

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	超特選おさしみ溜 グリップパック						
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	1.5年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	脱脂加工大豆(大豆(輸入))		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901011100450			
内 容 量	1.8L		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,155	税込(切捨) 税率 8%	¥1,247
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	D14		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	MOQ30		ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
						22.5	33.5 32.5 14.1
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)	加工調味料、加工食品、製菓・製パン、外食全般、惣菜、外食、スーパー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・寿司やお刺身など、日本食と合わせて ・ラーメンやうどんつゆなど、コク味をつけてアウトラインを一部引き上げし、コストダウンなど設計の見直しを行いたいとき ・チャーシューなどの肉加工品など、煮込んだ感、味の深み、色合いを入れるだけでつけたいとき ・親子丼など、濃口醤油の一部を置き換えて、素材の甘みを引き立て、中身・価格を見直したいとき	
商 品 特 徴	色、味ともに濃厚で、お刺身のつけしょうゆや蒲焼き、照り焼きのたれに最適なたまりしょうゆです。 通常のこいくちしょうゆと比較して、濃厚なコクと旨みが強く、穏やかな香りが特徴です。照り・ツヤ出し、料理を色よく仕上げる他、素材を硬くすることなく柔らかく仕上げます。	

商品の写真貼付



名 称 たまりしょうゆ(本醸造)
原 材 料 名 脱脂加工大豆(大豆(輸入))、食塩、
水飴、小麦、大豆、砂糖、ぶどう糖/
アルコール
内 容 量 1.8ℓ
賞 味 期 限 枠外左下部に記載
保 存 方 法 直射日光を避け常温で保存
製 造 者 イチビキ株式会社
名古屋市中村区新尾頭1-11-6
製 造 所 愛知県豊橋市花田町字斉藤1

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 (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)
備 考	

※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		イチビキ株式会社			
年 間 売 上 高		265億円(2024年3月実績)		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	600名(正社員230名)
代 表 者 氏 名		中村 拓也			
メ ッ セ ー ジ		私たちは1772年(安永元年)に愛知県で創業し、東海地方の食文化を代表する豆みそ、たまりしょうゆの醸造を始めました。主原料である大豆を活かした水煮大豆をはじめ、鍋スープ、レトルト食品など幅広い製品を展開し、近年は味噌蔵から発見された独自の乳酸菌の活用にも取り組んでいます。伝統の醸造技術に、時代のニーズ変化に即した最新技術を融合させ、創業から250年以上を歩んでまいりました。 社名の「イチビキ」は、明治から大正時代、買い付けた大豆に記していた荷印「一」に由来します。品質の良い大豆を選ぶ目利きの確かさは評判となり、いつしか「イチビキ」と呼ばれるようになりました。品質の象徴である社名に恥じぬよう、おいしさをとことん追求し、お客様にとって価値ある製品作りに挑戦し続けてまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.ichibiki.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	456-0018	名古屋市熱田区新尾頭1-11-6		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		業務用営業部 梅田紀一		E - m a i l	umeda-norikazu@ichibiki.co.jp
T E L		052-671-5575		F A X	052-671-3247

■ 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

・通常の濃い口しょうゆと比べ、大豆の配合量を高めることで、旨味の強い醤油に仕上げています。		
写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 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	イチビキお客様センター	連 絡 先	0120-35-3230
	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			