

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 24 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	だいだいかけぽん酢												
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	12ヶ月	消費期限					
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本			JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4902104259130							
内 容 量	500ml			希 望 小 売 価 格		税 抜	¥320	税込(切捨)			税率	¥320	
1 ケースあたり入数	12			保 存 温 度 帯		常温 ▼							
発 注 リードタイム	3日～			販 売 エリア の 制 限		○ 無 ● 有 → 台 湾							
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	hi	960	最小	10	ケースサイズ(重量)		縦(㎝) ×	横(㎝) ×	高さ(㎝)	重量(キロ)			
							22.2	29.5	19.5	7.7			
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 → FSSC22000												

タ ー ゲ 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 ☒ 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)	なし
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	料理全般で使用が可能。特に刺身、ステーキ醬油としての使用がおすすめです。	
商 品 特 徴	九州産の橙をしようした甘口のぽん酢です。酸味が少ないため幅広い料理で使用できます。	

商品写真

	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>		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
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ギー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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ニビシ醤油株式会社			
年 間 売 上 高		30億円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	123名
代 表 者 氏 名		末松 繁雄			
メ ッ セ ー ジ		1919年(大正8年)に九州・福岡で創業しましたニビシは、 たくさんのお客様に愛情を注いでいただき、ここまで歩ん でくることができました。これからも伝統の味を大切にしな がら、食生活の変化に合わせたおいしい調味料づくりをつ づけていきます			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nibishi.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	811-3102	福岡県古賀市駅東3丁目2番1		
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上		
担 当 者		立石 庄司	E - m a i l		s-tateishi@nibishi.co.jp
T E L		092-943-2311	F A X		092-943-8270



■ 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

食品サプライチェーン全体の安全性確保を目的とした国際的な認証システムFSSC22000の認証取得しています

写 真

		
---	--	---

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に	一般生菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	品質管理	連 絡 先	092-943
	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			

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。