

# 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		大吟醸 酒の精					
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)	4904985111927			
内 容 量	720ml		希望小売価格	税抜	¥3,700	税込(切捨) 税率 10%	¥4,070
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)
						25.0 × 18.0 × 32.5	12.8
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 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 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～70代。日本酒の伝統的な風格と、深い味わいを好む層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	落ち着いた雰囲気での会食、日本酒の奥深さを伝えるテイスティングイベント。	
商 品 特 徴	クラシックなプレミアム大吟醸。キレの良さとふくよかなコクを両立しており、食中酒としてもおすすめです。	

## 商品写真

	<p>千曲錦大吟醸【酒の精】</p> <p>酒造好適米「山田錦」と浅間山系伏流水を用い、丹念に我が子を慈しむように醸した吟醸酒です。酒造りは子育てと同様、手塩にかければかける程素晴らしい味に仕上がります。なぜなら、それは「お酒も生き物」に他ならないからです。お酒は麹菌から始まり酵母まで全て様々な生き物が複雑に作用して造り上げられます。これらの生き物達は遠い昔から食の楽しみである日本酒を私達に与えてくれた。正に【酒の精】なのです。</p> <p>おいしい飲み方 <input type="radio"/> ツグ <input checked="" type="radio"/> 冷めて <input type="radio"/> そのまま <input type="radio"/> ぬる <input type="radio"/> ぬる <input type="radio"/> あつ <input type="radio"/> 燗</p> <p>品目 日本酒 内容量 720ml                      原材料名 米(国産)、米麴(国産米)                      醸造アルコール                      精米歩合 39% アルコール分 16度                      保存方法 直射日光を避け冷暗所で保管してください                      製造年月 枠外右下に記載                      製造者 千曲錦酒造株式会社                      長野県佐久市長土呂1110  <a href="https://www.chikumanishiki.com">https://www.chikumanishiki.com</a></p> <p>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・授乳期の飲酒はお控え下さい。                      キャンプの切り口で指などけがをしないようご注意ください。</p> <p>製造年月</p>
	<p>表示義務有</p> <p><input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、  <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生</p> <p>表示を奨励 (任意表示)</p> <p><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 type="checkbox"/>大豆、<input type="checkbox"/>鶏肉、<input type="checkbox"/>バナナ、<input type="checkbox"/>豚肉、  <input type="checkbox"/>マカダミアナツ <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                      (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)</p> <p>備 考</p>

■ 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-mail	<a href="mailto:na.hori@chikumanishiki.com">na.hori@chikumanishiki.com</a>
TEL	0267-67-3731	FAX	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(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			