

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	日本一 premium TAMARI						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	2年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国産大豆		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4983019700122			
内 容 量	150ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥603	税込(切捨) 税率 8%	¥651
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム			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	2ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0 24.0 17.0	7.2
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→) FSSC22000 ※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 (☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全部対象、富裕層向け
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	鶏の照り焼きや豚の角煮など、照りが出やすく照り焼きや煮物に最適です。	
商 品 特 徴	本品は100%国産の丸大豆だけを原料とし、昔ながらの木製大桶に仕込み、自然の気候にまかせ一年余りじっくりと発酵熟成させました。濃厚な旨味ととろみが特長で、小麦アレルギーにも対応した「小麦フリー」の本醸造たまり醤油です。	

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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカミアナツツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (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)
備 考		

※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。)

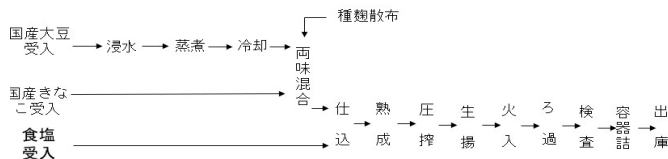
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社岡直三郎商店		
年 間 売 上 高		5.5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代 表 者 氏 名		岡 宗晃		
メ ッ セ ー ジ		1787 年創業の伝統と木桶仕込み天然醸造という昔ながらの製法を頑なに守り続けながら、近年HACCPに基づき近代設備の工場に建替え、FSSC22000を取得。醤油は半世紀以上地域の学校給食に使用され、全国の有名ラーメン店の愛用ブランドにもなっております。この安全・安心が担保された工場において地域の野菜、果実を使った様々な加工品の開発にも力を入れております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nihonichi-shoyu.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	194-0023	東京都町田市旭町1丁目23番21号	
工 場 等 所 在 地	〒	376-0101	群馬県みどり市大間々町大間々1012	
担 当 者			E - m a i l	
T E L		042-722-2024	F A X	042-722-2270

■ 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

日本一 Premium TAMARI
工場を一新し、FSSC22000を取得した最新鋭の衛生環境と、創業238年の伝統的な木桶蔵を両立させることに成功しました。清潔感はもちろんのこと、新商品を生み出すための工場設備も兼ね備えている。



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有一具体的に	社内規格検査(窒素、塩分、Brix、Ph、色度、官能、異物等の検査)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料から製品出荷までのロット管理			
	従 業 員 の 管 理	従業員健康管理(定期健診、検便)			
	施 設 設 備 の 管 理	設備機器定期整備、アース環境サービス株による総合環境衛生管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	深坂晃年	連 絡 先	0277-72-1008
	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	XZ			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。