

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年
9 月 日



第3.1版

■ 商品特性と取引条件

ターゲット	セグメント	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	<ul style="list-style-type: none"> ・料理にこだわる人、プロのシェフ、料理研究家 ・和食文化を重視する人、こだわりのある日本料理店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		海醤は、いわしの旨味を凝縮したまろやかな魚醤。刺身醤油としてはもちろん、煮物・炒め物・洋風料理の隠し味にも活躍する、新しい発酵調味料です。
商品特徴		国産いわしを発酵させて造った「海醤」は、魚醤でありながら臭みが少なく、まろやかで深い旨味が特徴です。刺身や卵かけご飯にそのまま使えるほか、煮物や炒め物、パスタやドレッシングの隠し味としても活躍。無添加・自然製法で安心、安全。和食から洋食まで幅広い料理を格上げする、新しい発酵調味料です。

■ 商品写真



海苔		開封後要冷蔵	推定値
名 称 魚醤 原 材 料 名 カタクチイワシ(国産)、食塩、米精、大豆・小麦麹(酒粕)		栄養成分表示 (100ml 当たり)	
内 容 量 100ml 賞味期限 2027.07.08 保存方法 直射日光を避けて保存して下さい。 製造者 朝倉調味料株式会社 福岡県朝倉市三奈木564		热 量 50kcal たんぱく質 7.0g 脂 質 0g 炭水化物 5.6g 食塩相当量 12.8g	
成分が浮遊・沈殿する場合がありますが、品質と味に問題ありません。		 4573240740167	

■ 出展企業紹介

朝倉調味料株式会社

出 展 企 業 名		朝倉調味料株式会社		
年 間 売 上 高		2024年1億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート5名
代表者氏名		代表取締役社長 原田 裕太		
aaaaaaaaaaaaaaaaaaaa		まるは醤油は、福岡・朝倉の地で百年余り、清らかな水と麹の力を活かした醤油づくりを続けてきました。私たちは伝統を大切にしながらも、新しい発酵調味料の開発に挑戦し、世界の食卓へ日本の旨味を届けたいと考えています。安心・安全、そして食文化を豊かにする商品を誠実にご提案いたします。		
ホ 一 ム ペ ー ジ		https://asakura-chomiryo.com/		
会 社 所 在 地	〒	838-0023	福岡県朝倉市三奈木564	
工 場 等 所 在 地	〒	838-0023	福岡県朝倉市三奈木564	
担 当 者		原田 裕太	E - m a i l	y.harada.fukuoka@gmail.com
T E L		0946-22-3526	F A X	0946-22-0319

■ 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. 素材へのこだわり
国産いわし・大豆・米麹など、産地や生産者が分かる原料を使用。地元・朝倉の清らかな地下水を仕込みに使い、自然が育む発酵を実現。
 2. 伝統と技術の融合
百年超の醤油醸造技術を活かしつつ、新しい発酵法で魚醤や調味料を開発。麹菌の働きを最大限に引き出し、旨味を自然に濃縮。
 3. 自然発酵と熟成
添加物に頼らず、時間と温度を管理しながら熟成。香り・色・味のバランスを大切にした、まろやかな仕上がり。
 4. 品質と安全管理
HACCPに基づく衛生管理を徹底。
 5. 環境と持続可能性
廃棄物を減らす仕組み。小規模ロット生産にも対応し、サステナブルな商品づくりを推進。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・「配合表」「製造指示書」類を作成・承認、それに基づき製造。・製品の製造ロットの明確化。・使用原材料の収支確認。・釜、ホッパー等の開口部からの異物混入防止に配慮、他			
	従業員の管理	・教育の資料、記録の保管及び教育方法の向上に努める。・従業員の衛生状態(規則類・服装・帽子等)の確認、・事故再発防止の原因・対策の説明及び実施、他			
	施設設備の管理	・貯水槽の定期的点検・整備及び水質検査の実施。・廃棄物置き場の隔離。・工場内排水・設備・機器類の定期的点検・清掃・整備及び補修。・防虫、防鼠施行専門業者との契約、他			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	原田 裕太	連絡先	0946-22-3526
	危機管理に関する 対応や生産事故賠償 責任保険(PL保険) の加入など	製造管理表、原材料規格書あり。 PL保険加入している。			

※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 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾** : 拒否

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.htm>をご覧下さい。