

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024 年 10 月 11 日

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	甘夏果汁入り 飲むにぎり酢									
提供可能時期(最も早い時期)	通年 ()			賞味期限/消費期限		賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地(漁獲場所)	米野(日本・熊本)、砂糖(日本・鹿児島)、甘夏果汁(日本・熊本)			JANコード(13桁もしくは)		4990426014414				
内容量	300ml			希望小売価格		税抜	¥908	税込(切捨)	¥980	
						税率				
1ケースあたり入数	20本			保存温度帯						
発注リードタイム	9営業日			販売エリアの制限						
最大・最小ケース納品単位(ケース/箱)	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(kg)			
						34.0	27.0	21.0	12.3	
認証等(商品・工場・農産物)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	若年層から高齢の方まで、男女問わず健康志向の方や、お料理に一味加えたい方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	4倍希釈が基準で、水、炭酸水、お湯、牛乳などでお好みで割ったり、そのままアイスにかけてご使用ください。お好みの調味料とブレンドしてドレッシング等にもご使用いただけます。	
商品特徴	お酢と柑橘の香りが調和した酸味と甘みがあり、ペーシスな味わい。甘夏果汁は、無農薬栽培でつくられた甘夏(品種: 特選)から取り出した果汁を使用。お酢は、お酢の産地(熊本県)産の無農薬栽培の甘夏(品種: 特選)から取り出した果汁を使用。お酢と柑橘の香りが調和した酸味と甘みがあり、ペーシスな味わい。	

■ 商品写真

			栄養成分表示 (20ml=4倍希釈時 120ml相当) <table><tr><td>エネルギー</td><td>63 kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>0.0 g</td></tr><tr><td>炭 水 化 物</td><td>15.5 g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>0.0 g</td></tr></table> この表示値は目安です。 名 称 酢加工品 原材料名 米酢(熊本県製造)・砂糖・(糖)酸味料・甘夏果汁 内 容 量 300ml 賞味期限 ラベル右下部に記載 保存方法 直射日光を避けて保存してください 製造者 松合食品株式会社 熊本県宇城市 不知火町松合188 TEL:0964-42-2212 ※ 河産物は甘夏果汁です。よく振ってのらにご賞ください。 一括表示 字が読めるように画像で貼付)	エネルギー	63 kcal	たんぱく質	0.1 g	脂 質	0.0 g	炭 水 化 物	15.5 g	食塩相当量	0.0 g
エネルギー	63 kcal												
たんぱく質	0.1 g												
脂 質	0.0 g												
炭 水 化 物	15.5 g												
食塩相当量	0.0 g												
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													
表示を奨励 (任意表示)													
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)													

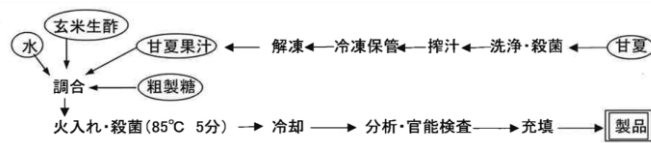
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		松合食品株式会社		
年間売上高	2022年度 6億9千万円		従業員数	70名
代表者氏名	代表取締役社長 松浦茂			
メッセージ	「健康食品の思い」です。安心・安全が第一です。健康に良い食品をとりつづけることで皆様の健康へお返しし、皆様の「健康」に貢献していきたいと思っています。			
ホームページ	http://www.matsuai.co.jp/			
会社所在地	〒	869-3472	熊本県宇城市不知火町松合188	
工場所在地	〒	869-3472	熊本県宇城市不知火町松合188	
担当者	吉田 卓美		E-mail	yoshida-t@matsuai.co.jp
TEL	0964-42-2212		FAX	0964-42-2213

■ 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

		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	「配合員」「製造指示書」類を作成・承認、それに基づき製造。・製品の製造ロットの明確化。・使用原材料の収支確認。・量、ロット等の開口部からの異物混入防止に配慮。他
	従業員の管理	・教育の資料、記録の保管及び教育方法の向上に努める。・従業員の衛生状態(髪型・服装・帽子等)の確認。・事故再発防止の原因・対策の説明及び実施。他
	施設設備の管理	・貯水槽の定期的点検・整備及び水質検査の実施。・商業施設等での開業。・工場内排水・設備・機器等の定期的点検・清掃・整備及び補修。・防虫、防鼠施行専門業者との契約。他
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 大橋旭 連絡先 0964-42-2212
	製造管理表、原材料規格書あり。PL保険加入している。	

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。