

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	純米酒 米一途						
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	なし(目安として、製造日より1年)	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	米(国産)、米こうじ(国産米)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4971686 841002		
内容量	720ml		希望小売価格	税抜	¥705	税込(切捨) 税率10%	¥775
1ケースあたり入数	6本			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3週間			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	10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	18.5 27.0 31.5 7.1
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → FSSC22000、ISO22000、ISO9001						

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 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 checked="" 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)	稳やかな香りの、食中酒を求める方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	稳やかな香りの為、和食はもちろん、洋食や中華とも相性が良いお酒です。 癖が少ないので、香港やインドではカクテルベースとして楽しめています。	
商品特徴	低精白に抑えすることで、お米のふくよかな旨みをより一層引き出し、地下180mから湧き上がる清冽な天然水で醸した純米酒です。弊社の技術(扁平精米)により、低精白時に出る雑味を抑えています。お米そのものを想わせる稳やかな香りとまろやかでコクのある味わいが特徴です。	

■商品写真

			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。
			<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
表示義務有	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"/> バナナ、 <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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備考			

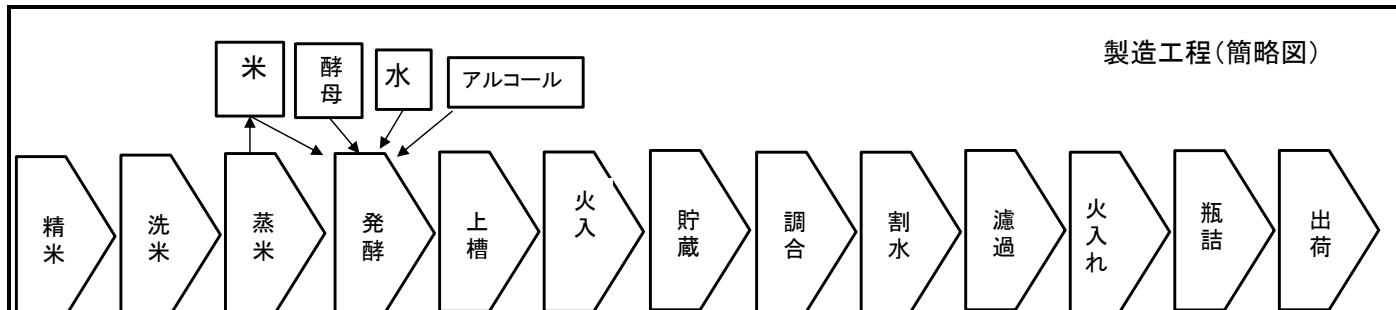
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 小山本家酒造		
年間売上高	114億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	188名
代表者氏名	小山 景市		
メッセージ	小山本家酒造は、お客様に支えられ、おかげさまで創業1808年(文化五年)以来幾度となく技術・品質の向上を重ねてまいりました。これからもチャレンジ精神を大切に、お客様に喜ばれる製品やサービスの提供、技術力の向上を追求し続けて、清酒の創造を通じて社会貢献に努めて参ります。		
ホームページ	https://www.kovamahonke.co.jp/		
会社所在地	〒331-0047	埼玉県さいたま市西区大字指扇1798番地	
工場等所在地	〒331-0047	埼玉県さいたま市西区大字指扇1798番地	
担当者	藤原春香	E-mail	h.fujiwara@sekaitaka.com
TEL	048-623-0011	FAAX	048-623-1315

■ 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

 <p>製造工程(簡略図)</p>	
<p>写真</p> 	
温度管理は集中制御室で行います。	機械による、麹造りの様子。
調合・割り水により、味わいを均一にします。	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	理化学的成分検査(アルコール、日本酒度、酸度など)・官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000、ISO22000、ISO9001に基づいた管理			
	従業員の管理	食品安全、衛生に係わる教育訓練及び工場入場ルール、健康状態チェックなど			
	施設設備の管理	FSSC22000に基づいた点検、検証計画活動実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	岡田 誠	連絡先	048-623-5400
	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	原材料から製造、貯蔵、製品出荷まで記録を取っており、トレースバック、トレースフォワード可能な状態。PL保険加入にも加入している。			