

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	瀬戸内柑橘ぽん酢							
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18ヶ月	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)		4960728510716			
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→			
販入・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→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代以上の男女である程度生活にゆとりのある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身・サラダ・揚げ物などに卓上用としてご使用頂けます。	
商 品 特 徴	レモン・すだち・ゆず・だいだいの瀬戸内4種の柑橘果汁を使用し、フレッシュかつマイルドな酸味と香りに仕上げています。	

商品写真

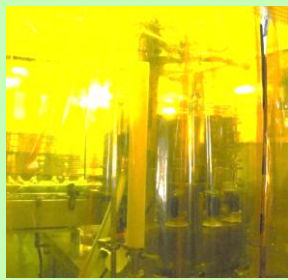
	名称:ぽん酢 原材料名:しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩)(国内製造)、米醸造調味料、砂糖、果汁(すだち、ゆず、レモン、だいだい)、食塩、鰹節エキス、醸造酢、煮干しエキス、昆布エキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料 内容量:200ml 賞味期限:枠外下部に記載 保存方法:直射日光・高温をさけ保存 製造者:川中醤油株式会社 広島市安佐南区伴中央4丁目1-6	
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ 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、 ☐ 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

--

A portrait of Mr. K. S. S. Jayasinghe, a man with short dark hair, wearing a dark suit, white shirt, and a dark tie with a small pattern. He is looking directly at the camera with a neutral expression. A small flag pin is visible on his left lapel.

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



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。