

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	おいしい大吟醸						
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)、醸造アルコール		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4971686 133121			
内 容 量	900ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥845	税込(切捨) 税率 10%	¥929
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)
						19.0 28.0 20.0	6.0
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)	大吟醸をリーズナブルな価格で楽しみたい方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やして～ぬる燗まで幅広い温度で、おいしく召し上がれます。アルコール度数が17度と比較的高めの為、ロックでもお楽しみいただけます。キレのある味わいですので、お刺身や酒蒸し(リーズナブルなお酒の為、料理用にも)との相性は抜群です。	
商 品 特 徴	丁寧に精米したお米を低温でじっくりと醸すことで、華やかな香り、しっかりとした上質な旨さに仕上げています。特に、本格的な『旨さ』を楽しんで頂けるよう、アルコール度数は17度にこだわりました。遮光性の高い容器の為、日光による劣化も起こりづらいのが特徴です。	

商品写真

	品 目: 日本酒 原 材 料 名: 米(国産)、米こうじ(国産米)、 醸造アルコール 精 米 歩 合: 50% ア ル コ ー ル 分: 17 度 内 容 量: 900ml 製 造 年 月: 上部に記載 製 造 者: 株式会社 小山本家酒造 さいたま市西区大字指扇1798番地 ☎ 048-623-0013(9:00~17:00平日のみ) https://www.koyamahonke.co.jp/ 4 971686 133121 【お願い】 ●光や高温を避け、出来るだけ冷蔵庫で保存してください。 ●開栓前年々製造年月から約1年間はおいしくご賞味いただけますが、本来の風味をお楽しみいただくために、なるべくお早めにお召し上がりください。 ●開栓後は特にお早くお飲みください。 ●この容器のまま電子レンジ等でお煮しなさい。 ●こみに出すときは市町村の区分にしてください。 ●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・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
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。	
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、 ☐ いり、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

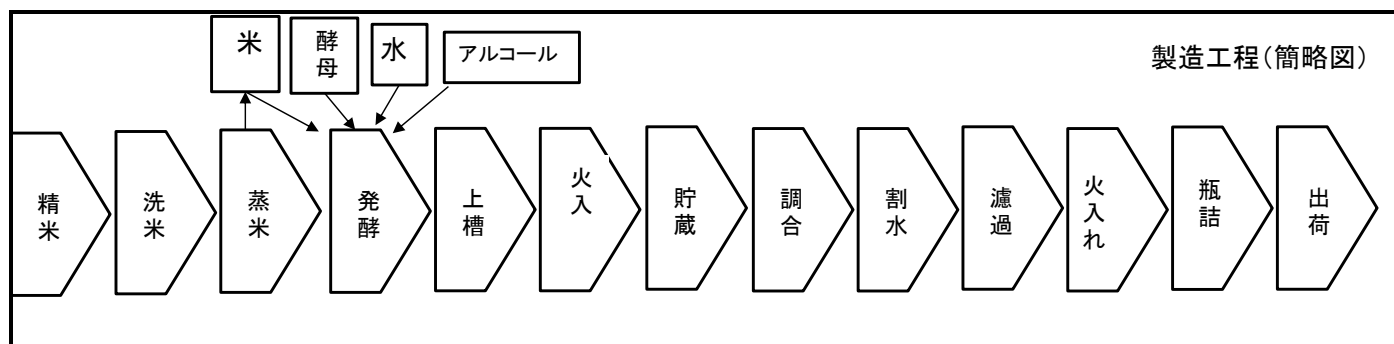
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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



■ 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。