

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	減塩あわせみそ500g						
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	麦みそ(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4976705250131			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥680	税込(切捨) 税率 8%	¥734
1 ケースあたり入数	6個		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	10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	10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)
						22.0	32.0 9.5 3.5
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)	食事の塩分量を気にする方に特におすすめです。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	おみそ汁の他、炒め調理や煮込み料理にもお使いいただけます。 塩分が控えめなので、旨味・コクを増強するための隠し味としてもお使いいただけます。
商 品 特 徴	米みその甘味と麦みその香り・旨味が調和された塩分ひかえめの淡色系の生みそです。 塩分が標準的な合わせ味噌と比較し、30%低くなっています。

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		藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高		藤安 健志	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員47名、パート5名 (2025年11月27日時点)
代 表 者 氏 名		10億2000万円		
メ ッ セ ー ジ		私どもの会社は明治3年創業以来、味噌・醤油・食酢などの調味料を通して、鹿児島の食文化に永く携わっております。 最近では食の多様化が進み、お客様からの味に対する要望が増えてきております。そのような声に対応するべく、人材育成、設備投資などにも力を注いでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.hishiku.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	891-0131	鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	891-0131	鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
担 当 者		藤安 健志	E - m a i l	t.fujiyasu@hishiku.co.jp
T E L		099-261-5151	F A X	099-262-1357

■ 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

原材料保管⇒洗浄⇒浸漬⇒蒸煮⇒冷却⇒製麹⇒出麹⇒仕込混合(マグネット12000ガウス)⇒発酵熟成 ⇒みそ混合⇒充填(ノズル内網8mm角)⇒包装⇒金属探知機⇒出荷		
写 真		
		写真
麹の製造	みその仕込み	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	検査室にて塩分、水分、pH、酸量などの理化学検査と官能検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	害虫駆除の外注、JAS・保健所の定期監査実施、金属探知機			
	従 業 員 の 管 理	始業時の衛生チェック、製造毎の作業記録、定期的な衛生教育			
	施 設 設 備 の 管 理	使用前の点検、年次点検、圧力検査、安全衛生委員会による評価			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	姫 井 啓 志	連 絡 先	099-261-5151
	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	製造記録、出荷記録を3年間保管 PL保険の加入			

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。