# FCP展示会・商談会シート

記 入 日 11 月 21 日 2025 年



# ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	蔵仕込みそ			
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(カナダ又はアメリカ、または国産)・米	JAN コード (13 桁もしくは8 桁) 4902428205561		
内 容 量	500g	希望小売価格 税抜 ¥426 税込(切捨) 税率 8%		
1ケースあたり入数	8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 位(◎ケース/日など単位も記載)	最大     600     最小     5ケース混載可	ケースサイズ (重量) 縦(*) × 横(*) × 高さ(*) 重量(*。)   43.8 21.8 9.9 4.5		
認証等	□ 有機JAS □ ISO ※ □ HACCP ※ □ 農業生産工程管理(GAP) ※			
(商品・工場・農場等)	<ul><li>✓ その他(右に記入→)</li><li>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</li></ul>	FSSC22000		

ターゲット	売 り 先	② 外食   ② 申食   ② 商社・卸売   ② メーカー   ② スーパーマーケット   ② 百貨店   ② その他小売     ② ホテル・宴会・レジャー   ② その他(右に記入→)   ② その他(右に記入→)   ② 未務用対応可能   ※ ギフト対応可能			
	<i>y</i> , , , , , ,	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。			
	商品特徵	大豆の甘みと麹の旨味がほどよく調和した白こし味噌			

# ■ 商品写真



### ■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 (社員〇名、パート〇名など)	約200名
代表者氏名	福山 耕司			
私たちは1891年の創業以来、北海道の自然の恵みを大切I 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「おいしく安品」を提供しております。			卓を豊かにすることを使命 社会の変化に直面してき 製造方法を守りながら、	
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		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
T E L	011-711-8181		F A X	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

※→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







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58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/fop/index.htmlをご覧下さい。