

# 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(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
主原料产地 (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(%) 15.0	横(%) 20.0	高さ(%) 14.5	重量(%) 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	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、仕上げに使えるだけ『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を漬けています。 粒を残したマスターは、プチプチとした弾ける食感が特徴。絶妙な甘酸っぱさと、燻製風味がか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



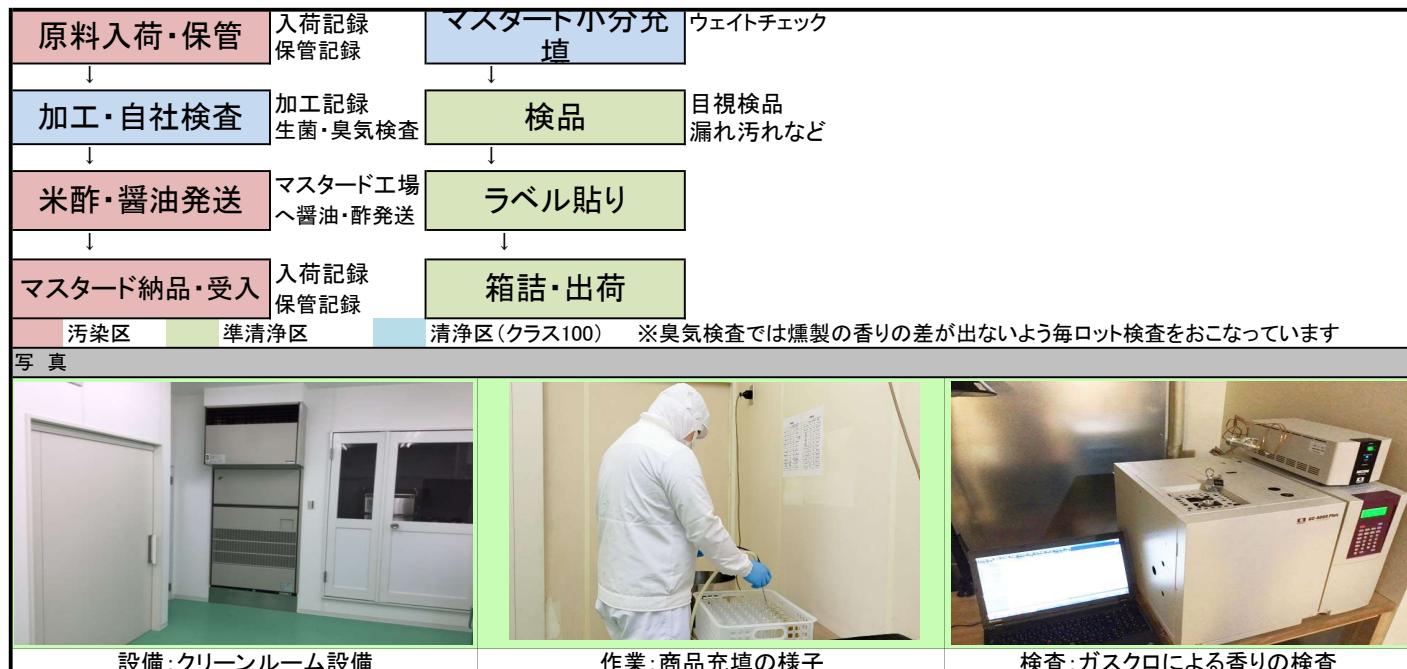
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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はスモークの薰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	<a href="https://kazusa-smoke.com/">https://kazusa-smoke.com/</a>		
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-mail	<a href="mailto:nao@kazusa-smoke.com">nao@kazusa-smoke.com</a>
TEL	0438-71-1700	FAX	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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	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。			
危機管理体制	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。			
	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.htm>をご覧下さい。