

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	龍力 大吟醸 米のささやき							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年間 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	360日	消費期限	360日		
主原料産地 (漁獲場所等)	兵庫県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4984673100068					
内 容 量	720ml	希望小売価格	税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 10%	¥3,300		
1ケースあたり入数	10本	保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	7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	最小	混載3CS	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
					21.0	50.0	31.5	15.0
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→) Vegan ※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 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 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしてワイングラスで
商品特徴	発売開始以来40年以上愛飲されている龍力の看板商品です。緑の化粧箱、瓶の形が特徴的で、印象として残りやすく、贈答用にもよく利用されています。兵庫県特A地区産山田錦を100%使用した大吟醸で、香り華やか、前半に味わいをしっかり感じながらも後キレがよいメリハリがあります。
お客様 (性別・年齢層など)	高価格帯の日本酒を日常的に購入する40~60代、 30~50代のワイン愛好家、30~60代の贈答需要層

商品写真

大吟醸 龍力 米のささやき YK-40-50
Daiginjo Tsuriki Komenosabayaki YK-40-50

「真のお米で最高のお酒を造りたい」との思いで、酒米の王様と称される「兵庫県特A地区全域(東条、社、吉川)産の山田錦」を100%使用しております。1979年に製造を開始し、これまで40年以上お客様に愛され続け、龍力を代表する日本酒です。一般的な精米の二倍以上の時間を掛ける、独自の精米方法(原型扁平精米)にて、じっくりと丁寧に磨きあげ、龍力が培ってきた吟醸仕込みにて発酵させました。できあがったお酒は-3℃の低温で熟成させております。青リンゴのような爽やかな香りに、桃のようなジュシーな甘み、山田錦に惚れ込む職人が醸す大吟醸です。

兵庫県特A地区産山田錦100%使用

原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
 精米歩合: 酒母・麴米40%、掛米50%
 アルコール分: 17度 内容量: 720ml

●お酒は20歳になってから。●妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
 ●酒量の節度は酒を飲まないようご注意ください。●保管は冷蔵庫で。
 製造者: 株式会社 本田商店
 兵庫県姫路市朝干区高田361-1 品目
 製造年月

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"/> 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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	株式会社 本田商店		
年間売上高	6,900,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	28名
代表者氏名	本田 龍祐		
メッセージ	「米の酒は米の味」をモットーに、兵庫県特A地区産山田錦を中心に全量兵庫県産酒造好適米で酒造りを行っています。素材にこだわり、その土地でしか生産できない根拠を示すため栽培田の土壌研究を行うなどテロワールを伝える酒造りにも取り組んでいます。		
ホームページ	https://www.taturiki.com/		
会社所在地	〒 671-1226	兵庫県姫路市網干区高田361-1	
工場等所在地	〒 671-1226	兵庫県姫路市網干区高田361-1	
担当者	木村 元紀	E-mail	kimura@taturiki.com
T E L	079-273-0151	F A X	079-274-2454

■ 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

篤農家との契約栽培を交わすことで安定して高品質な酒造好適米を仕入れています。自社で全量精米を行っており、原料処理から製品化までを一貫しています。酒造りではこれまで全国新酒鑑評会通算29回金賞を受賞しており、1つ1つの作業を丁寧にしています。

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	目視による検品、自社による日々の分析管理			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料米の検査、洗米・浸漬の管理、蒸米行程の衛生管理、麴室の衛生管理、酒母・醪の管理、搾り機の衛生管理、濾過、火入れ工程の衛生管理、詰口の衛生管理、製品保管、出荷管理			
	従業員の管理	健康管理、手洗い消毒の徹底、作業着、帽子、マスクの着用、教育・訓練、入室ルールの徹底			
	施設設備の管理	清掃、洗浄の計画と記録、害虫、害獣対策、設備の点検、メンテナンス、水質管理、廃棄物管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	研究室	連絡先	079-273-0151
	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	PL保険の加入			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。