

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 +D10:AC75 品 名	スモークド・ブルーベリーメープルシロップ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日本(千葉県)		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)				
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7営業日		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	8	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						15.0 × 19.0 × 10.0	2.1
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 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)	現在、千葉県内のテーマパークオフィシャルホテルのバイキングにて採用いただいております、飲食関連のお客様が中心となっております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	果実の甘酸っぱさと芳醇な燻香がパンケーキやワッフルにはもちろん、バニラアイスやクリームチーズとの相性も抜群。ローストナッツや生ハムにひとたらしすれば、ワインに寄り添う上質なアミューズにも。	
商 品 特 徴	木更津発、液体燻製技術で香りをまとわせたブルーベリーメープルシロップ。すべて有機認証の原料を使用し、果実の瑞々しさと芳醇な燻香が美しく調和。アイスやチーズに寄り添う、大人の贅沢を彩る逸品です。	

商品写真

	(現) 名称：有機シロップ●原材料名：有機ブルーベリー(千葉県木更津産)、有機燻製メープルシロップ(千葉県木更津製造)●内容量：60g●賞味期限：枠外底面に表示●保存方法：直射日光を避け常温●製造者：(株)リオ 千葉県木更津市長須賀 2038-4 栄養成分表示 1本(60g 当たり) 熱量 95kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0g、炭水化物 24g、食塩相当量 0g この表示値は目安です。開封後は冷蔵庫に保管し、賞味期限に関わらずお早めにお使いください。 (紙) キャップ シール	
	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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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) 同製造工場にて、しょうゆ(小麦・大豆)を扱っております。	

※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		株式会社リオ		
年 間 売 上 高		40百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート4名
代 表 者 氏 名		市川 正秀		
メ ッ セ ー ジ		kazusa-smokeは液体燻製技術の特許を取得し2012年に設立しました。 「液体調味料を燻製する」という発想で様々な調味料のシーンに新しい可能性を注ぎ込み、香りを通して食の世界に貢献して行きたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kazusa-smoke.com/		
会 社 所 在 地	〒	292-0052	千葉県木更津市祇園2-24-18	
工 場 等 所 在 地	〒	292-0054	千葉県木更津市長須賀2038-4	
担 当 者		市川奈生	E - m a i l	nao@kazusa-smoke.com
T E L		0438-71-1700	F A X	0438-71-1701



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料入荷	入荷記録	フィルタリング	40メッシュ メープルシロップ	検品	目視検品 漏れ汚れなどのチェック
↓		↓		↓	
保管	区画管理 保管記録	混合	メープル ブルーベリー果汁	ラベル貼り	有機JAS格付 ラベル台帳
↓		↓		↓	
加工	燻製加工・破砕加工 加工記録	充填		箱詰め	保管記録
↓		↓		↓	
自社検査	生菌検査 臭気検査、官能検査	ウエイトチェック	60-62g 充填記録	出荷	出荷記録
汚染区	準清浄区	清浄区(クラス100)	※臭気検査では燻製の香りの差が出ないよう毎ロット検査をおこなっています		

写 真

		
設備:クリーンルーム設備	作業:商品充填の様子	検査:ガスクロによる香りの検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、カビ菌、製品の臭気検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料保管、燻製加工、充填、製品保管、出荷を電子書類や有機JAS認証の監査記録書として保管しております。			
	従業員の管理	工場入場時手順、健康チェック、持ち込み物チェックの実施を行っております。			
	施設設備の管理	使用機器は洗浄マニュアル、施設も清掃マニュアルを用いております。チェックシートを用いて日々確認しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	齋藤 晶	連絡先	0438-71-1700
	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	危機管理記録書、連絡フロー等を作成しております。有事の際にスムーズに対応できるよう備えております。ビジネス総合保険制度へ加入しております。			

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。