

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
2月13日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	業務用フルーティス りんご酢白桃(6倍濃縮タイプ)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (6~9月)		賞味期限/消費期限	賞味期限	240日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	りんご酢(国内製造)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4931961795895				
内 容 量	1000ml		希望小売価格	税抜	¥990	税込(切捨) 税率 1%	¥997	
1ケースあたり入数	8本		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	取引先によって異なる		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	未定	最小	未定	ケースサイズ(重量)	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(号)	
					340.0	169.0	283.0	9.2
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 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 checked="" 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 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)	外食らしい付加価値ドリンクを求めているお客様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテルの朝食ビュッフェ: サーバー提供 × 水割り ホテルのウェルカムドリンク: 紅茶割や炭酸割	
商 品 特 徴	① 厳選したこだわり果実を使用しています(山梨県産白桃果汁) ② 少量のお酢を加えることで果実の美味しさを引き立てています ③ 濃縮タイプなので1本で6L分楽しめる満足のコストパフォーマンス	

## 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
	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"/> かに、 <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 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 checked="" 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	株式会社Mizkan		
年間売上高	2024年度 3,138 億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	約3,600名
代表者氏名	代表取締役社長 兼 CEO 吉永 智征		写真
メッセージ	1804年に創業し、江戸で流行っていた「早すし(握りすしの原型)」によく合うと好評を博した粕酢(酒粕を原料にした酢)、日本全国に水炊きを普及させるきっかけとなった「味ぼん®」など、いつの時代も、そしてこれからも、おいさと健康が一致した「商品」と「メニュー」をお客様にお届けしていきます。 ミツカンを代表する商品であり健康イメージのあるお酢についても、調味料としてではなく「飲む」というご提案をしています。納豆については、食酢醸造で培った微生物の発酵醸造技術を活かし、差別化された商品をご提案しています。 また、外食や中食向けにも、付加価値のある商品と魅力的なメニューを提供しています。		
ホームページ	<a href="https://www.mizkan.co.jp/">https://www.mizkan.co.jp/</a>		
会社所在地	〒 475-8585	愛知県半田市中村町2-6	
工場等所在地	〒		
担当者	フードソリューション企画部 宮澤	E - m a i l	miyu_miyazawa@mizkan.co.jp
T E L	03-3555-3570	F A X	03-3555-3641

■ 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	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に		
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		