

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	SUNOMO<ハスカップ>							
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	製 造 か ら 1 年	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北 海 道		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595124431015				
内 容 量	375ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,500	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥1,620	
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	7日 間		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	10	最 小	1	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)			縦(寸) × 横(寸) × 高 さ(寸) × 重 量(kg)
					18.0	24.0	27.0	9.3
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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代～女性、お酒を控えている方、健康意識を高めたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅にて(飲用、調味料)、飲食店にて(リキュールとして)	
商 品 特 徴	ビート糖を加えて味付けしています。サイダーやお酒、牛乳などお好みで割ってお召し上がりください。SUNOMOは、北海道産の果物・野菜そのものを酢酸発酵し醸造しています。素材そのものの甘みをより強く感じられます。北海道の特産果実として愛されてきた、ハスカップ。美容効果があるとされるビタミンE、ビタミンC、アントシアニンなど、豊富な栄養素をたっぷり含んでいます。サイダーやお酒、牛乳などお好みで割ってお召し上がりください。	

商品写真

	北海道発酵フルーツビネガー SUNOMO<ハスカップ> 希釈タイプ	
	名称 調味酢 ●原材料名 ハスカップ酢(北海道製造)、砂糖(ビート(北海道産)) ●内容量 375ml ●賞味期限 枠外下部に記載 ●保存方法 直射日光を避け、常温で保存 ●製造者 北海道クラフトビネガー株式会社 北海道日高郡新ひだか町静内御幸町 2-5-51	
	栄養成分表示 (100gあたり) 熱量 : 116kcal たんぱく質 : 0.05g 脂質 : 0.03g 炭水化物 : 33.8g 食塩相当量 : 0g (推定値)	
	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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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。)

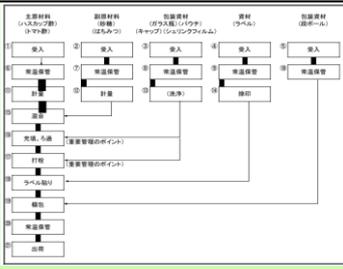
承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	北海道クラフトビネガー株式会社		
年間売上高	令和8年度1800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6
代表者氏名	代表取締役 天野洋海		
メッセージ	北海道では数少ない「お酢」の専門店として、北海道産の果物・野菜やワインを発酵させたフルーツビネガーを製造・販売しています。 ハスカップをはじめとする道産素材や、道内ワイナリーとのコラボ商品が人気です。刺激を抑え、素材本来の甘みを引き出したやさしい味わいが特長です。そのまま飲めるサイダーや、割って楽しむタイプをご用意しています。 忙しい日常をリセットして、“素のわたし”に還るひとときに寄り添う一杯を。業務用・卸販売、OEMにも対応しています。		
ホームページ	https://shop.sunomo.jp/		
会社所在地	〒056-0017	北海道日高郡新ひだか町静内御幸町2-5-51	
工場等所在地	〒	北海道日高郡新ひだか町静内緑町7-6-40	
担当者	八木皆実	E-mail	info@h-craftvinegar.com
TEL	050-3201-4103	FAX	

■ 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

製造工程の衛生標準作業手順書をもとに製造を行っています。
 作業前、衛生・健康チェック表や製造日報をつけ、管理を行っています。

<p>写真</p>  	写真
--	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
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	製造 渡辺	連絡先	050-3201-4103
	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保険に加入しています。			