

FCP展示会・商談会シート

記入日

R8 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ジューシーポン酢Theゆず						
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ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	しょうゆ(大豆(福岡県産)、小麦(福岡県産))		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573481300724			
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
1ケースあたり入数	20本(混載可)		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→			
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	4ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						21.0 × 25.5 × 15.0	5.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	安心・安全な調味料を求めている主婦中心
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	しゃぶしゃぶや鍋などに使用すると、たっぷり使用した国産ゆずストレート果汁の芳醇な香りが食欲をそそります。餃子や焼き魚などさっぱりと召し上がりたい方におすすめです。	
商 品 特 徴	安心安全な原料にこだわり、福岡県産丸大豆と福岡県産小麦、国産ゆずストレート果汁を使用したポン酢醤油です。芳醇なゆずの香りとさっぱりとした味わいが特徴です。	



商品写真

	  	(現物の 賞味期限 26.2.12 (貼付) 保存方法 直射日光を避け 常温で保存してください。 製造者 刀根醤油醸造元 代表者: 刀根哲也 北九州市八幡西 区幸神1丁目9-5	アレルギ表示(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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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
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		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		明治23年に創業して以来、お客様に美味しい醤油をご提供できるよう、安心安全で厳選した原材料を使用して毎日醤油を製造。地元の方に代々愛される九州醤油の他にも、様々なお客様のニーズに応えるべく、原材料にこだわって製造した福岡県産丸大豆醤油や簡単便利に調理できるたれなど開発・販売。長年愛されている伝統の味を守りつつ、「健康は笑顔溢れる食事から」という言葉を胸			
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
材料を入れ、
火入れ

➡

③
常温

➡

④
濾過

➡

⑤
充填

➡

⑥
打栓




➡

⑦
ラベル貼付

➡

⑧
出荷

写 真

②温度管理と攪拌の仕方に細心の注意を払いながら火入れする。⑤目視で異物混入など無いか確認しながら充填する。⑧一本一本チェックしながら箱詰めし、出荷する。

■ 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。