

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月19日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	とりにく こうじ かも にく 鶏肉を麹で醸した肉びしお			
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年 消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4571157848099	
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥1,100 税込(切捨) 税率 8% ¥1,188
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	14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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
			278.0 192.0 192.0	6.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農産生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JAS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →			

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> 〒対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	料理人の方が、料理の隠し味や料理の下味として使用するシーンを想定しています。煮物や汁物、特に鶏肉を使った料理だと風味が強調されます。ニンニクとあわせて野菜の炒め物(空芯菜炒め)に使用すると鶏肉を使用したように風味がつかます。簡単に使いたい場合は、卵かけご飯のお醤油として使用するのがおすすめです。
商品特徴	鶏肉を醤油麹で発酵分解し、鶏肉の旨みと風味を生かした肉びしおです。原材料の鶏肉は、佐賀県三瀬村で生まれたオリジナルブランド赤鶏の「みつせ鶏」を使用しています。具体的には胴ガラまわりの肉をミンチ状にしたものを使用しており、可食部が少なく食品加工が難しい部位でした。アニマルウェルフェアの理念のもと、手間ひまかけて育てた鶏の食材を無駄なく活用したい、そんな想いからこの商品は生まれました。

商品写真



●名称:しょうゆ風味調味液●原材料名:鶏肉(国産)、食塩、大豆、小麦(醤油麹)、米粉/酒精、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)●内容量:150ml●賞味期限:キャップに記載●保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存してください。●製造者:あびす醤油株式会社 福岡県筑紫野市二日市中央4丁目8-15

栄養成分表示 (100mlあたり)
 熱量: 62 kcal
 たんぱく質: 8.6 g
 脂質: 0.0 g
 炭水化物: 6.8 g
 食塩相当量: 15.0 g

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド

(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	<p style="text-align: center;">えびす醤油株式会社</p>		
年間売上高	2025年度 120,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート4名
代表者氏名	有岡竜則		
メッセージ	<p>1877年に福岡県の太宰府に程近い二日市で創業し、148年間地元の皆様に愛される醤油を作ってきました。近年は、家庭用だけでなく、外食・中食用の業務用、OEM製造も行っております。また、フードロス対策のため、糶を使用した食品のアップサイクル商品の開発を行っております。糶の発酵力を利用して、余った食材や使いにくい食材を発酵させ、美味しい調味料に変えていく取り組みを行っております。</p>		
ホームページ	http://ebisu-syouyu.co.jp/		
会社所在地	〒818-0072	福岡県筑紫野市二日市中央4-8-15	
工場等所在地	〒818-0072	福岡県筑紫野市二日市中央4-8-15	
担当者	有岡竜則	E-mail	info@ebisu-syouyu.co.jp
T E L	092-922-3104	F A X	092-928-5140

■ 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

仕込み:原料である「みつせ鶏」の「胴ガラミンチ」と、塩水、醤油麹、米麹を混ぜ合わせて諸味を作る。
 ↓
 諸味管理:毎日、諸味の状況を目視で確認し、発酵の具合に応じて攪拌を行う。
 ↓
 発酵管理:酵母菌を添加し、発酵状況を確認しながら攪拌を行う。菌数が増えすぎないようにしっかり管理する。
 ↓
 压榨:熟成した諸味に圧力を加えて搾り、布で濾し濾過する。
 ↓
 火入れ/オリ引き:濾過した液体を火にかけオリをだし、火入れ後に、オリを取り除くための濾過を行う。
 ↓
 熱充填:再度熱を加えながら充填する。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	塩分、Brix、全窒素、一般細菌、大腸菌群(年1回)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JAS・HACCP対応		
	従業員の管理	JAS・HACCP対応		
	施設設備の管理	JAS・HACCP対応		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	有岡竜則	連絡先 092-922-3104
	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		