

# 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	純米酒【缶】 旅する日本酒						
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)	4904985120592			
内 容 量	300		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 10%	¥660
1ケースあたり入数	12		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・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	200	最小	5	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キロ)
						28.2 × 22.0 × 15.0	4.2
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) 20代～40代のアクティブ層。キャンプ、旅行、スポーツ観戦を楽しむ層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ハイキング、新幹線・機内でのリラックスタイム、ピクニック。
商 品 特 徴	本格的な純米酒を、軽量でリサイクル性の高い180mlアルミ缶に。光による劣化を防ぎ、いつでもどこでも「蔵出しの鮮度」を気軽に楽しめる、現代のライフスタイルに即した日本酒です。

## 商品写真

	<p>品目: 日本酒                  内容量: 300ml                  原材料名: 米(国産)、米麴(国産米)                  精米歩合: 65%                  アルコール分: 15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1110番地                  TEL: 0267-67-3731  <a href="https://www.chikumanishiki.com">https://www.chikumanishiki.com</a>                  加工所: モンデ酒造株式会社                  山梨県笛吹市石和町市部476</p>
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"/> パナ、 <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	<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  
↓ (約55時間かけて麹菌を培養) 製麹(こうじ) 発酵管理 (出荷時再度目視による検品)

約30日間 (しぼり) (充填時65°C加熱殺菌)

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			