

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	相撲味噌						
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)	福岡		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4904783004322			
内 容 量	360g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥720	税込(切捨) 税率 8%	¥778
1 ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	国内港までの納品で7営業日		販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有一			
最入・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	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						28.0	33.0 24.0 5.8
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) → ※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 ☐ その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20～40代の男性に特に人気がある。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お肉、野菜、魚介類等使うものを選ばない万能調味料です。そのままソースとして、焼肉、焼鳥、とんかつ、ドレッシング、魚のソテーなどに。	
商 品 特 徴	独自にブレンドしたみそをベースに、たっぷりの唐辛子とにんにくを配合しました。辛さと旨味の絶妙なバランス。とても刺激的な味に仕上げました。FOODEX JAPAN 2014内 ご当地味噌&醤油グランプリにおきまして 銀賞、味覚審査賞、パッケージ審査賞を受賞いたしました。	

商品写真

	商品名/ 相撲味噌スパウト 名称/ 辛みそたれ 原材料名/ 調合みそ(大豆を含む)(国内製造)、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醤油(小麦を含む)、にんにく、米醸造調味料、食塩、唐辛子、ごま油、いりごま、酵母エキス、しょうが、還元水飴/調味料(アミノ酸)、酒精、増粘剤(加工でんぷん) 内容量/ 360g 賞味期限/2022.08.24 保存方法/直射日光、高温多湿を避けて保存 製造者/ 鶴味噌醸造株式会社 福岡県柳川市三橋町江曲216 栄養成分表示(100gあたり)/エネルギー221Kcal、タンパク質6.8g、脂質3.3g、炭水化物41.1g、食塩相当量6.8g/この表示値は目安です。 	
	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、 ☐ いか、 ☐ 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 (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		

※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

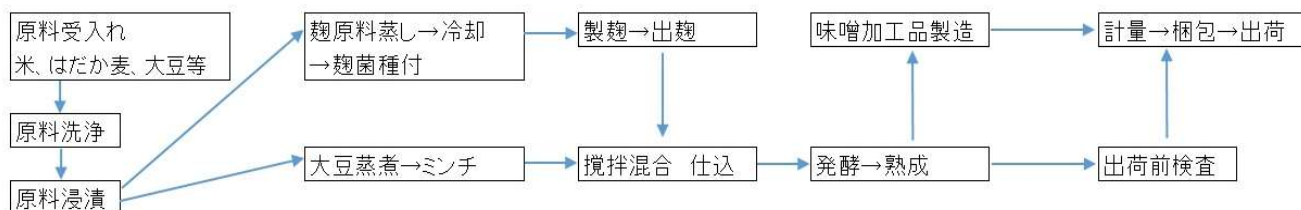
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	鶴味噌醸造株式会社		
年 間 売 上 高	550百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名	吉開 元治		
メ ッ セ ー ジ	弊社は創業明治3年(1870年)の味噌専門メーカーです。弊社の赤レンガ造りの味噌蔵、通称“並倉”は、柳川の代表的な観光の川下り沿いにあり国登録有形文化財に登録されています。味噌はユネスコ文化遺産に登録された、“和食”のもっとも基本となる調味料の一つです。弊社では創業時より、お客様に支持される味を守りながら、より良い商品の開発、新しい販路開拓に挑戦しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tsurumiso.jp		
会 社 所 在 地	〒 832-0825	福岡県柳川市三橋町江曲216番地	
工 場 等 所 在 地	〒 832-0825	福岡県柳川市三橋町江曲216番地	
担 当 者	吉開 雄治	E - m a i l	yui@tsurumiso.jp
T E L	0944-73-21666	F A X	0944-73-2693



■ 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

味噌の製造工程



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	安定した品質の為の検査、菌検査を実施(菌検査は不定期)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	管理基準、マニュアルを設定し異物等の混入が無いように管理			
	従 業 員 の 管 理	健康状態のチェック、入退場の管理、教育訓練の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	外部委託による防虫防鼠、定期的な清掃			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	熊 丸 春 輝	連 絡 先	0944-73-2166
	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	原料受入から出荷までの記録、PL保険加入済み			

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