

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	越前鍋みそ						
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)	米みそ(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4971757239202			
内 容 量	400g		希 望 小 売 価 格	税抜	600円	税込(切捨) 税率 8%	648円
1ケースあたり人数	16個		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	発注から3週間以内		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有一			
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	3	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						46.0	25.0 18.0 6.9
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(右に記入一) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 一						

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(右に記入一)
	お 客 様 (性別・年齢層 など)	30代～60代女性。食の関心が高い方。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 ビ等)	UMAMIの強いみそを使用している為、肉や野菜などのお好きな具材を入れれば、だしパック無しでも美味しく作る事ができます。本品1個に対して水1200mlを加えて具材を煮込めば約8人前の鍋ができます。また、濃縮タイプなので、使いきれなかったら冷蔵庫で保管し、炒め物の味付けに使う事ができます。	
商 品 特 徴	スティーブ・ジョブズが修行したいと言っていた曹洞宗の大本山永平寺御用達味噌を使用した鍋スープの素です。国産原料100%で、唐辛子、にんにく、和がらしのパンチが効いたピリ辛の味です。	

■ 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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ 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、 ☐ ざけ ☐ 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	業務用(1kg)の対応可能

※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、共に知り、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

  		
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	担当者名または 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。