

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	プチプチピクルスマスタード(スモーク風味)						
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	120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)	4573250410777			
内 容 量	45g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥778	税込(切捨) 税率	8% ¥840
1ケースあたり入数	12		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)
						15.0	20.0 14.5 1.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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)	県内のお土産を取り扱っている道の駅などを中心に販売しております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ハンバーガーやホットドックなどにはもちろん、鮭のムニエルに添えたりなど魚にも良く合います。野菜料理には、仕上げに合えるだけ『風味』『食感』をプラスできます。	
商 品 特 徴	千葉県産こいくちしょうゆと、有機純米酢を桜のチップで燻製したものでマスタードを漬けています。粒を残したマスタードは、プチプチとした弾ける食感が特徴。絶妙な甘酸っぱさと、燻製風味がしみしめるたびに口の中に広がります。サラダチキンにのせて極上の1皿に。	

商品写真

		
	アレルギ表示(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"/> かき、 <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"/> いち、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <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 checked="" 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。)

承諾・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はスモークの薫りを味わう液体燻製を2005年にスタート2011年特許を取得・2017年有機燻製技術となりました。「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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料入荷・保管	入荷記録 保管記録	マスター小分充填	ウェイトチェック
↓		↓	
加工・自社検査	加工記録 生菌・臭気検査	検品	目視検品 漏れ汚れなど
↓		↓	
米酢・醤油発送	マスター工場 へ醤油・酢発送	ラベル貼り	
↓		↓	
マスタード納品・受入	入荷記録 保管記録	箱詰・出荷	
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

写 真

		
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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	原料のしょうゆ、米酢を一般生菌数、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。