

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 30 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	芳醇天然かけ醤油ボトル							
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	製造後2年	消費期限	—
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	広島県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4960728510556			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥380	税込(切捨) 税率 8%	¥410
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム	エリア別		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→			
取入・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	混載 5C/S	ケースサイズ		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)	
					23.3 29.4 17.2		5.3	
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→) JAS(しょうゆ) JFS-B規格 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001							

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)	かけるだけで料理が美味くなるのは勿論、煮物や炒め物などの調理にも使える万能醤油なので、女性のみではなく、男性やご家族全員でご使用ください。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「かけてよし」、「煮てよし」、「割ってよし」の使い勝手のよい醤油です。冷奴、湯豆腐、煮物、卵かけご飯、薄めて麺つゆにもお使い頂けます。	
商 品 特 徴	自社で抽出した鰯と昆布の一番だしのみを、本醸造濃口醤油と合わせた塩分控えめなだし醤油です。200mlの他に900ml、500ml、360ml、100mlボトル、1.8Lがございます。「ザ・広島ブランド」認定商品。	

■ 商品写真

	名称:だし醤油 原材料名:しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩)(国内製造)、醸造調味料、食塩、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、鰹節、鰹エキス、昆布、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、ビタミンB ₁ 内容量:200ml 賞味期限:枠外下部に記載 保存方法:直射日光・高温をさけ保存 製造者:川中醤油株式会社 広島市安佐南区伴中央4丁目1-6	
	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、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
備 考	(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)	

※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		川中醤油株式会社			
年 間 売 上 高		2024年度 940百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年度 49名(パート含む)
代 表 者 氏 名		川中 康三			
メ ッ セ ー ジ		川中醤油は、明治39年創業して以来、日本古来より伝わる調味料の伝統的製法を伝承して参りました。瀬戸内の温暖な気候と山地が生み出したおいしい水が豊富にある、この恵まれた環境の中で、素材にこだわり、豊かな恵みに感謝しながら日々、醤油造りを行っています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.kawanaka-shouyu.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	731-3165	広島市安佐南区伴中央四丁目1番6号		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		三浦 正年		E - m a i l	miura@kawanaka-shouyu.co.jp
T E L		082-848-0008		F A X	082-848-0168

■ 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

<だし抽出>

「原料計量」→「熱水抽出」→「だし」

<製品製造>

「原料計量」→「調合」→「加熱殺菌」→「検査」→「冷却」→「ケイソウドロ過」→「充填」→「ラベル貼付(賞味期限印字)」→「箱詰め」→「検査」→「出荷」

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	ロット毎に一般生菌数検査を行っています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	だしの抽出から、調合、加熱殺菌、充填、検査、出荷までの製造工程毎に記録し文書として保管管理しています。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時に工場の清掃を行っています。週末に充填機など設備のメンテナンスを行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品質管理室	連 絡 先	082-848-0008
	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	商品製造における全ての工程を記録し管理しています。PL保険に加入し万一の対策を取っています。			

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。