

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	東京盛 純米吟醸						
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	なし
主 原 料 産 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 940101			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,090	税込(切捨) 税率 10%	¥1,199
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					18.5 × 27.0 × 31.5	7.1	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	華やかな香りと、お米の旨味を求める方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	華やかな吟醸香と、酒米の王様「山田錦」の醸す旨味のありながら飲みやすい味わいは、常温から冷酒までおいしくお召し上がれます。 テリヤクや天ぷら等、素材の味わいを活かした繊細な料理を引き立てます。	
商 品 特 徴	酒米の王様「山田錦」を100%使用し、旨みがありながら、華やかで飲みやすい純米吟醸酒は、普段の晩酌にはもちろん、全世界に向けて自信をもってお出しできる逸品です。 ラベルには縁起事でよく用いられる「杓」をモチーフに使用、「幸福が増す」「益々繁盛する」等、手に取って頂いた方々の幸せが益すようお願いを込めております。	

商品写真

	東京盛 純米吟醸 TOKYO-SHIGE JUNMAI GINJO 東京の繁栄を願い、大正時代に名付けられた伝統的な銘柄が、令和の時代にも残りました。古くから、縁起物とされている「杓」をモチーフにしたデザインには、手に取って頂いた方々の「幸せが増す」という願いを込めております。酒米の王様と呼ばれる「山田錦」を100%使用し、その味わいを楽しんで頂くよう、旨みがあり、華やかな純米吟醸に仕上げております。 Named with wishes for the prosperity of Tokyo, a classic brand of sake that first appeared in the 1920s returns once again for the 2020. Fruity aroma, Mild taste. Alc. 15% Recommended serving temperature: 5-10°C Refrigerate after opening. 品目 日本酒 内容量 720ml 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米) 精米歩合 60% アルコール分 15度 山田錦100%使用 製造年月 前面に記載 製造者 株式会社小山本酒造 さいたま市西区大字指扇1798番地 お問合せ先 048-623-0013 お酒は20歳になってから。お酒は健康のため、おいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。商品特性によりお酒の成分が沈殿または浮遊することがありますが、品質に問題ありません。 アレルギ表示(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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	(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)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド						
備 考	(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)						

※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。)

承諾・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.koyamahonke.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 - m a i l	h.fujiwara@sekaitaka.com	
T E L		048-623-0011	F A X	048-623-1315	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

製造工程(簡略図)

米

酵母

水

アルコール

精米

洗米

蒸米

発酵

上槽

火入

貯蔵

調合

割り水

濾過

火入れ

瓶詰

出荷

写真



温度管理は集中制御室で行います。



機械による、麴造りの様子。



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	○ 無 ● 有一具体的に	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。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。