

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

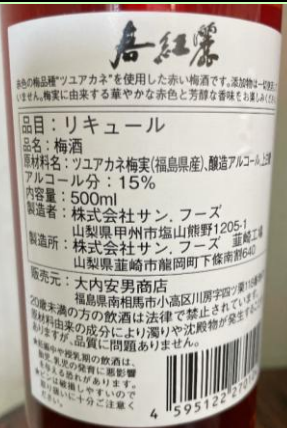
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	春紅麗(しゅんこうれい)焼酎ベース						
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	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県南相馬市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4595122270104		
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 10% ¥5,500
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→		
最入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(デ)	横(デ)	高さ(デ)
							重量(キ)
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 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)	30～70代の大人世代を主対象とし、年齢・性別を問わず上質な体験価値や特別感を重視する消費者、ならびに訪日外国人旅行者向け
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	結婚式・成人式・誕生日・記念日等の人生の節目における祝事および、お中元・お歳暮といった季節の贈答用向けに	
商 品 特 徴	希少品種「露茜」を使用した、鮮やかな真紅色が目を引き華やかで高級感あふれる焼酎ベースの梅酒です。梅本来の爽やかな酸味とフルーティーな甘みが繊細に調和し、上品でまろやかな味わいをお楽しみいただけます。	

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) 梅	

※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		相馬アグリ株式会社		
年 間 売 上 高		R6年度350万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	R7年度11月時点 1人
代 表 者 氏 名		大内 安男		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、人口減少が進む福島県南相馬市において、梅【露茜】の生産から加工、販売までを一貫して行く事で、新たな産業を創出することを目指しています。耕作放棄地の再活用や雇用の創出を踏まえて、故郷の活性化を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ouchivasuoshoten.stores.jp/		
会 社 所 在 地	〒	979-2164	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
工 場 等 所 在 地	〒	979-2164	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	
担 当 者		大内 安男	E - m a i l	yasuo4all@gmail.com
T E L		0244-26-9941	F A X	0244-26-9947



■ 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

【現在】 栽培面積80,000m ² 年間収穫量8 t 【2年後】 栽培面積150,000m ² 年間収穫量30 t 【5年後】 栽培面積200,000m ² 年間収穫量80 t	製造工程					
	果皮の色を見て1個ずつ手摘みで収穫	選別	追熟処理	冷凍熟成	熟成加工した梅を委託醸造先に出荷	製造(委託醸造)

写 真

			
収穫: 6月末～7月下旬	選別作業: すべて手作業	冷凍保存: 品質の維持管理	石蔵(大谷石): 低温熟成

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	委託先製造工場にて、出荷前に商品検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	委託醸造先にて、関連法令に基づく衛生管理を実施。製造環境・設備・従業員の衛生管理を徹底し、委託元にて管理状況を確認			
	従業員の管理	委託醸造先にて、従業員の健康管理および衛生教育を実施。作業時の衛生ルールを徹底し、委託元が管理状況を確認			
	施設設備の管理	委託醸造先にて、製造施設・設備の点検および清掃・洗浄・殺菌を実施。委託元が管理状況を確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大内 安男	連絡先	0244-26-9941
	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【あんしんフード君】			

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。