

FCP展示会・商談会シート

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	碧原オーガニックラムアグリコール						
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
主原産地 (漁獲場所等)	愛媛県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595316216024			
内容量	700ml		希望小売価格	税抜	¥15,240	税込(切捨) 税率10%	¥16,764
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	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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)
					30.0	39.7	29.2
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>						

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 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)	バーやカフェでクラフトスピリットを飲む30代～50代男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	高級バー&ホテルのラウンジバー:ストレート、ロック、炭酸割り。 小売店・百貨店:贈答品として。	
商品特徴	有機栽培されたサトウキビの搾汁液だけを使った希少なラム。原料由来の青々しい香りと、日本酒酵母の出すフルーティーな香り、甘味、酸味のバランスが良いラムです。 ラムアグリコールはラム自体に濃醇な香りと味わいがあるため、ストレート、ロック、炭酸割がおすすめ。IWSC 2024 GOLD/2025 SILVER受賞	

■商品写真

	<small>一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</small>						
	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×をします。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input type="checkbox"/>小麦、<input type="checkbox"/>そば、<input type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、<input type="checkbox"/>落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <input type="checkbox"/>あわび、<input type="checkbox"/>いか、<input type="checkbox"/>いくら、<input checked="" type="checkbox"/>オレンジ、<input type="checkbox"/>カシューナッツ <input type="checkbox"/>キウイフレーツ、<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"/>バナナ、<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 </td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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。</td> </tr> </table>		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフレーツ、 <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"/> バナナ、 <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
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフレーツ、 <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"/> バナナ、 <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。)

承認・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 一 ジ	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>また、愛媛の柑橘ピールや香草を使ったボタニカルラム、クローブやシナモンを利かせたスパイスラムを発売し、好評を得ています。</p>		
ホ 一 ム ペ 一 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(有機栽培の愛媛県産サトウキビ搾汁液) → タンク移動・酵母を添加 → 発酵・蒸留 → 加水・濾過 → ピン詰・検品 → 出荷
日本酒の酵母で発酵させます。主要生産地の中南米では、この発酵期間が4~5日であるのに比べ、弊社のラムは3~4週間かけてじっくり発酵させます。ほぼ日本酒と同程度の発酵期間を経て、濃醇で複雑な味わい、さまざまな香りを含んだ"もろみ"が完成します。それをハイブリッド蒸留器で1回蒸留し、豊かな香りと芳醇な味わいを引き出します。香味を決めるカットポイントは担当の官能により、決定しています。

悠希サトウキビ搾汁液のみを使用するこのラムは、糖蜜や黒糖を使うラムと比較してよりサトウキビ感(青青しい植物感)が強く、芳醇な香りと濃厚な味が特徴です。



■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	ピン詰後の目視検品。		
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程での器具洗浄。 有機認証商品のため、製造工程でのアルコール消毒液不使用の徹底。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	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>をご覧下さい。