

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	庄分 純米酢						
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	24ヶ月	消 費 期 限	
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)	4960994109409			
内 容 量	300ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥540
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	10日間		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取 入 ・ 販 小 ケース納品単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	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)
				21.5	27.0	22.5	7.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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規格 ※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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 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)	男女、年齢層問わず多くの方に。 酢の物など、食酢を使った料理には最適です。 家庭での定番の米酢です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	酢の物などの和食だけではなく、手作りドレッシングや炒め物などのお料理の隠し味にぴったりです。 食卓に置いて、いつでも手軽にお料理にプラスしていただけます。	
商 品 特 徴	福岡県宗像産米ヒノヒカリから伝統の長期発酵法(静置発酵法)でじっくりと発酵・熟成させたまろやかでコクのある酸味の純米酢です。	

商品写真





(現物の写真)

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 type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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)
備 考	


※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 庄分酢		
年間売上高	443,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	23名 パート12名
代表者氏名	高橋 一精		写真
メッセージ	1711年創業 三百年間 日本伝統の発酵法(静置発酵法)により長期間じっくりと発酵・熟成させた、まろやかでコクのある醸造酢を製造しています。		
ホームページ	https://shoubun.jp/		
会社所在地	〒 831-0004	福岡県大川市榎津548	
工場等所在地	〒 830-0211	福岡県久留米市城島町檜津1104-1	
担当者	吉岡康隆	E-mail	yoshioka@shoubun.jp
TEL	0942-62-6110	FAX	0942-62-6287

■ 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

1711年 創業以来、伝統の静置発酵法で福岡県宗像産ヒノヒカリを長期間発酵・熟成させています。長期間発酵・熟成させることにより、コクのあるまろやかな酸味に仕上がります。

写真		写真
----	--	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	酸度・糖度・塩分などの分析による科学的検査 味・香りなどの官能検査 清涼飲料水は微生物検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JAS規格認定工場、有機JAS認証工場			
	従業員の管理	HACCP認証取得に向けた管理			
	施設設備の管理	HACCP認証取得に向けた管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	製造部 部長	連絡先	0942-62-6110
	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	生産物賠償責任保険に加入している			

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(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。