

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
12月22日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	ブレンデッドウイスキー 山桜黒ラベル								
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	無	消費期限	無			
主原料产地 (漁獲場所等)	スコットランド	JANコード (13桁もしくは8桁)	4973373500247						
内容量	700ml	希望小売価格	税抜	¥2,100	税込(切捨) 税率10%	¥2,310			
1ケースあたり入数	12入	保存温度帯	常温						
発注リードタイム	3~5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	最小 5c/s混載可	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	28.4	37.6	29.3	15.3
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	20歳以上の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	若者やサラリーマンが居酒屋でハイボールで、大人の雰囲気でバー、スナックでオンザロック等	
商品特徴	東北最古の地ウイスキーメーカーとして好評を頂いております。厳選したウイスキー原酒にグレーンをブレンドしマイルドで口当たりが良く仕上げました。オンザロックはもちろん、水割り、ハイボールでも美味しくお楽しみいただけます。	

## ■商品写真

			<p>Fine Blended Whisky YAMAZAKURA</p> <p>弊社の創業は明治2年(西暦1869年)。ウイスキーの製造免許は明治2年(1869年)当時の税税長官(税務官)に取得し、東北で現存する最も古いウイスキーメーカーとして製造を続けております。当時、この地にアメリカの進駐軍が駐留していましたので、その影響で、日本初のウイスキーブリännerとして、この地でウイスキーが飲めました。当時の名前は「山桜酒造」であります。現在は各店舗酒造にて「さとだくら・チーリーウィスキー」といって販売しております。本品は、弊社に於るウイスキー・原料を厳選し、マイルドで口当たりが良いタブーに仕上げました。なお、まれに保存温度の変化などにより、沈殿(浮き)が出来る場合がございますが、製品由来のものでございますので、品質に影響はありません。</p> <p>品目：ウイスキー ○品名：山桜（グレン） ○原産地：茨城県 ○国際規格：グレンウイスキー ○アルコール分：40% ○内 容 量：700ml ○外 观：透明 ○味：スムーズ ○対応中：複数中の飲食店にて販売しております ○販売者：福島県山形市山形市178 谷川酒造株式会社 4973373500247</p>
	<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。</p>		
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> にんにく、 <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 type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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)		

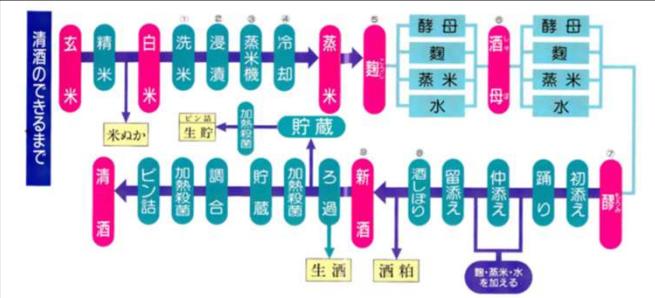
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	笹の川酒造株式会社		
年間売上高	令和3年度 600百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	24名(令和4年11月時点)
代表者氏名	山口 哲藏		
メッセージ	明和2年(1765年)創業以来「人を幸せにする酒造り」をスローガンに歩んでまいりました。先代達が守り、受け継いできた真摯なまでの伝統的な酒造りを基本に時代が求める新しい味わいを柔軟で豊かな発想で、品質のさらなる向上をめざし、信頼あるブランド育成に努めてまいります。		
ホームページ	<a href="https://www.sasanokawa.co.jp/">https://www.sasanokawa.co.jp/</a>		
会社所在地	〒963-0108	福島県郡山市笹川1丁目178	
工場等所在地	〒963-0108	福島県郡山市笹川1丁目178	
担当者	鈴木 巧(すずきたくみ)	E-mail	<a href="mailto:suzuki@sasanokawa.co.jp">suzuki@sasanokawa.co.jp</a>
TEL	024-945-0261	FAAX	024-945-7559

■ 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

	
写真	
	
	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	利酒(官能検査)検査(目視検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	担当者が受験簿(原料受払簿もろみ経過帳、移動簿、詰口簿、日報等)記帳管理し生産工程の問題発生時に備えている。			
	従業員の管理	衛生指導や作業モラルの向上に努めている。			
危機管理体制	施設設備の管理	機械、設備のメンテナンスを実施。			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	山口哲藏	連絡先	024-945-0261
	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	PL保険加入済(3千万円)			