

# 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 ひろ しろ 鶏肉のうまみ広がる白のだし			
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)	4571157848112	
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥1,500 税込(切捨) 税率 8% ¥1,620
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(φ)
			27.8 × 19.2 × 19.2	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"/> 農業生産工程管理(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)	10倍に薄めて、和食のだし、麺類のスープとしてご使用ください。ラーメンのかえしやうどんやそばのつゆとして、水炊きや鍋物のスープにもご利用いただけます。夏場は、水で薄めて、めんつゆとして使えば、鶏と昆布が香るめんつゆが出来上がります。濃縮タイプなので10倍に薄めて使用してください。
商品特徴	本商品は、優しい昆布の味に包まれて、みつせ鶏のしっかりとした旨みが広がる点が特徴です。「鶏肉を麴で醸した肉びしお」と北海道産昆布だしを使ったシンプルな白だしです。

## 商品写真

●名称:とり出汁●原材料名:しょうゆ 風調味料(大豆・小麦・鶏肉を含む、国内製造)、みりん、しょうゆ、砂糖(三温糖)、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス●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 (100gあたり)  
 熱量: 112 kcal  
 たんぱく質: 5.2 g  
 脂 質: 0.0 g  
 炭水化物: 20.3 g  
 食塩相当量: 11.8 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"/> いちま、 <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"/> さけ <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
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	<p style="text-align: center;"><b>えびす醤油株式会社</b></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、糀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。糀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	<a href="http://ebisu-syouyu.co.jp/">http://ebisu-syouyu.co.jp/</a>		
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 <a href="mailto:info@ebisu-syouyu.co.jp">info@ebisu-syouyu.co.jp</a>
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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>原料配合: 鶏しょうゆとその他の原材料を準備し、釜の中で配合する。</p> <p>↓</p> <p>火入れ: 配合した原材料を85℃で20分熱する。</p> <p>↓</p> <p>検査: 塩分とBrixの確認。</p> <p>↓</p> <p>充填: 出来上がった液体を容器に充填する。</p> <p>↓</p> <p>熱充填: 再度熱を加えながら充填する。</p> <p>↓</p> <p>包装: ラベルを貼り、箱詰めを行う。</p>
<p>写真</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; height: 100px;"> <div style="border: 1px dashed black; width: 30%; text-align: center;">写真</div> <div style="border: 1px dashed black; width: 30%; text-align: center;">写真</div> <div style="border: 1px dashed black; width: 30%; text-align: center;">写真</div> </div>

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	塩分、Brix、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		