

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	たまごにかける醤油									
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)		4902104096953					
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥505	税込(切捨) 税率 8%	¥545		
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	1470	最小	10	ケースサイズ(重量)		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)		
							15.5 25.0 18.8	3.4		
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 → 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)	卵かけごはん、目玉焼、焼き魚、冷奴と料理全般で使用が可能です。	
商 品 特 徴	鹿児島県枕崎産かつお節の一番だしをふんだんに使った卵にかけるだし入りしょうゆです。焼魚、冷やっこ、納豆のたれなどにも幅広くご利用頂けます。	

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。	
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、 ☐ いか、 ☐ 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)

※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。