

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
12 月 12 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名			糀屋の手造りみそキット								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)			11月～4月 ( )		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 )			神奈川県、北海道他		JAN コー ド ( 13 桁 もし く は 8 桁 )		4971560017882				
内 容 量			出来上がり約900g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,650	税込(切捨) 税率	8%	¥1,782
1 ケースあたり入数			8個		保 存 温 度 帯		常温 <div>▼</div>				
発 注 リードタイム			7日		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	10ケース	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*a)	
							33.0		45.0	17.5	7.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)      JAS認定工場(漬物) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JA直売所
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様自身が手造りで作る味噌キットになります。昨今の発酵ブームに合わせ、発酵食品を自宅で手軽に学びながら作ることができます(手順書が同梱されています)。発酵について興味があり、自分で体験してみたい方や、お子様の体験学習などにも使用できます。出来上がりの味噌は塩分約11%で、豚汁、魚介スープに使用したり炒め物の隠し味等多用途に使えます。	
商 品 特 徴	商品には、米の食味ランキングで神奈川県産米で初めて最高ランクの特A評価を受けたことのある「はるみ米」を使用した糀、麦麹パウダーを使用した特製もろみ塩、そして北海道産「とよまさり」の大豆が含まれており、品質が高くうまみのある味噌を手造りで簡単に作ることができます。	

## 商品写真



あなたも「味噌」  
仕込んでみませんか？

発酵調味料として日本人の健康を支える味噌ですが、ご自分でも意外と簡単に作ることができます！  
またこの商品では、神奈川県産米で初めて最高評価の「特A」を獲得した、今注目のお米である「はるみ米」の糀で味噌が作れます。  
手造りでつくった味噌は、市販のものとはまた違っておいしいですよ。

神奈川県産  
はるみ米使用

← 商品が  
ブイメー  
ジ

名称 糀屋の手造りみそキット

原材料名 こうじ 上白米(神奈川県産)、こうじ菌、生大豆 大豆(北海道産)、もろみ塩、食塩、麦麹(一部に小麦・大豆を含む)

内容量 こうじ 450g  
生大豆 125g  
もろみ塩 100g

賞味期限 2024. 10. 05

保存方法 直射日光を避け、冷暗所に保存

製造者 神奈川県中郡二宮町緑が丘1-9-1  
株式会社 かねきち ニテック  
TEL 0463 (72) 0361

4 9 7 1 5 6 0 0 1 7 8 8 2

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"/> がに、 <input checked="" 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"/> いち、 <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"/> セラチン、 <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)

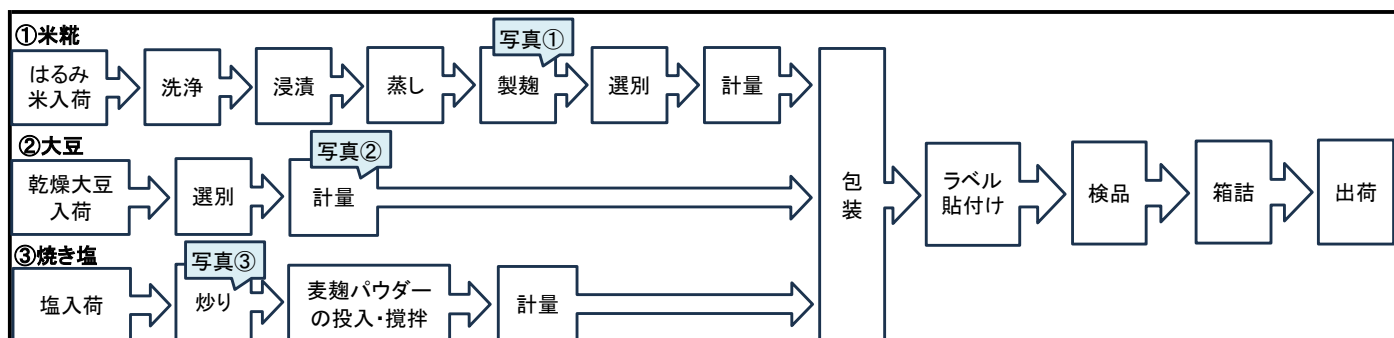
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社かねきち		
年 間 売 上 高		令和5年度 400百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年度 正社員10名、パート30名
代 表 者 氏 名		代表取締役 伊藤 泰行		
メ ッ セ ー ジ		株式会社かねきちは、神奈川県唯一のこうじ製造元です。弊社は糀以外にも梅干、塩辛、金山寺みそ等、糀屋ならではのノウハウを元に、各種製造および販売を致しております。相模湾を望む地で、西には箱根～富士山を望み、北には丹沢山がそびえる湘南の地で生まれ熟練した杜氏の「技」が支える各種の商品を是非ともご堪能下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.kanekiti.jp/">https://www.kanekiti.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒	259-0132	神奈川県中郡二宮町緑が丘1-9-1二宮工業団地内	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		伊藤 公一	E - m a i l	<a href="mailto:kanekiti_ninotec191@ybb.ne.jp">kanekiti_ninotec191@ybb.ne.jp</a>
T E L		0463-72-0361	F A X	0463-71-7478

## ■ 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 ● 有一具体的に	熟練職人の目視、触覚による選別・品質検査を行っています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料入荷から製造までロットと日付の記録を取り管理しています。			
	従 業 員 の 管 理	指定の作業着、帽子、マスク、ニトリル手袋を着用しています。また粘着ローラー掛け、爪の長さ、健康状態をチェックリストで記録・管理しています。日ごろから従業員同士で挨拶を徹底し、体調管理に役立てています。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日の清掃に加え週一回の大規模清掃により工場内の衛生管理をしております。防虫防鼠の業者と提携し、日頃から定期的なチェックを行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	伊藤 公一	連 絡 先	0463-72-0361
	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	製品不良等によるお申し出があった場合には、直接ご連絡させていただき、原因の究明と対応をさせていただきます。PL保険にも加入をしており、万一の場合には対応いたします。			

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。