FCP展示会・商談会シート

記入日 R7 年 1 月 6 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ジューシーポン酢Theレモン		
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 12ケ月 消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	しょうゆ（大豆（福岡県産）、小麦（福岡県産））	JANコード（13桁もしくは8桁）	4573481300656
内容量	200ml	希望小売価格	税抜 ¥800 税込（切捨） 税率 8% ¥864
1ケースあたり入数	30本（混載可）	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3週間以内	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 4ケース	ケースサイズ	縦(ｾﾝﾁ) 28.5 × 横(ｾﾝﾁ) 34.5 × 高さ(ｾﾝﾁ) 18.0 重量(ｷﾛ) 8.0
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→） JAS工場認定 ※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→） 輸出
	お客様（性別・年齢層など）	安心・安全な調味料を求めている主婦中心
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	からあげやハンバーグなどに使用すると、たっぷり使用した国産レモンストレート果汁の芳醇な香りが食欲をそそります。ステーキや焼き魚などさっぱりと召し上がりたい方におすすめです。	
商品特徴	安心安全な原料にこだわり、福岡県産丸大豆と福岡県産小麦、国産レモンストレート果汁を使用したポン酢醤油です。芳醇なレモンの香りとさっぱりとした味わいが特徴です。1滴ずつ使用でき、香りをしっかりと閉じ込めれる新鮮密封ボトルを採用しています。	

■ 商品写真

「おすすめのレモンポン酢醤油の使い方」

唐揚げ　ハンバーグ　ステーキ

●名称：しょうゆ加工品　●原材料名：しょうゆ（大豆（福岡県産）、小麦（福岡県産）、食塩）、レモン果汁、砂糖、醸造酢、食塩　●内容量：200ml　●賞味期限：枠外下部記載　●保存方法：直射日光を避け常温で保存　●製造者：刀根醤油醸造元 代表者 刀根哲也 〒806-0055 福岡県北九州市八幡西区幸神1-9-5

（商品のお問い合わせ）093-621-0857　受付時間（日祝を除く）月曜～金曜 9:00-17:30　土曜 9:00-12:00

栄養成分表示（100ml当り）	
エネルギー	97kcal
たんぱく質	3.7g
脂質	0.0g
炭水化物	20.5g
食塩相当量	7.4g

（分析値）

プラ キャップ ボトル ラベル

開栓後要冷蔵

4573481300656

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 、☐ くるみ、☑ 小麦 、☐ そば 、☐ 卵、☐ 乳 、☐ 落花生
表示を奨励（任意表示）	☐ アーモンド、☐ 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 、☐ ごま 、☐ さけ、☐ さば 、☑ 大豆 、☐ 鶏肉 、☐ バナナ ☐ 豚肉、☐ マカダミアナッツ ☐ もも 、☐ やまいも 、☐ りんご 、☐ ゼラチン
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 右欄に〇をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾（〇） ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ミツワ醤油　刀根醤油醸造元（みつわしょうゆ　とねしょうゆじょうぞうもと）		
年間売上高	令和6年度　2400万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	令和6年度専従者3名
代表者氏名	刀根哲也		
メッセージ	明治23年に創業して以来、お客様に美味しい醤油をご提供できるよう、安心安全で厳選した原材料を使用して毎日醤油を製造。地元の方に代々愛される九州醤油の他にも、様々なお客様のニーズに応えるべく、原材料にこだわって製造した福岡県産丸大豆醤油や簡単便利に調理できるたれなど開発・販売。長年愛されている伝統の味を守りつつ、「健康は笑顔溢れる食事から」という言葉を胸		
ホームページ	https://www.mitsuwashoyu.com/		
会社所在地 〒	806-0055	北九州市八幡西区幸神1丁目9-5	
工場等所在地 〒	同上	同上	
担当者	刀根裕樹（とねひろき）	E-mail	info@mitsuwashoyu.com
TEL	093-621-0857	FAX	093-621-0863

■ 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

①原材料の受入れ → ②材料を入れ、火入れ → ③常温 → ④濾過 → ⑤充填 → ⑥打栓 → ⑦ラベル貼付 → ⑧出荷

写真

②温度管理と撹拌の仕方に細心の注意を払いながら火入れする。

⑤目視で異物混入など無いか確認しながら充填する。

⑧一本一本チェックしながら箱詰めし、出荷する。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	福岡県醤油検査所・北九州生活科学センターで検査済			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPにより記録・管理をしています。製造工程では、担当者が責任をもって異物混入防止・衛生管理を徹底して行っています。			
	従業員の管理	HACCPにのっとり毎日健康管理の実施及び手洗い、また月1回の検便を行っています。また、従業員に対する衛生管理指導を適宜行っています。			
	施設設備の管理	器具の使用前後の消毒・点検を行っています。施設の定期的な洗浄・消毒を行い、防虫・防鼠対策を施し異物混入防止に努めています。公益財団法人日本食品衛生協会より2020年に優良施設として表彰されました。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	刀根哲也（とね　てつや）	連絡先	093-621-0857
	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	国内PL保険に加入済み			

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https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。