

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	純米大吟醸山田錦五十%磨						
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)	4904985110623			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,380	税 込 (切 捨) 税 率 10%	¥1,518
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)			
取 入 ・ 販 小 ケース納品単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大	200	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	7.1
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～50代。品質と価格のバランスを重視するスマートな消費者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	家庭での日常的な夕食、寿司や天ぷらなど幅広い日本食との食中酒。	
商 品 特 徴	酒造好適米「山田錦」を50%まで磨き上げた、千曲錦のスタンダードかつ高くオリティな一本。ふくよかな旨味が料理を引き立てる、海外市場でも非常に汎用性の高い商品です。	

商品写真

	品目 日本酒 内容量 720ml 原材料名 米(国産)、米(国産)、米(国産米)、精米歩合50% アルコール分16度(山田錦全量使用) 保存方法 直射日光 を避け希薄所で保管 製造年月 枠外下部に記載 製造者 千曲錦酒造株式会社 長野県佐久市長土呂1-1-0 TEL:0286-22-1110 FAX:0286-22-1111 URL:www.kinokurikishu.com 製造年月 日本酒度: +1 酸 度: 1.6
	表示義務有 <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
	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 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)
備 考	

■ 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	http://www.chikumanishiki.com		
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	na.hori@chikumanishiki.com
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
(約55時間かけて麹菌を培養) 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)

製麹(こうじ) 発酵管理

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			