

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 19 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	君がいないと困る 味付ぽん酢柚子						
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	8ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	しょうゆ(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4986058197540			
内 容 量	170g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	30本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	2~4日(営業日)		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		最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						28.0	34.5 23.0 11.6
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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	料理人、料理をする方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	しゃぶしゃぶ、寄せ鍋、カツオやあじのたたき、大根おろしを添えてステーキソースとして。	
商 品 特 徴	ゆず果汁を約30%使用したぽん酢です。製造工程で加熱をしていないため、蓋を開けるとゆずのフレッシュで爽やかな香りが広がります。	

商品写真

商品の写真を貼付		(現物) 賞味期限: 2026年01月 製造Lot: 351136	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) えび、小麦、卵、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご				

※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		株式会社八木澤商店			
年 間 売 上 高		2024年度 26,200万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	24名
代 表 者 氏 名		代表取締役 河野 通洋			
メ ッ セ ー ジ		1807年(文化4年)に創業の老舗の醸造元。弊社は経営理念として、一、私たちは、食を通して感謝する心を広げ、地域の自然と共にすこやかに暮らせる社会をつくります。一、私たちは、和の心をもって共に学び、誠実で優しい食の匠を目指します。一、私たちは、醤の醸造文化を進化させ伝承することで命の環を未来につないでゆきます。の3つを掲げており、この経営理念もとに、良いものをつくり、みなが健康で幸せに包まれるように祈りながら、安全でおいしいこだわりの調味料等をお届けしてまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.yagisawa-s.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	029-2204	岩手県陸前高田市気仙町字町307番地8		
工 場 等 所 在 地	〒	029-2204/029-0711	岩手県陸前高田市気仙町字町307番地8/岩手県一関市大東町大原字台103-2		
担 当 者		河野 通洋		E - m a i l	info@yagisawa-s.co.jp
T E L		0192-55-3261		F A X	0192-55-3262

■ 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

原材料はできる限り国産・地元産のものを使用し、外国産の原料でも遺伝子組換えでない大豆や無添加の食材を使用している。化学調味料等を使用せずに、無添加で食材由来の美味しさを商品として提供できるように製造方法を工夫している。製造の管理体制としては、地域版のHACCP((一社)岩手県食品衛生協会)を取得し、食品の衛生管理を徹底している。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	大腸菌群、一般生菌数			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造記録			
	従 業 員 の 管 理	健康管理記録、検便			
	施 設 設 備 の 管 理	定期保守点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	加藤 千晶	連 絡 先	0192-55-3261
	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	緊急時マニュアル有り、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。