

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月21日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	梅乃郷(小)					
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	150日	消 費 期 限	150日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山梨県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571527150029			
内 容 量	60g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥269	税 込 (切捨 税率)	¥290
1ケースあたり入数	25袋	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	発注から1週間(要相談)		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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)	
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	10~70代男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	個包装のため、おやつやおつまみにぴったりです。個包装のため、ドライブのともにもお楽しみいただける商品です。	
商 品 特 徴	収穫後、すぐに小梅を塩漬けしているため、梅のかりかり食感がよりお楽しみいただけます。昔ながらの紅白2個入り小梅にこだわりの味付けをしているため、若い方や梅が苦手な方もおいしく召し上がることができます。個包装の商品のため、かばん等にに入れて食べたいときに手軽に塩分補給ができます。	

## 商品写真

梅乃郷 小

名 称	調味小梅漬け		
原材料名	甲州小梅(山梨県産)、醸造酢、天柿(赤しそエキス(山梨県産))、食塩、梅酢、異性化液糖、醸造調味料、ニンニクエキスパウダー、たんぱく加水分解物/酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、pH調整剤、香料、唐辛子抽出物、甘味料(スクラロース)、着色料(赤102)、(一部に大豆を含む)		
内容量	60g	賞味期限	26.03.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて冷蔵所に保存してください。		
製造者	株式会社みさき食品 まるごと山梨 一宮工場 山梨県笛吹市一宮町東原733 TEL. 0553-47-8111		
栄養成分表示100g当たり(推定値)			
エネルギー	33kcal	たんぱく質	0.9g
脂 質	0.3g	炭水化物	5.9g
食塩相当量	5.3g		

※お召し上がりの際は、必ずお読みください。

4571527150029

**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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社みさき食品		
年 間 売 上 高	250百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名+アルバイト3名
代 表 者 氏 名	代表取締役 両宮 光		
メ ッ セ ー ジ	「山梨の農業・農家を守り続けたい」という思いを引き継ぐべく、主要事業である果実原料卸業を基に6次産業にも挑戦しております。次世代の農業生産者に山梨の農産物を誇れる魅力あふれる事業を目指しております。山梨の特産物をぜひご賞味ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	なし		
会 社 所 在 地	〒 405-0057	山梨県笛吹市一宮町下矢作283-3	
工 場 等 所 在 地	〒 405-0075	山梨県笛吹市一宮町東原733	
担 当 者	両宮 咲輝	E - m a i l	<a href="mailto:misakimarugoto@gmail.com">misakimarugoto@gmail.com</a>
T E L	0553-47-6111	F A X	0553-47-6110

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

当社では自社圃場を保有しており、5ヘクタールの自社圃場で山梨県奨励品種 甲州最小(小梅 約30t)を栽培しています。自社圃場で栽培した梅を自社加工工場で製造しており、圃場以外に主要事業で果実原料卸業も営んでいるため、サイズ・品質・数量等は年間を通して安定供給が可能です。栽培の取組として、当社はやまなし4パーミル・イニシアチブ(脱炭素農業)の認証を第一号で取得しております。(日経経済新聞 2021年7月20日掲載)

写 真		
		
4パーミル・イニシアチブ	自社圃場(梅30トン栽培)	果実加工工場

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	食品衛生協会センターにて検査済(微生物検査・理化学検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	梅乃郷製造工程 サイズ別選果⇒洗浄⇒塩漬け⇒選別(割れ等)⇒調味⇒包装⇒金検⇒衛生検査			
	従業員の管理	衛生キャップ・色付きニトリル手袋を着用。 食品衛生責任者資格取得。			
	施設設備の管理	エアシャワーを使用。金属検出機を導入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	両宮 弥生	連絡先	0553-47-8138
	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			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。