

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	燻製しょうゆ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365日間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4573250410029			
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	20	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						19.0 23.5 15.5	5.6
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 → 千葉県優良県産品、木更津市観光協会推奨品						

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 ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) OEM・PB作成承ります
	お 客 様 (性別・年齢層など)	県内お土産店や百貨店内テナントのセレクトショップなどに。自社店舗、ECサイトでの購入者は30～50代、オリーブオイルとのギフトセットが人気です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本商品は、燻製することで出汁を加えたような香りと味わいに仕上げています。卵や刺身にとでも良く合います。中でも卵かけご飯は、濃厚な黄身の味わいとお醤油のコクに、燻製の風味が合わさり卵かけご飯の美味しさをより一層引き立てます。	
商 品 特 徴	千葉県産の濃口しょうゆを国産ヤマザクラチップで燻製しており、出汁を加えたような香りと、しょうゆ独特のコクやうま味が混ざり合った味わいを燻製することで表現しています。添加物などを使用せずに液体を直接燻製する方法で加工しています。原料、製造者ともに千葉県の製品です。	

商品写真

	(現物の写真を ここに貼付)	(画像で貼付)
	●名称:燻製しょうゆ ●原材料名:しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造) ●内容量:100ml ●賞味期限:2023.4.20 ●保存方法:直射日光を避け常温で保存 ●製造所:(株)かずさスモーク工場 千葉県木更津市長須賀2038-4 栄養成分表示(小さじ1杯[6g]当たり)[推定値] 熱量3.6kcal たんぱく質0.4g、脂質0g、炭水化物0.4g、食塩相当量1.0g 開封後は冷蔵庫に保管し、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がり下さい。この製品は液体を直接燻製しています。	
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、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちま、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社リオ			
年 間 売 上 高		40百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート4名	
代 表 者 氏 名		市川 正秀			
メ ッ セ ー ジ		kazusa-smokeは液体燻製技術の特許を取得し2012年に設立しました。 「液体調味料を燻製する」という発想で様々な調味料のシーンに新しい可能性を注ぎ込み、香りを通して食の世界に貢献して行きたいと考えております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kazusa-smoke.com/			
会 社 所 在 地	〒	292-0052	千葉県木更津市祇園2-24-18		
工 場 等 所 在 地	〒	292-0054	千葉県木更津市長須賀2038-4		
担 当 者		市川奈生	E - m a i l	nao@kazusa-smoke.com	
T E L		0438-71-1700	F A X	0438-71-1701	

■ 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

原料入荷	入荷記録	フィルタリング	100メッシュ	検品	目視検品 漏れ汚れなどのチェック
↓		↓		↓	
保管	区画管理 保管記録	充填	充填記録	ラベル貼り	ラベル台帳
↓		↓		↓	
加工	燻製加工 加工記録	ウエイトチェック	120～122g	箱詰め	保管記録
↓				↓	
自社検査	生菌検査 臭気検査、官能検査			出荷	出荷記録
汚染区	準清浄区	清浄区(クラス100)	※臭気検査では燻製の香りの差が出ないよう毎ロット検査をおこなっています		

								
設備:クリーンルーム設備			作業:商品充填の様子			検査:ガスクロによる香りの検査		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、製品の臭気検査、官能検査				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料保管、燻製加工、充填、製品保管、出荷を電子書類や有機JAS認証の監査記録書として保管しております。				
	従 業 員 の 管 理	工場入場時手順、健康チェック、持ち込み物チェックの実施を行っております。				
	施 設 設 備 の 管 理	使用機器は洗浄マニュアル、施設も清掃マニュアルを用いております。チェックシートを用いて日々確認しております。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	齋 藤 晶	連 絡 先	0438-71-1700	
	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	危機管理記録書、連絡フロー等を作成しております。有事の際にスムーズに対応できるよう備えております。ビジネス総合保険制度へ加入しております。				

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>をご覧ください。