

FCP展示会・商談会シート

記入日

R7 年
7 月 3 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

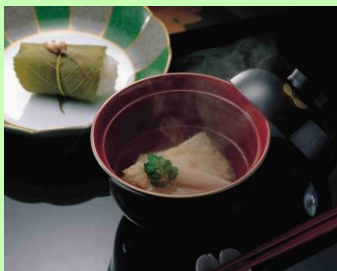
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	玄界灘産天然真鯛醤油						
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	18か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	真鯛(玄界灘産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573481300823			
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3週間以内		販 売 エリアの 制 限	●無 ○有一→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)
						21.0 × 25.0 × 15.0	5.2
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→) JAS工場認定 ※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 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	輸出 一風変わった魚醤で旨味を加え料理をワンランクアップさせたい方、レストランや居酒屋などの隠し味や高級メニューの差別化をはかりたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鯛の刺身や、鯛茶漬けに。また、吸い物に使用すると真鯛の香りが立ち、高級感のある上品な味わいに仕上がります。卵かけご飯や和風パスタの味付けにもおすすめです。飲食店での隠し味や高級メニューの差別化に。	
商 品 特 徴	玄界灘で獲れた天然真鯛の魚醤です。本来は捨てられる頭や骨などの部位を有効活用し、フードロス削減や環境保全に貢献した商品です。独自の醸造技術で魚の臭いを抑え、真鯛の旨味を凝縮し、芳醇な香りとコク深い醤油に仕上げました。	

商品写真

	 	
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、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ミツワ醤油 刀根醤油醸造元(みつわしょうゆ とねしょうゆじょうぞうもと)			
年 間 売 上 高		令和6年度 2400万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年度専従者3名
代 表 者 氏 名		刀根哲也			 
メ ッ セ ー ジ		ミツワ醤油は、明治23年創業、福岡県北九州市で五代にわたり続く老舗の醤油蔵です。130年以上にわたり、地域に根差したもののづくりを大切にしております。スタンダードな濃口・淡口醤油はもちろん、飲食店や食品メーカーのニーズに合わせたオーダーメイド商品、さらに魚や野菜を活かした“攻めた調味料”の開発にも力を入れています。近年では、フードロス削減やサステナビリティをテーマに、			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mitsuwashoyu.com/			
会 社 所 在 地	〒	806-0055	北九州市八幡西区幸神1丁目9-5		
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上		
担 当 者		刀根裕樹(とねひろき)		E - m a i l	info@mitsuwashoyu.com
T E L		093-621-0857		F A X	093-621-0863

■ 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

①
原材料の
受入れ

➡

②
粉碎・仕込

➡

③
熟成発酵

➡

④
濾過

➡

⑤
火入れ

➡

⑥
濾過

➡

⑦
充填・ラベル貼

➡

⑧
出荷

写真





②真鯛を分解しやすいように細かく粉碎する。

③数か月間熟成発酵させる。

④もろみを濾過し真鯛醤油の生湯にする。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	福岡県醤油検査所・北九州生活科学センターで検査済		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPにより記録・管理をしています。製造工程では、担当者が責任をもって異物混入防止・衛生管理を徹底して行っています。		
	従業員の管理	HACCPにのっとり毎日健康管理の実施及び手洗い、また月1回の検便を行っています。また、従業員に対する衛生管理指導を適宜行っています。		
	施設設備の管理	器具の使用前後の消毒・点検を行っています。施設の定期的な洗浄・消毒を行い、防虫・防鼠対策を施し異物混入防止に努めています。公益財団法人日本食品衛生協会より2020年に優良施設として表彰されました。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	刀根哲也(とね てつや)	連絡先 093-621-0857
	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	国内PL保険に加入済み		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。