

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	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 料 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(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 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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ 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"/> 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)	バーやカフェでクラフトスピリッツを飲む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

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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 checked="" 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。)

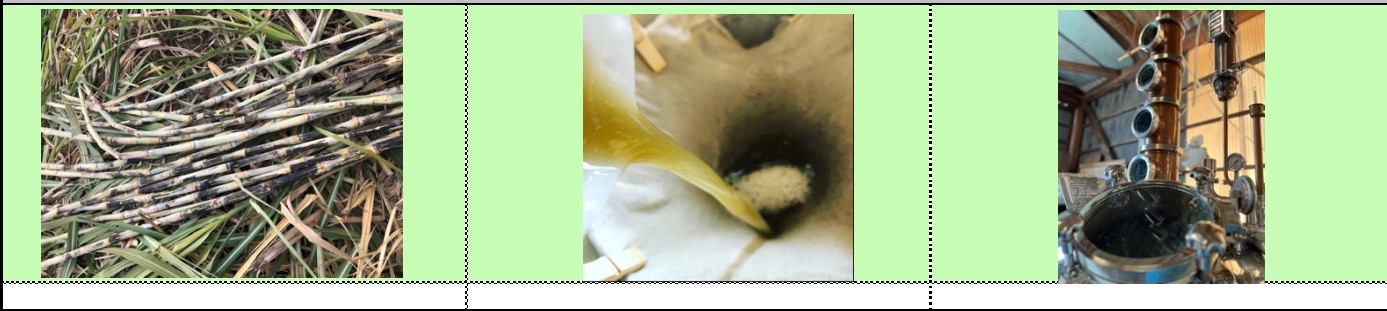
承諾 拒否

■ 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。			
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 ※農産物の場合は栽培面積・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 → ビン詰・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。それをは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(青青しい植手感)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 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。 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。			
	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。