

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年

月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	わさび塩 0.7g						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	食塩(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595055520079			
内 容 量	0.7g×100個入り		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	●袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	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	1	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(※a)
						53.0 26.5 12.6	●
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 →						

販売先様	☒ 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→)
原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、グラニュー糖、からし、わさび、抹茶、こしょう、コーンスターチ／調味料(アミノ酸等)、香料
利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身やカルパッチョ、ステーキやローストビーフなどにもよくあいます。直前にお好みの量をふりかけてお召し上がりください。お弁当の調味料として、天ぷらや唐揚げの「お塩」としても手軽にご利用頂けます。
商 品 特 徴	本わさびの風味をそのまま活かしたわさび塩です。本わさびの葉の粉末に食塩とオリジナルの調味料を配合した“なんにでもあう”わさび塩の小袋タイプ(0.7g)です。0.7g入りの小袋が100袋入った業務用サイズです。

商品写真

  	商品サイズ: W●cm × D●cm × H●cm 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。						
●名称: わさび塩 ●原材料名: 食塩(国内製造)、デキストリン、グラニュー糖、からし、わさび、抹茶、こしょう、コーンスターチ／調味料(アミノ酸等)、香料 ●内容量: 0.7g ●賞味期限: シール部に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください ●製造者: 三桜株式会社 福岡県三井郡大刀洗町本郷2077  栄養成分表示(1袋当たり) エネルギー1.2kcal、たんぱく質0g、脂質0g、炭水化物0.3g、食塩相当量0.4g(推定値)	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ くるみ、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td><td> ☐アーモンド、☐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、☐ごま、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐マカダミアナツ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(他にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr> </table>	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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考	(他にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン						
備 考	(他にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)						
小袋のサイズ: W4.5cm × D4.5cm × H0.3cm							

※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。)

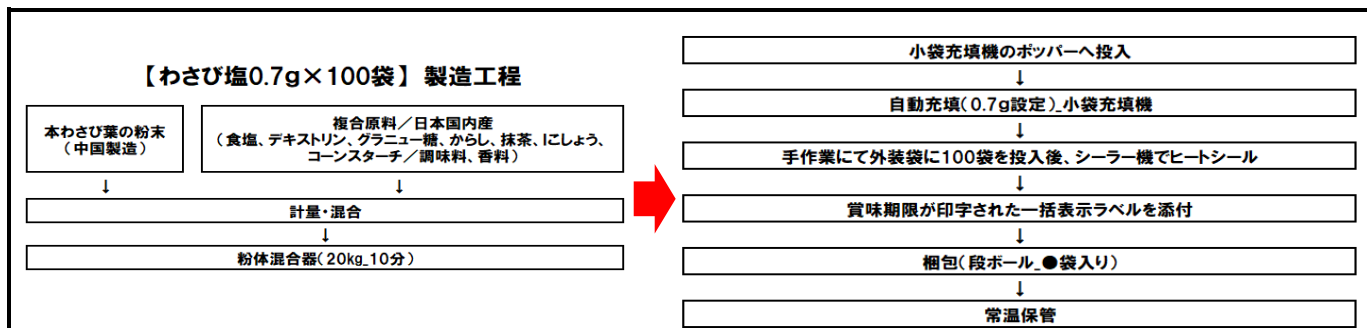
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	三桜株式会社		
年 間 売 上 高	—	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート4名
代 表 者 氏 名	周 玉潔		
メ ッ セ ー ジ	弊社は中国国内で加工わさび関連の生産工場を運営している金葵食品集団(JINKUIグループ)より資金提供を受け、2023年2月に設立されました。 その目的として、より品質レベルの高い日本の製品が求められているという顧客からのニーズにお応えするべく、日本国内において、品質の高い製品を製造し、MADE IN JAPAN 商品として世界各国をマーケットとして販売拡大することを目的としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://sanoh-corp.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 830-1211	福岡県三井郡大刀洗町本郷2077	
工 場 等 所 在 地	〒 830-1211	福岡県三井郡大刀洗町本郷2077	
担 当 者	河本 薫	E - m a i l	sanoh-corp@outlook.jp
T E L	0942-65-5038	F A X	0942-65-5016



■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌・大腸菌群・大腸菌(外部検査機関に依頼)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	管理基準を順守		
	従 業 員 の 管 理	従業員向けに衛生講習を定期的実施		
	施 設 設 備 の 管 理	作業マニュアルに従って管理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	製造部/工場長	連 絡 先 0942-65-5038
	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	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		

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。