

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 11 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	白麴仕込み純米吟醸「澄零華」山形県産酒造好適米「出羽燦々」100%使用							
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	ナシ	消費期限	1年	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山形県産酒造好適米「出羽燦々」		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4934984010952				
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 10%	¥2,200	
1ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	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	100ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
					25.0	32.5	33.0 14.0	
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 →							

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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	日本酒好きな20歳以上の男女幅広く
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日の食中酒として、外での会食・宴会・イベント・記念日等	
商 品 特 徴	グラスに注ぐと一見、白ワインのような色ですが、 香りは爽やかな柑橘系の香りに、ほんのりと甘い香りが 合わさります。 注いだ初めは、ほんのり甘く、そのあとにグレープフルーツのような酸味を感じます。 余韻はまるで芳醇な白ワイン・シャルドネのよう。	

商品写真

 真を貼付	 真を貼付	特 定 原 材 料) ※使用している食品に由来する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

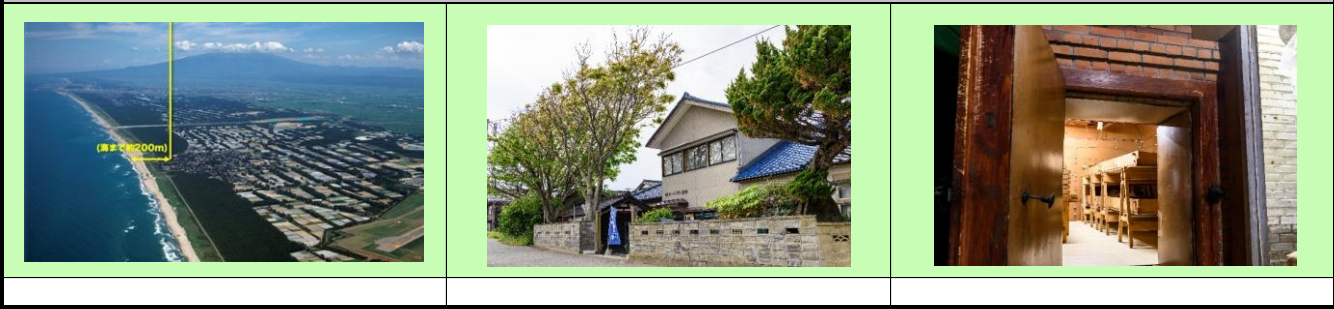
出 展 企 業 名		株式会社オードヴィ庄内		
年 間 売 上 高		7000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名		佐藤晴之		
メ ッ セ ー ジ		創立壹百五拾年を節目に次の時代へ 清酒「清泉川」が産声を上げた、一八七五年・明治八年は、日本の郵便貯金事業が創業された年で、その二年後の一八七七年には鹿児島で西南戦争が起こっています。この明治維新の動乱期に清酒「清泉川」は、山形県の日本海側、庄内砂丘地にある浜中集落で誕生しました。 江戸時代より、味噌醤油の醸造を手がけていた		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kiyoizumigawa.com/		
会 社 所 在 地	〒	998-0112	山形県酒田市浜中乙123番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		佐藤寿郎	E - m a i l	tsrou@kiyoizumigawa.jp
T E L		0234-92-2046	F A X	0234-92-2045

■ 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

清酒 清泉川(きよいずみかわ)は明治8年創業から今年で創業150周年を迎えました。酒蔵が立地している庄内砂丘地に鳥海山の伏流水が湧きいづる泉の水を用いて仕込を行った事により「清泉川」と命名しました。日本海の高辺・庄内砂丘地に位置する寒風吹きよせる所に酒蔵があり、厳しい風雪のなかに比類ない個性に裏打ちされた絶妙の酒質・酒味を育んでいます。日本版テロワールにこだわり、造りは全量手造りで酒質にみがきをかけています。社名の「オードヴィ」とはフランス語で「生命の水」の意味であり、この自然に育まれた「生命の水」が、オードヴィ庄内の醸す全てのお酒には溢れています。鳥海山の伏流水が酒蔵の地下に湧き出し、周辺では質のよい農産物が豊富に採れ、歴史に培われてきた日本酒の醸造技術を用いて、米・水・技術の三位一体となる醸造を行って来ました。更に、庄内の豊かな農作物＋生命の水＋培われてきた醸造技術を駆使した新たな酒造りが今後のオードヴィ庄内の酒造りとなり



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	商品検査場を設けて各酒類毎に検査を行っている			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	筆頭杜氏が製造及び工程管理を専門的に行っている			
	従 業 員 の 管 理	総務部により社員管理を実施している			
	施 設 設 備 の 管 理	製造部にて定期的に点検を行っている			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	総 務 部	連 絡 先	0234-92-2046
	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。