

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
12月23日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	王 醤						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	18ヶ月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4975130010761				
内 容 量	200ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥374	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥403	
1 ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	約5営業日以内/ロット5ケース以上	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 要相談	最 小	5	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input 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 type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	40代から60代の女性 食にこだわりのある男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身や冷奴、炒め物にもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	原材料にこだわり、創業200年の伝統と技術で醸造した大醬が誇る「超特選本醸造醤油」です。一般的な醤油より旨味成分を特に多く含んでいることが特徴で、まずは冷奴やおひたしにかけたり、お刺身やお寿司につけて、まろやかでコクのある風味を存分にお楽しみください。醤油の酸化を防ぐ密閉ボトルです。「大阪産(もん)名品」認証商品。	

商品写真



(現物の写真) (写真) 付)

●名称:こいくちしょうゆ(本醸造) ●原材料名:脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造)(分別生産流通管理済み)、小麦、食塩、大豆(分別生産流通管理済み) / アルコール ●内容量:200ミリリットル ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:直射日光を避け常温で保存。 ●製造者:大醬株式会社 大阪府堺市堺区石津北町20

※脱脂加工大豆の製造地は、製造年の使用計画順
●大豆は連缶子組み換えのものに分けて管理したものを使用しています。●使い切り容器のため、再利用はできません。●醤油が残り少なくなると出にくいことがあります。●ボトルを振りながら開栓すると醤油が飛び出ることがあります。●開栓後はキャップを開けて保存してください。●ボトルが高温になると変形することがあります。

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	<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 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 type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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。)(承諾)・拒否

--

■ 出展企業紹介

出展企業名	大醤株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	河盛幹雄		写真
メッセージ	食づくりを通じて、豊かな社会の実現を。		
ホームページ	https://www.dai-sho.co.jp/		
会社所在地	〒 590-0823	大阪府堺市堺区石津北町20	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	西川 定幸	E - m a i l	s.nishikawa@dai-sho.co.jp
T E L	072-243-0184	F A X	072-244-0577

■ 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

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	
	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			