

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 15 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT



第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	8th Ocean 黒糖カカオ梅酒 (仮) (エイスオーシャン コクトウカカオウメシュ)								
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	通年	消費期限	通年		
主原料産地 (漁獲場所等)	ウォッカ (国内製造)、梅、砂糖 (黒糖・上白糖)、カカオニブ/香料		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589640198071					
内容量	720ml:アルコール度数9%		希望小売価格	税抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 10%	¥2,200		
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	要相談		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	要相談	最小	3	ケースサイズ(重量)	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	重量(〒)		
						28.0	37.0	33.0	15.5
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 (<input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	甘い香り、味わいがお好きな方へ。女性。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	バナナアイスと一緒に、デザート酒として。	
商品特徴	まろやかで深みのある黒糖の甘みをベースに、上質なカカオの香りを重ね、梅本来の爽やかな酸味で全体を引き締めました。口当たりはやさしく、カカオの香りと、梅酒の酸味のバランスが良いリキュール。デザートのようにでありながら食後酒としても楽しめる、リッチで洗練された味わいです。 フックやストレータにも合う。ミルク割りでデザート感を、ソーダ割りで軽やかさを。	

■ 商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付			(現物の写真を字が)
			
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		<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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	
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 海琳堂 かぶしきがいいしゃ かいりんどう		
年間売上高		令和6年度 23,600万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名・アルバイト1名
代表者氏名		代表取締役 楊 嘯		
メッセージ		2013年より日本産酒類の輸出を始め、卸売・小売・飲食などを営む中、2023年にリキュール製造免許を取得。自社開発商品の製造を始めました。現在、台湾・シンガポール・オーストラリアにおいて人気があり多くの注文を頂いております。また国内では、イトーヨーカ堂・赤札堂で取扱いが開始され、無印良品・ドンキホーテ、その他卸業者より多数お問合せ頂いております。		
ホームページ		株式会社海琳堂 https://www.kairindo.co.jp/ 深川リキュールラボ https://kairindo.co.jp/liqur/		
会社所在地	〒	135-0047	東京都江東区富岡1-8-2 天孝ビル4階	
工場等所在地	〒	135-0033	東京都江東区深川2-11-9 メゾン ドール 深川 1 階	
担当者		高井美幸	E - m a i l	takai@kairindo.co.jp
T	E	L	03-5875-8525	F A X 03-5875-8525

■ 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

<p>深川リキュールラボは、2023年12月に発足した東京の下町にある手造りリキュールの製造所。</p> <p>「美味しいお酒」「気になるお酒」「小規模生産のクラフト酒」といった今までにないお酒を開発/製造。</p> <p>これまでに付き合いのある酒蔵さんを始め、様々な生産者様と連携し、実験的でありながら素材の味わいを大切に、基本を大事にしながらも挑戦的な、素材の魅力を引き出すようなリキュールを製造しています。</p> <p>深川リキュールラボの「8th Ocean黒糖力カオ梅酒(仮)」。</p> <p>2種類の砂糖を使用し、甘さに奥行きを持たせる製造をしており、深味のある味わいの中にもスッキリとした味わいに仕上げています。梅の酸味を活かした黒糖梅酒になります。このリキュールをベースに力カオニブを使用し、芳醇な香りをリキュールに重ね 梅本来の爽やかな酸味が全体を引き締めました。'リッチで洗練された味わいをお楽しみ下さい。</p>
--

写 真

		
---	---	---

■ 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	梅の選別時・梅シロップ作成時・瓶詰時、常に異物混入や腐敗などは目視にてチェック タンク移動する際は必ず濾過を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各商品、火入れごとにナンバリングをし、どの設備を使用して製造したか誰が関わったかがわかる様管理をしている。また不明点があれば税務署や保健所に都度相談・確認をする様心がけている。			
	従業員の管理	業務の共有、日報の提出、週1日の会議を中心に報告・相談をし、効率化を目指す。また、週2日は必ず休みを取る様心がけ、ステンレスタンの移動などの力作業では、無理をせず2人体制や休憩を入れながら勤務することを心がけている。			
	施設設備の管理	終業前に毎日必ずラボ内を清掃。タンク・瓶詰機は使い終わったらすぐに清掃。5Sを意識し、施設設備はできるだけ常に綺麗で整理整頓されている状態を心がけている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造責任者：榎本一仁	連絡先	03-5875-8088
	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	生産物賠償責任保険加入 事故が起こりそうな箇所については張り紙をして注意喚起している。			

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。