

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 21 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	変幻ホワイトラム						
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	非該当	消費期限	非該当
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国内製造		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595316216086			
内 容 量	700ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,994	税込(切捨) 税率 10%	¥3,293
1 ケースあたり入数	12本(他の同容量と混載可能)		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5営業日		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	5ケース/回	最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						30.0	39.7 29.2 18.4
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 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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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)	バーやカフェでカクテルを飲む30代～50代男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	カクテルバー:モヒート、ダイキリ、ピニャコラーダ、炭酸割りなど。 イタリアン/フレンチレストラン:食前のモヒート、食後酒のカクテルに。 高級和食:ラムハイボール。	
商 品 特 徴	全てのバーテンダーさんに向けた、カクテルベースとなるクリアなホワイトラム。様々なカクテルに変幻自在に姿を変える、という意味で「変幻(へんげん)ホワイトラム」と名付けました。今までの高価格帯「碧原」とは別ブランドで、一般的なカクテルバーで使って頂くことを想定しています。国内産の原料に加え、海外のサトウキビからできた原料を使うことで価格を抑え、日本全国のバーで広く使って頂くために開発しました。	


商品写真

	<p>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</p>
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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) オレンジを使っている製品と同じ製造所で作っています。



※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		天神村醸造所株式会社			
年 間 売 上 高		1000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート1名	
代 表 者 氏 名		亀岡晶子			
メ ッ セ ー ジ		愛媛の山間部、内子町は、古い街並みや手漉き和紙、和蠟燭などの伝統産業が残る、歴史ある町です。そこで2020年に旧酒蔵(亀岡酒造)を活用して、創業。長年日本酒を造ってきた技を生かし新たにラムに挑戦。 2021年春から、県産の原料と日本酒の酵母で醸した、唯一無二のクラフトラムを製造を開始。現在はホワイトタイプで出荷していますが、1〜2年後には古い酒蔵で寝かせた熟成ラムを発売します。 また、愛媛の柑橘ピールや香草を使ったポタニカルラム、クローブやシナモンを入れたスパイスラムを発売し、好評を得ています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.tenjinmura.com			
会 社 所 在 地	〒	795-0303	愛媛県喜多郡内子町平岡甲1592-1		
工 場 等 所 在 地	〒	795-0303	愛媛県喜多郡内子町平岡甲1592-1		
担 当 者		亀岡晶子	E - m a i l	shoko_kameo@eos.ocn.ne.jp	
T	E	L	090-2820-3432	F A X	無

■ 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

原料入荷(沖縄県産黒糖、国内製造原料用アルコール) → 湯で適当な糖度に希釈 → 酵母を添加 → 発酵 → 蒸留 → 加水・濾過 → ビン詰・検品 → 出荷			
黒糖原料のもろみを日本酒の酵母で発酵させます。発酵期間を伸ばして、もろみ自体に甘味・旨味などを十分に生成させます。原料用アルコールとともに、弊社が開発した独自の方法で蒸留します。 弊社ならではの香味を残しつつも、軽やかでクリアな飲み口に仕上げる為に半年以上研究を重ねました。ついにレシピを確定し、バーテンダーさんが使いやすいカクテルベースのジャパニーラムが出来上がりました。			
<div>   </div> <div>写真</div>			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	ビン詰後の目視検品。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程での器具洗浄、アルコール滅菌。			
	従 業 員 の 管 理	使い捨て手袋の使用、手指洗浄。			
	施 設 設 備 の 管 理	使用後の設備の洗浄、滅菌。原料処理作業の後、床洗浄。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	亀岡晶子	連 絡 先	090-2820-3432
	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	作業中の事故:従業員から担当者の携帯で連絡。出荷後の緊急連絡:取引先から担当者の携帯に連絡。PL保険加入。			

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。