

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	山陰の味フリーズドライお味噌汁								
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	730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)	4972666000198					
内 容 量	8食(65g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8%	¥1,944		
1 ケースあたり入数	20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)		
						35.0	30.0	30.0	1.4
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 checked="" 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								

タ ー ゲ ャ 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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) ・30代～の男性・女性 ・インスタント食品だけど素材にこだわったものを食べたい方 ・手軽に具材がたっぷりの美味しいお味噌汁が飲みたい方
商 品 特 徴	・時間のない朝の食事の一品に ・小腹の空いたおやつ、お夜食に ・軽量で持ち運び便利だから外出先でのお弁当に添えて ・登山やキャンプなど、アウトドアでのお食事に添えて 島根県最古の老舗味噌蔵の醸造したお味噌と島根県産の4種の魚介だしのどろろだし、あごだし、しじみだし、まとうだいだしを掛け合わせ、手軽に本格的なお味噌汁が味わえる商品にしました。 具材にはお味噌汁の定番であるお豆腐とネギをたっぷりと。 お湯を注ぐだけですぐに手軽に本格的なお味噌汁をお召し上がりいただけます。


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	<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 checked="" 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 checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かきを含む製品を製造しています。

※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、島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し、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 ー ム ペ ー ジ		https://www.nishikimiso.com					
会 社 所 在 地	〒	690-0044	島根県松江市浜乃木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

・製造工程:現在では珍しくなったNK缶方式を採用し、大豆を水煮ではなく、圧力をかけて蒸し上げているので、アミノ酸を逃さず大豆の中に閉じ込め、旨みの強い味噌を醸造しています。嘉永6年1853年に創業した中国地方では最も古い味噌蔵として、伝統の製法を守り続けています。

・衛生管理体制:社内に4名のHACCPコーディネーターと外部のコンサルタントで組織された食品安全チームを編成し国内の味噌蔵では最高水準の管理体制を整備しています。異物混入対策としては、原料入荷前に色彩選別機にて異物を排除する他、入荷後も選別機にてマグネットと目視による除去工程を経た後、混合工程でのマグネット設置、充填前工程のマグネット設置を行なっています。また、万が一マグネットをすり抜けた場合でも、最新のX線検査機と金属検知器の2重保護検査体制で細かな異物を逃さない体制を構築しています。

写 真



(写真の説明)大豆畑



(写真の説明)米麴の確認



(写真の説明)大豆を蒸す工程

■ 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			