

FCP展示会・商談会シート	記入日	2025 年
		9 月 :cc 日

記入日 2025 年  
9 月 10 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第 3.1 版

## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名		海 醬							
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	540	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )		カタクチイワシ (日本・福岡)・食塩・米糠・大豆・小麦麹 (醤油麹)		JAN コ ー ド ( 13 桁 もしくは 8 桁 )		4573240740167			
内 容 量		100ml (270g)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥880	税込(切捨) 税率	8% ¥950
1ケースあたり入数		20本		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム		8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	10ケース	最小	1ケース	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(キロ)	
					ケースサイズ(重量)	23.5	30.5	21.5	5.8
認 証 等 ( 商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等 )		<div><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) ※</div> <div><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)</div> <div>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</div>							

タ　ー　ゲ　ット	売　り　先	<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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入へ)
	お　客　様 (性別・年齢層など)	・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)	海醬は、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「海醬」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る、新しい発酵調味料です。	

## 商品写真



※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。)

## ■ 出展企業紹介

[illegible]

■ 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い、まろやかな仕上がりが。
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。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無    ○ 有→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 対応や生産物賠償 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。			

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>をご覧ください。