備えている。



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	社内規格検査(窒素、塩分、Brix、Ph、色度、官能、異物等の検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料から製品出荷までのロット管理			
	従業員の管理	従業員健康管理(定期健診、検便)			
	施設設備の管理	設備機器定期整備、アース環境サービス株による総合環境衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	深坂晃年	連絡先	0277-72-1008
	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	保険加入済、製造記録、検査記録、クレーム報告記録管理			

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>をご覧下さい。