FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 9 月 21 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

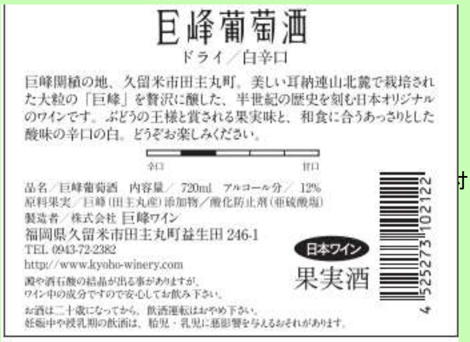
商品名	**巨峰葡萄酒**						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年　(　　)	賞味期限／消費期限	賞味期限	なし	消費期限	なし	
主原料産地（漁獲場所等）	福岡県	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	720ml	希望小売価格	税抜	¥2,200	税込（切捨） 税率 10%	¥2,420	
1ケースあたり入数	12本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム		販売エリアの制限	◉無　○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 要相談　最小 3ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㌢) 35.0	× 横(㌢) 26.5	× 高さ(㌢) 33.5	重量(㌔) 16.0	
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 →						

ターゲット	売り先	☑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→）
	お客様（性別・年齢層など）	
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	日本で初めての 日本酒感覚で飲める 懐石料理や和食のためにつくられたワインです。和食に良く合う、あっさりとしたさわやかな酸味を楽しめるワイン	
商品特徴	福岡県田主丸町特産の巨峰から造られる、当ワイナリーの中核的存在です。 生食用の巨峰ぶどうを醸したワインは、ワイン専用種では味わえない、あっ さりとした和食向きのワインに仕上がっています。	

商品写真

巨峰葡萄酒
KYOHO WINE

商　る写真を貼付



巨峰葡萄酒
ドライ／白辛口

巨峰開植の地、久留米市田主丸町。美しい耳納連山北麓で栽培された大粒の「巨峰」を贅沢に醸した、半世紀の歴史を刻む日本オリジナルのワインです。ぶどうの王様と賞される果実味と、和食に合うあっさりとした酸味の辛口の白。どうぞお楽しみください。

辛口　甘口

品名／巨峰葡萄酒　内容量／ 720ml　アルコール分／ 12%
原料果実／巨峰（田主丸産）添加物／酸化防止剤（亜硫酸塩）
製造者／株式会社 巨峰ワイン
福岡県久留米市田主丸町益生田 246-1
TEL 0943-72-2382
http://www.kyoho-winery.com
澱や酒石酸の結晶が出る事がありますが、
ワイン中の成分ですので安心してお飲み下さい。
お酒は二十歳になってから。飲酒運転はおやめ下さい。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児に悪影響を与えるおそれがあります。

日本ワイン
果実酒

4 525273 102122

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。

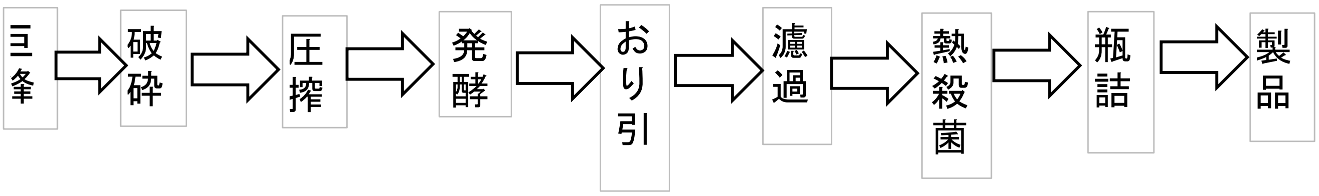
表示義務有	□えび 、　□かに 、　□小麦 、　□そば 、　□卵 □乳 、　□落花生
表示を奨励（任意表示）	□あわび 、　□いか 、　□いくら 、　□オレンジ 、　□カシューナッツ □キウイフルーツ 、　□牛肉 、　□くるみ 、　□ごま 、　□さけ □さば 、　□大豆 、　□鶏肉 、　□バナナ 、　□豚肉、　□まつたけ 、 □もも 、　□やまいも 、　□りんご 、　□ゼラチン、　□アーモンド
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※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	株式会社巨峰ワイン			
年間売上高	令和2年度1億2千3百万円		従業員数（社員〇名、パート〇名など）	令和4年8月時点15名（社員8名、パート7名）
代表者氏名	**代表取締役　林田　浩暢**			写真
メッセージ	私たちは「果実は自然からの預かりものとして大切に扱う」ことを心がけています。近隣の地域で収穫したばかりの新鮮なフルーツを一つひとつ職人の手作業で丁寧に仕込み、素材としっかり向き合う。 小さなワイナリーだからこそ生まれた、フルーツワインです。 四季折々の味をお楽しみください			
ホームページ	https://www.kyoho-winery.com/product/index.html			
会社所在地	〒	839-1213	福岡県久留米市田主丸町益生田246－1	
工場等所在地	〒			
担当者	林　政成		E-mail	info@kyoho-winery.com
TEL	0943-72-2382		FAX	0943-72-2483

■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



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	原料の搬入から製造工程まで記録し管理しています			
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録しています。			
	施設設備の管理	製造工程で使用するものは使用前、使用後清掃、殺菌、消毒を行っています			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	0943-72-2382
	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	原料の搬入から製造、貯蔵、製品まですべて記録し、PL保険も加入済みです			