

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	碧原ボタニカルラム						
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)	沖縄県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595316216062			
内 容 量	700ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥8,090	税込(切捨) 税率 10%	¥8,899
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)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	バーやカフェでアルコールを飲む30代～50代男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ウイスキー&ラムパー:ストレート、ロック、炭酸割り。 高級イタリアン/フレンチレストラン:食前のモヒート、食後酒の一杯に。 高級和食:食中として炭酸水、トニック割。	
商 品 特 徴	沖縄県産の黒糖と清酒酵母で作ったラムに様々なボタニカルで香味付けしました。愛媛の柑橘「河内晩柑」の爽やかな香りとピターな味わい、自家製ミントや銀木犀の花も加え、海外の方でも口に含んだときに「日本っぽい」と思ってもらえるよう工夫しています。ストレート、ロック、炭酸割り、お湯割りがお勧めです。 SFWSC 2024 SILVER /IWSC 2024 BRONZE受賞	

商品写真

	を貼付	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☒ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 原材料の一部にオレンジを使用しています。	

※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。)

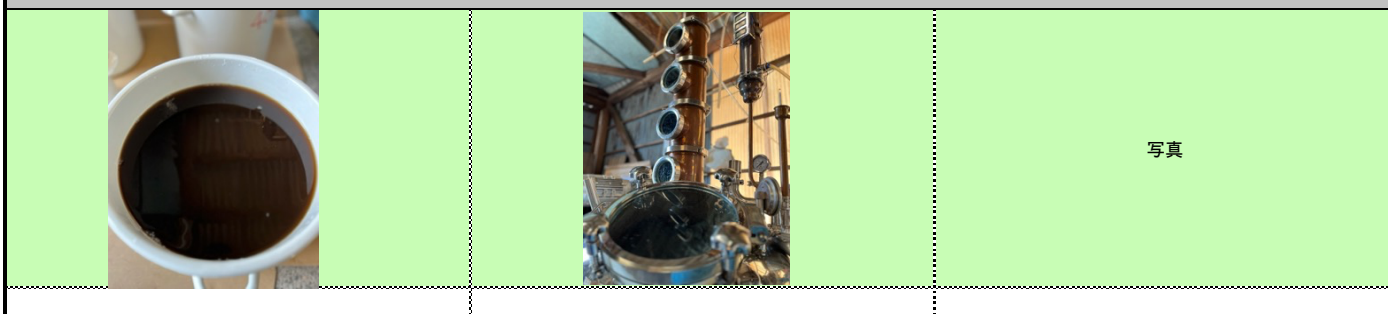
承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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(沖縄県産の黒糖) → 湯で溶かし、適当な糖度に希釈 → 酵母を添加 → 発酵・蒸留 → 加水・ポタニカル親戚後に濾過 → ビン詰・検品 → 出荷
 日本酒酵母で発酵させたもろみを蒸留して、濃醇な味わいのホワイトラムを作ります。それに愛媛県産の柑橘や自社栽培のハーブなどを漬け込み、その香味をラムに抽出します。ポタニカルラムというジャンルは世界的に珍しく、ラムに馴染みのない方でも飲みやすく、ラム初心者にも向いています。
 炭酸水やトニックで割るだけで簡単にカクテルができるので、パーテンドーがいらないレストランやカフェでの使用も容易です。



■ 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、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。