

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	しまねっこののどぐろ味噌						
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	国産			JANコード (13桁もしくは8桁)	4972666000259		
内容量	130g		希望小売価格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率: 8%	¥756
1ケースあたり入数	30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(手) × 横(手) × 高さ(手)	重量(手)
					35.0	23.0	21.0
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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	•空港、駅などの土産物店 •地方色、ストーリー性のある商品を探している卸売業者 •日本食、和風調味料を扱う国内外のバイヤー •食 × 地域性で売場を作りたい小売・専門店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	•料理をあまりしない方や、自宅で本格的な調理をしない方にも使いやすい商品です •温かいご飯にのせて、ご飯のお供として •おにぎりの具やお弁当の一品に •少量で楽しめる、お酒のおつまみ・アテに •パン・クラッカー・温野菜にのせるだけの、簡単なおかず味噌として	
商品特徴	•高級魚「のどぐろ」を気軽に楽しめる味噌 •甘口で食べやすい味わい •そのまま使える簡便性 •味噌の新しい使い方を提案する商品 •社会貢献につながる商品	

■商品写真



※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-mail	h.konishi@nishikimiso.com
TEL	0852-24-2828	FAAX	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



■ 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	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		