FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 11 月 21 日

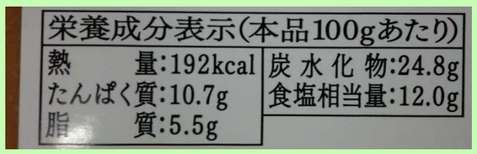
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	トモエ道民の味噌白こし750gカップ				
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）	大豆・米（北海道）	JANコード（13桁もしくは8桁）	4902428205448		
内容量	750g	希望小売価格	税抜	¥725	税込（切捨）税率 8% ¥783
1ケースあたり入数	6入	保存温度帯	常温		
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 100	最小 5ケース混載可	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ) 25.8 × 37.2 × 12.0	重量(ｷﾛ) 5.0
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→） FSSC22000 ※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（☑ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能） ☑ 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）	全ての年代、ファミリー層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	味噌汁や各種味噌料理に調味料としてお使いください。	
商品特徴	北海道産の米、大豆を100%使用した味噌です。米麹を贅沢に使用した、北海道民が好む甘口味噌です。	

■ 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、☐ かに、☐ 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、☐ バナナ、☐ 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。） 承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	福山醸造株式会社		
年間売上高	約3,000,000,000円	従業員数（社員○名、パート○名など）	約200名
代表者氏名	福山 耕司		
メッセージ	私たちは1891年の創業以来、北海道の自然の恵みを大切に、味噌・醤油の食品づくりを通し、北海道の食卓を豊かにすることを使命としてきました。これまで幾度となく経済や社会の変化に直面してきましたが、私たちは伝統を重んじ、独自の製造方法を守りながら、醸造の技術と、昆布などの旨みを生かす技術で「おいしく安全な食品」を提供しております。		
ホームページ	https://www.tomoechan.jp/		
会社所在地	〒 065-0043	札幌市東区苗穂町2丁目4番1号	
工場等所在地	〒 065-0043	北海道醤油株式会社 札幌市東区苗穂町2丁目3番1号	
担当者	茂又 忠通	E-mail	momata@tomoechan.co.jp
TEL	011-711-8181	FAX	011-711-0280

■ 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

大豆→選別→洗浄→浸漬→蒸煮→放冷→チョッパー→→→→→→→→→→→↘
米→色彩選別機→洗浄→蒸し→種切り→製麹→出麹→計量混合→仕込み→→→発酵→切返し→熟成→※
塩→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→→↗

※→調合→味噌濾し→加熱殺菌→冷却→1tタンク→充填→計量→包装→金属探知機→箱詰め→出荷

写真

製麹工程：1回に約12tの麹を作ります。

調合工程：4tのタンクから味噌を掘出します。

充填工程：1分間に22個の製品が作れます。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ◉ 有→具体的に	製造ロット毎に官能、理化学検査(水分、塩分、pH、酸度、色)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各現場毎に製造に関する手順書を作成しております。問題が見られた場合は検証を行い、手順書の改定を行い危害の発生防止に努めております。			
	従業員の管理	従業員の健康チェックは毎日行い記録を残しております。また、必要に応じて教育訓練や講習会等に参加し、食品衛生や安全衛生の意識向上に努めております。			
	施設設備の管理	各現場毎に機械設備チェックリストを作成し、毎日、週、月、年毎に分け確認、記録しております。記録は弊社施設課にて確認を行っております。防虫防鼠についてはイカリ消毒に委託するとともに自社で食品衛生委員会を立ち上げ現場主導で5Sや防虫について活動を行っております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理課 西尾直樹	連絡先	0166-31-2012
	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をご覧下さい。