

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	とろ〜り梅しょうゆ								
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12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)	4960728510242					
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432		
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)		
						26.0	32.0	18.0	8.9
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 ャ 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)	食感を楽しみたい方や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)	冷奴やおにぎり、チャーハン、パスタ等さまざまな料理にご使用頂けます。	
商 品 特 徴	弊社自慢のだし醤油【芳醇天然かけ醤油】に国産の梅と蜂蜜をブレンド、梅果肉のカリカリとした食感も味わえる甘酸っぱさが特徴の商品です。	

商品写真

	名称:しょうゆ加工品 原材料名:砂糖・異性化液糖(国内製造)、醤油(大豆・小麦を含む)、梅果肉、粒梅ペースト(梅、還元水飴、果糖ぶどう糖液糖、食塩、りんご酢、はちみつ、その他)、米醸造調味料、食塩、梅酢、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、鰹節、鰹エキス、醸造酢、昆布/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB ₁ 、甘味料(スクラロース)、香料 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、 ☐ かに、 ☐ 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、 ☐ 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)	

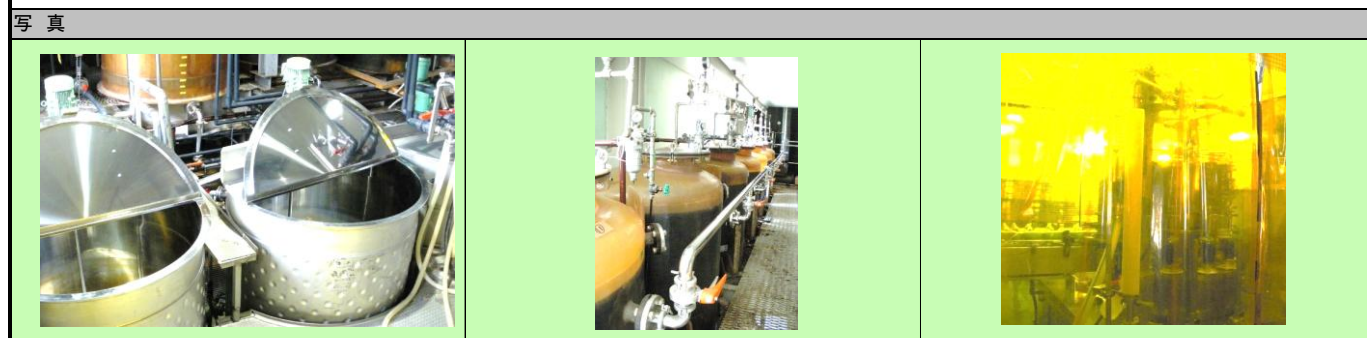
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) (承諾)・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		川中醤油株式会社		
年 間 売 上 高		2023年度 923百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2024年度 48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		吹越 浩治	E - m a i l	fukikoshi@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

「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」			



■ 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。