

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年  
月 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	雫取り 純米大吟醸 浅麓六花[化粧箱入]						
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	無	消費期限	無
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4904985111019			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥6,000	税込(切捨) 税率 10%	¥6,600
1ケースあたり入数	6		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	中5日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有 → 香港(独占企業があるため)			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50	最小	5	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						35.5 × 29.5 × 38.0	12.0
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 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 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 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)	お 客 様 (性別・年齢層など) トrendに敏感な美食家、繊細な味わいの変化を楽しみたいワイン愛好家層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アペリティフ(食前酒)、または繊細な魚介類(白身・甲殻類)とのペアリング。
商 品 特 徴	圧力をかけず、重力で自然に滴り落ちる「雫」だけを集めた贅沢な造り。華やかで気品ある香りが広がり、まさに「六花(雪)」のように美しく儂い口溶けが特徴です。

## 商品写真




雫取り 純米大吟醸 浅麓六花 SENROKU RIKKA

東信濃にそびえる雄大な浅間山の裾野より湧き出でる伏流水と酒造好適米の最高峰と呼ばれる兵庫県産山田錦を使用し、極寒の真冬に蔵人が全身全霊をかけて醸した純米大吟醸です。しぼりの工程では一切の圧力をかけず、酒として良質な成分だけが抽出される「雫取り」で行い、採算も度外視して醸された極上の味わいをご堪能下さい。

品目 日本酒 内容量 720ml  
 原材料名 米(国産)、米麹(国産米)  
 原 料 米 兵庫県産山田錦100%使用  
 精米歩合 39% アルコール分 16度  
 製造年月 枠外下部に記載  
 保存方法 直射日光を避け冷暗所で保管してください。  
 製 造 者 千曲錦酒造株式会社  
 長野県佐久市長土呂1110  
<https://www.chikumanshiki.com>

飲酒は20歳になってから。飲酒運転はやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。キャップの切り口で指などが怪しなようご注意ください。

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、 いか、 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、 バナナ、 豚肉、 マカダミアナツ 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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	千曲錦酒造株式会社		
年 間 売 上 高	4億4千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員20名パート30名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 鎌田 晴之		
メ ッ セ ー ジ	企業理念「お客様に愛される酒造り」常にお客様の目線に立ちお客様に愛されるお酒の造りをするを理念にしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.chikumanishiki.com">http://www.chikumanishiki.com</a>		
会 社 所 在 地	〒 385-0021	長野県佐久市長土呂1110	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	堀 奈津子	E - m a i l	<a href="mailto:na.hori@chikumanishiki.com">na.hori@chikumanishiki.com</a>
T E L	0267-67-3731	F A X	0267-68-5467

■ 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

原料米  
↓  
洗米・浸漬  
↓  
蒸米 → 掛米 → (徹底した温度管理) 醪(発酵管理) → 上槽 → 濾過 → (目視による検品実施) 充填 → 検品 → 貯蔵・出荷  
↓  
製麹(こうじ) (約55時間かけて麹菌を培養) 発酵管理

約30日間 (しぼり) (充填時65°C加熱殺菌) (出荷時再度目視による検品)

写 真

		
精米工場	もろみ	ビン詰工場

■ 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)	生産責任者による官能検査・商品製造ラインにおいて目視による検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ビン詰用品質チェック保管・ビン詰後の品質チェック保管			
	従業員の管理	生産・製造現場の人員の管理表を作り誰でもが表を見れば分かる様に管理しています。			
	施設設備の管理	外部訪問者の記録管理・工場内への侵入時の履き替え等			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鎌田 晴之	連絡先	0267-67-3731
	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保険加入済			