

# 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	名古屋味噌400g						
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	365日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4902123041105			
内容量	400g		希望小売価格	税抜	¥610	税込(切捨) 税率 8%	¥658
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	営業部中3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	混載10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	36.8 19.5 10.5 2.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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)	全性別、全世代(特に40代以上)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のお味噌汁や甘口の味噌ダレに、砂糖、みりん、酒などと煮込むと甘口の味噌ダレになり、おでんやなすなどに使用できます	
商品特徴	たんぱく質が多く含まれる愛知県産のフクユタカのみを使用して、塩と水だけで仕込んだ豆みそ。何も混ぜないのが特徴で、酸味や苦味をおさせ、うま味があるのに強い癖のない豆みそ。本来地元で飲まれていた豆味噌を再現した高級豆みそ。	

## ■商品写真



<b>名古屋味噌 400g</b> ●名称:豆みそ ●原材料名:大豆(国産) (遺伝子組換えでない)、食塩 ●内容量: 400g ●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:ナカモ株式会社 愛知県清須市 西枇杷島町十軒裏3番地 レンジでの使用はしないでください。●開封前でも冷蔵庫 保存すると風味の劣化・色の進み(着色)が遅くなります。	
栄養成分表示(みそ100g当り) エネルギー 207kcal 炭水化物 13.2g たんぱく質 17.6g 食塩相当量 10.9g 脂質 9.9g (推定値)	
賞味期限 2019.11.13 4 902123 041105	
製品のお問い合わせ ☎(052)501-6211 ホームページ <a href="http://www.nakamo.co.jp/">http://www.nakamo.co.jp/</a> *保存方法により白い酵母が表面に生えることがあります。取り除いてご使用ください。	
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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ゲン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。)

拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ナカモ株式会社		
年 間 売 上 高	1,320,000,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	46名(社員38名パート8名)
代 表 者 氏 名	代表取締役 杉本達哉		
メ ッ セ ー ジ	創業1830年、195年の歴史を刻む、味噌メーカー。甘口の西京白味噌からスタート、愛知県の特産豆味噌などを製造しています。年間の製造量は2300t、消費者向けの商品から業務用の大口まで対応できます。FSSC22000の認証を受け、安全な商品づくりを心掛けています		
ホ 一 ム ペ ー ジ	<a href="https://www.nakamo.co.jp">https://www.nakamo.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒4520025	愛知県清須市西枇杷島町十軒裏3番地	
工 場 等 所 在 地	〒4520025	愛知県清須市西枇杷島町十軒裏3番地	
担 当 者	杉本達哉	E-mail	tatsuya-s@nakamo.co.jp
T E L	052-501-211	F A X	052-501-6212

■ 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

(製造工程) 大豆→洗浄→浸漬→蒸し→冷却→種付け→麹つくり→仕込→熟成→擂り→充填→梱包			
写 真			

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	微生物検査(一般生菌数、酵母、乳酸菌、大腸菌群など)、色、pHなど			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000を取得し、HACCPの手法に乗っ取った生産			
	従 業 員 の 管 理	作業ルール、安全対策などを定期的に管理・改善			
	施 設 設 備 の 管 理	定期的な施設の補修・維持・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	中村剛	連 絡 先	525016211
	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			

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>をご覧下さい。