

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 16 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	神倉						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4972666000174			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥680	税込(切捨) 税率: 8%	¥734
1 ケースあたり入数	12個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5営業日以内		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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						17.5 × 32.0 × 22.0	6.3
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						

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 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 原料の質を重視する40～70代。発酵食品や日本の食文化に価値を見出す層。百貨店や高付加価値食品売場。料理人・専門店に適した商品。海外市場では、発酵文化を評価する高感度なバイヤー。
商 品 特 徴	日常の味噌汁や家庭料理の基本調味料として、素材の味を引き立てる用途。来客時のさりげないもてなしや、背景を語れるギフトとしても適しています。飲食店では味のベースとして使用され、海外市場では日本の在来大豆と発酵文化を体験する調味料として提案可能です。

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。	
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		有限会社小西本店		
年 間 売 上 高		2024年度:135百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代 表 者 氏 名		代表取締役 小西広樹		
メ ッ セ ー ジ		当社は1853年(嘉永6年)創業の味噌製造業者として、鳥根県松江の地で味噌づくりを続けてきました。原材料選定から製造・出荷まで一貫した品質管理を行っています。食品安全マネジメントシステムとして FSSC22000(ISO22000ベース) を取得し、HACCPに基づく衛生管理と継続的改善を実施しています。食品表示法・食品衛生法等の関係法令を遵守し、安全であることを前提とした品質づくりを徹底しています。万一の事態にも迅速に対応することを基本方針としています。お客様や取引先との対話を大切に、商品の特長をお伝えすることで、長期的な信頼関係の構築を目指しています。味噌を通じて日本の食文化を次世代につなぐことを意識し、地域とともに歩む食品事業者でありたいと考えています。		
ホ ム ペ ー ジ		https://www.nishikimiso.com		
会 社 所 在 地	〒	690-0044 鳥根県松江市浜乃木2-14-30		
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		小西広樹	E - m a i l	h.konishi@nishikimiso.com
T E L		0852-24-2828	F A X	0852-24-6260

■ 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

鳥取県三朝町(みささちょう)神倉(かんのくら)で古くから守り継がれてきた幻の地大豆「三朝神倉大豆」と「きぬむすめ」、室戸海洋深層水を凝縮した塩。選び抜いた国産の原料を贅沢に使用し丹念に醸造された米糀味噌です。ほどよい甘味と旨みのバランスがとれた上品な味わいは料理に優しく馴染み、調味料として幅広くあらゆるお料理にお使いいただけます。

写 真



(写真の説明) 三朝神倉大豆畑



(写真の説明) 米糀の出来具合を確認



(写真の説明)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数・黄色ブドウ球菌・大腸菌群			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保管サンプル、金属検知機、各種記録あり			
	従 業 員 の 管 理	検便実施(2回/年)、体調管理、持ち込み禁止項目など			
	施 設 設 備 の 管 理	機械装置の保守管理・保守記録あり			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	小西広樹	連 絡 先	0852-24-2828
	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	トレース記録、原材料検査、PL保険加入あり			