

# 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 りんご酢シャインマスカット(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	(7~8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)	4931961795789			
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重 量 (kg)
						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: 紅茶割や牛乳割
商 品 特 徴	①厳選したこだわり果実を使用しています(長野県産シャインマスカット果汁) 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)
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> かき、 <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、おいし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-mail	miyu_miyazawa@mizkan.co.jp	
TEL	03-3555-3570	FAX	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	○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			