

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		田舎みそ液状タイプ										
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		240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)		4902428320639						
内 容 量		345g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥445		税込(切捨) 税率 8%		¥480
1ケースあたり入数		12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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(%)		
								28.0	21.5	18.0	4.9	
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 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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	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)	即席のお味噌汁はもちろん、鍋や炒め物の素にもお使いいただけます	
商 品 特 徴	お湯と混ぜるだけで簡単にお味噌汁が作れる液状タイプの味噌。	

■ 商品写真



●名称:みそ加工品 ●原材料名:米みそ(大豆を含む)(北海道製造)、発酵調味料、食塩、たん白加水分解物、かつお節エキス、酵母エキス、かつお節調味料、昆布エキス、酒糟、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン) ●内容量:345g ●賞味期限:枠外右下に記載 ●保存方法:直射日光を避け常温で保存してください。 ●販売者:福山醸造株式会社 札幌市東区苗穂町2丁目4番1号

製造者:北海道醤油株式会社
札幌市東区苗穂町2丁目3番1号

栄養成分表示(本品大さじ1杯17g当たり)
熱量:19kcal、たんぱく質:1.2g、脂質:0.4g、炭水化物:1.4g、食塩相当量:1.9g

●中身が分離しても、品質に問題はございません。よく振ってお使いください。 ●キャップ裏に中身が付着した場合は、拭き取ってください。 ●製品の特性上、色が変化する場合があります。未開封でも冷蔵庫で保管することをおすすめいたします。 ●みその大豆は遺伝子組み換えの混入を防ぐため分けて管理されたものを使用しています。

お問い合わせ ☎0120-120-280
(受付時間:土日祝日を除く9時~17時)
<https://www.tomoechan.jp>

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、 ☐ いち、 ☐ 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 (社員〇名、パート〇名など)	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 - m a i l	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

粉末計量 → 液体原料計量 → 原料投入 → 加熱攪拌 → 揮発性原料投入 → 品質検査 → 冷却 → 輸送 → 充填 → 打栓 → シュリンク → 箱詰め → 保管 → 出荷		
写 真		
		写 真
調査工程:4tのタンクから味噌を掘出します。	充填風景	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	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 安永惇紀	連 絡 先	011-753-4333
	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>をご覧ください。