

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	業務用八丁みそ						
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 産 地 (漁獲場所等)	大豆(アメリカ産又はカナダ産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901011081902			
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥420	税込(切捨) 税率 8%	¥453
1 ケ ー ス あ た り 入 数	10		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	D14		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		最小	MOQ30		ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏) 24.0 27.5 18.5 11.0
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→) FSSC22000 ※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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ 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)	加工調味料、加工食品、製菓・製パン、外食全般
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・みその呈味を出す:「みそ味」の食品を製造したいとき ・コストダウン:旨味コクの強い食物性旨味調味料のため、添加によりアウトラインを引き上げます。チョコレートやコーヒーなどを思わせる深いコクを付与します。 ・八丁みそ 訴求が可能	
商 品 特 徴	地理的表示(GI)保護制度規格を満たした八丁みそです。名古屋メシはもちろん、中華調味料の豆鼓の代わりや、添加により煮込み感をだすコストダウン(煮込み時間の削減)、乳感を底上げするなどのアウトラインの引き上げなどにご使用いただけます。	

商品写真

	名 称 豆みそ 原材料名 大豆(アメリカ産又はカナダ産)、食塩/酒精 内 容 量 1kg 賞味期限 枠外右下部に記載 保存方法 直射日光を避け常温で保存 製 造 者 イチビキ株式会社 名古屋市熱田区新尾頭1-11-6 製 造 所 愛知県豊川市御油町美世陽210 *大豆の産地は昨年度の使用実績順によるものです。 *遺伝子組換え原材料の混入を防ぐため分別管理された大豆を使用しています。 ●みその変色を防ぐため、長期間保存する場合には未開封でも冷蔵保存してください。 ●開封後は風味を保つために冷蔵庫(10℃以下)に入れてなるべく早くお召しあがりください。	
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考		

※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		イチビキ株式会社					
年 間 売 上 高		265億円(2024年3月実績)		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		600名(正社員230名)	
代 表 者 氏 名		中村 拓也					
メ ッ セ ー ジ		私たちは1772年(安永元年)に愛知県で創業し、東海地方の食文化を代表する豆みそ、たまりしょうゆの醸造を始めました。主原料である大豆を活かした水煮大豆をはじめ、鍋スープ、レトルト食品など幅広い製品を展開し、近年は味噌蔵から発見された独自の乳酸菌の活用にも取り組んでいます。伝統の醸造技術に、時代のニーズ変化に即した最新技術を融合させ、創業から250年以上を歩んでまいりました。 社名の「イチビキ」は、明治から大正時代、買い付けた大豆に記していた荷印「一」に由来します。品質の良い大豆を選ぶ目利きの確かさは評判となり、いつしか「イチビキ」と呼ばれるようになりました。品質の象徴である社名に恥じぬよう、おいしさをとことん追求し、お客様にとって価値ある製品作りに挑戦し続けてまいります。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.ichibiki.co.jp/					
会 社 所 在 地		〒	456-0018	名古屋市熱田区新尾頭1-11-6			
工 場 等 所 在 地		〒					
担 当 者		業務用営業部 梅田紀一		E - m a i l		umeda-norikazu@ichibiki.co.jp	
T E L		052-671-5575		F A X		052-671-3247	

■ 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

・農林水産省が承認する「地理的表示(GI)保護制度」に登録されている「八丁みそ」です。 ・日本の約8割に分布する米麴と大豆、塩で仕込む「米みそ」と比べ、大豆100%と塩で仕込んでいる「豆みそ」は、旨味コクが強く仕上がります。		
写 真		
写真	写真	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				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名または 担 当 部 署 名	イチビキお客様センター	連 絡 先	0120-35-3230
	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	PL保険加入			