

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	ゆず味噌						
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡		JANコード (13桁もしくは8桁)	4904783004735			
内容量	150g	希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540	
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	国内港までの納品で7営業日				販売エリアの制限	●無 ○有→	
取扱い最小単位 (◎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(深さ) × 横(幅) × 高さ(高さ)	重量(重さ)
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				19.0	32.0	15.0
					3.5		

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	20~40代の女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)	さわやかなゆずの風味は、淡泊な味の素材とよく合います。いかときゅうりの和え物、ふろふき大根、白身魚のカルパッチョソース、ドレッシングベース、ヨーグルトと合わせたディップソース、鶏のから揚げのソース等、特に酸味のある調味料との相性が良い商品です。	
商品特徴	旨味の強い麦みそをベースに、ゆず皮とピューレをたっぷりと練りこみました。さわやかなゆずの香りとちりめんじやこの風味が、和の雰囲気を作り出す、ペーストタイプの調味料です。	

■商品写真

	商品名/ ゆずみそスパウト(輸出仕様) 名称/ ゆずみそ 原材料名/ 調合みそ(国内製造)、砂糖、柚子、醤油、ごま／酒精、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
	内容量/ 150g 賞味期限/2023.01.08 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236kcal、タンパク質4.3g、脂質1.8g、炭水化物50.6g、食塩相当量4.4g/この表示値は目安です。
	 0120-37-2166 4904783004735
	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"/> かに、 <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"/> いか、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input 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	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)の味噌専業メーカーです。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”的もともと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-mail	yuji@tsurumiso.jp
TEL	0944-73-21666	FAX	0944-73-2693

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產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	
原料受入れ 米、はだか麦、大豆等	麹原料蒸し→冷却 →麹菌種付
原料洗浄	
原料浸漬	大豆蒸煮→ミンチ
	麹原料蒸し→冷却 →麹菌種付 → 製麹→出麹
	大豆蒸煮→ミンチ → 搅拌混合 仕込 → 発酵→熟成
	味噌加工品製造 → 計量→梱包→出荷
	出荷前検査
写真	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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	担当者名または 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>をご覧下さい。