

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
10月31日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	志津川湾海中熟成ワイン CHARDONNAY 2023						
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		消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	ぶどう(山形県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580681760647			
内容量	750ml		希望小売価格	税抜	¥5,000	税込(切捨) 税率10%	¥5,500
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	7営業日以内			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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(㌘)	28.5 39.5 35.0 24.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<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) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	お酒好き・ワイン好きへの贈り物を探している30~60代の方 海・東北・宮城らしさを求める観光のお客様 珍しい酒類商品を求める法人様など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	貝の殻などがついた世界で一つだけのラベルになり、記念日やプレゼントなどにインパクトのある贈り物としてお使いいただけます。(ギフトボックスに入れてお届けします) 会社の創立記念日、海にまつわる企業様・イベントなどでの記念品として。海中に沈める、引き上げる体験イベントとして。視覚的にも圧倒的なインパクトで話題性があります。	
商品特徴	約8ヶ月間、志津川湾の海中で熟成させました。 メロンや洋なしなどの甘やかな香りがほのかに感じられ、口当たりがまろやかで、穏やかで優しい果実味の白ワインです。 海中で熟成が早まりさらにまろやかな旨みが感じられます。	

## ■商品写真

	<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
	備考	(当商品以外にアレルゲン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。)

承認・拒否

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	南三陸ワイナリー株式会社		
年 間 売 上 高	2024年度 44百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	7名(2025年5月時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役 佐々木 道彦		
メ ッ セ ー ジ	生命を育む海と山に囲まれた南三陸町。ここには個性あふれる地域食材があって、未来を見つめがんばる人がいます。「南三陸ワイナリー」は、おいしいワイン造りに取り組みながら、そんな南三陸の魅力をワインをめぐる物語でつなぎ、町のみんなとマリアージュを生み出していく、味わいと賑わいの創造拠点を目指します。		
ホ 一 ム ペ ー ジ	<a href="https://www.msr-wine.com/">https://www.msr-wine.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 986-0733	宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦7-3	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	伊澤 領子	E - m a i l	<a href="mailto:info@msr-wine.com">info@msr-wine.com</a>
T E L	0226-48-5519	F A X	0226-48-5536

## ■ 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

醸造は、すべて南三陸町内の醸造所で行っており、オフフレーバー(欠陥臭)のないクリーンなワイン造りを心がけています。そのうえで、一部では亜硫酸量の削減や、無濾過、グラビティーフロー(重力利用)などを行い、香りや味わいを最大限に引き出したワインを目指しています。お食事との相性をいちばんに考え、高品質でぶどうの特長を活かした、すっきりとした味わいのワインづくりを行っていきます。

## 写 真



## ■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	商品出荷時に異物混入やラベル不良等再確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、衛生管理計画を作成し、生産・製造工程の管理を行っています			
	従 業 員 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、衛生管理計画を作成し、従業員の管理を行っています			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、衛生管理計画を作成し、施設設備の管理を行っています			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	佐々木 道彦	連 絡 先	080-8490-7407
	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			