

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	カップ赤みそ 300g									
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	360日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	米みそ(大豆(カナダ又はアメリカ又はその他)、米、食塩)		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4901614501753					
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥420	税込(切捨) 税率 8%		¥453	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	10		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リ ー ド タ イ ム	1ヶ月		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	1000	最小	50	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)		
							24.0 47.0 8.0	3.7		
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000									

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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	コクのある味噌なので魚介の具を使用した味噌汁によく合います。	
商 品 特 徴	コクのある豆みそと米みそをあわせた風味豊かな赤だしみそです。 米みその割合が多く、豆みそ独特の渋みは抑えられています。	

商品写真

	(現 在 仕 入 中)		懐石料理の味 赤みそ 名称:調合みそ 原材料名:米みそ(大豆(カナダ又はアメリカ又はその他)、米、食塩)、豆みそ(大豆、食塩)/酒糟、カラメル色素、調味料(アミノ酸等) 内容量:300g 賞味期限:枠外下部に記載 保存方法:直射日光を避け、涼しい場所に保存 製造者:新庄みそ株式会社 広島市西区三篠町3丁目12-23 製造所 広島県安芸高田市吉田町長屋中甲元1384 ※大豆の産地は、昨年度の実績によるものです。 栄養成分表示(100g当たり) 熱量194kcal/たんぱく質12.5g/脂質6.6g/炭水化物23.5g/食塩相当量11.2g
		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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
		表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ 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、 ☐ アーモンド (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)
備 考			

※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		新庄みそ株式会社					
年 間 売 上 高		2024年度 1370百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		70名	
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 山本 美香					
メ ッ セ ー ジ		水の美しさに定評のある自然豊かな江の川のたもとに吉田工場があります。この澄んだ空気とおいしい水が、みその発酵に適しているのです。原材料の大豆・米・塩それぞれの良さを引き立たせるよう、長年培った独自の配合と技術でみそ作りを行っております。ISO22000を取得しており、安全・安心な製品をお客様へお届けいたします。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.shiniyo-miso.co.jp					
会 社 所 在 地		〒	7330003	広島県広島市西区三篠町3-12-23			
工 場 等 所 在 地		〒	7310533	広島県安芸高田市吉田町長屋中甲元1384			
担 当 者		大北 直樹		E - m a i l		ookita@shiniyo-miso.co.jp	
T E L		082-237-2101		F A X		082-509-0017	

■ 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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理				
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名		連 絡 先	
	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				