

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 27 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	越前蔵みそ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記す)	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)	米(国産)、大豆(国産)		JAN コー (13桁もしくは8桁)	4971757153263			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税抜	800円	税込(切捨) 税率 8%	864円
1ケースあたり人数	36個(6入りx6箱)		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	発注から1週間以内		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有ー			
販入・販出ケース単位 (◎ケース／日 など単位も記載)	最大	要ご相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						36.0	34.0 48.0 22.5
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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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(右に記入ー)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～70代女性。食の関心が高い方。永平寺に観光に来たお客様や檀家のお客様。ZENの文化に興味を持つ外国人など。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のおみそ汁はもちろんですが、中辛でコクがしっかりあるタイプなので味噌鍋や鯖の味噌煮の味付けにも最適です。	
商 品 特 徴	国産大豆・国産米を使用。熟成は6カ月～1年間。鎌倉時代から続く曹洞宗大本山永平寺の味噌と原料調達から配合、仕込み、熟成とすべて再現した味わい深い逸品。伝統を受け継いだ秘伝の味噌をご家庭で味わえます。	

■ 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、 ☐ かに、 ☐ 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、 ☐ ざけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ セラチン、 ☐ アーモンド (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	業務用(1kg)対応も可能

※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		株式会社 米五(米五)		
年 間 売 上 高		令和5年度 2億2千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年度25名
代 表 者 氏 名		多田 健太郎		
メ ッ セ ー ジ		弊社は創業天保2年(1831年)の大本山永平寺御用達の味噌屋です。“共に感じ、共に語り、共に働き、共に成長する”という理念を掲げ、社員教育に力を入れています。味噌は全て国内産の原料を使い、昔ながらの天然醸造で作られています。また、近隣の子供達や婦人会組織などを対象に、味噌作り体験教室の開催や、ものづくりの大切さを知ってもらおうと、中学・高校のインターンシップ受入などの様々な社会貢献活動にも積極的に取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		通販: http://www.misoya.com/		
会 社 所 在 地	〒	910-0019	福井県福井市春山2-15-26	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担 当 者		吉岡 龍	E - m a i l	yoshioka@komego.com
T E L		0776-24-0081	F A X	0776-22-0740

■ 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

		
写 真		
		
半煮半蒸した大豆を潰す作業	木桶にて熟成	出来上がりの味噌

■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ● 有一具体的に	サンプルを抽出し、官能検査・目視検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	弊社製造工程表によるチェック管理		
	従業員の管理	食品衛生責任者の受講による代表者設定。定期的な社員教育(手洗い・着帽等)		
	施設設備の管理	機械、設備の定期的なメンテナンスの実施。月1回防虫管理会社の定期点検。年1回全社害虫駆除。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または 担当部署名	多田健太郎	連絡先 0776-24-0081
	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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。