

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	梅えつゆ 200ml						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	数量限定 (春夏)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	270日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	しょうゆ(国内製造)		JAN コー (13桁もしくは8桁)		4560325589292		
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥950	税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯		常温		
発 注 リードタイム	3~4日		販 売 エリア の 制 限		● 無 ○ 有→		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	150	最小	ケースサイズ		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						335.0	300.0 243.0 16.4
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 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 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)	大宰府を訪れる観光客、福岡県内の住民、お土産購入者。 年齢層: 30代~60代の健康志向の高い消費者。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	万能梅つゆ！ 麺つゆとしてはもちろん、サラダ、豆腐、冷しゃぶ、天ぷらなど、特に夏場のそうめんや冷しうどんとの相性はバツグン	
商 品 特 徴	太宰府梅プロジェクト、福岡農業高校共同開発商品。白しょうゆと鰹節を絶妙のバランスでブレンドし、梅酢とゆず果汁のさっぱりとさわやかな風味が特徴。また、エキスを使用せず時間をかけ、鰹節や昆布から抽出した出汁を使用。太宰府産梅使用。	


商品写真

<div>商品の写真を貼付</div> 	<div>(現) 貼付</div> 		
		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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちご、 <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"/> 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"/> マカダミアナツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (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		株式会社キヨトク			
年 間 売 上 高		8,000万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		渡邊清久			
メ ッ セ ー ジ		私たち株式会社キヨトクは、「博多から半径2kmの美味しさを世界に」というスローガンの下、福岡の美味しいものを全国にお届けするべく奮闘しています。ガイドブックに掲載されているような超有名店だけではない、リアルな博多のおいしいお店の魅力が伝わるような商品をお届けします。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kiyotoku.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	812-0882	福岡県福岡市博多区麦野4丁目25-24		
工 場 等 所 在 地	〒	643-0004	和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464		
担 当 者		小玉直人		E - m a i l	naotokodama@kiyotoku.co.jp
T E L	092-586-9633		F A X	092-586-9133	

■ 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		
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	細菌検査(株式会社日本食品機能分析研究所)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	外部委託工場にてチェック・管理			
	従 業 員 の 管 理	外部委託工場にてチェック・管理			
	施 設 設 備 の 管 理	外部委託工場にてチェック・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	商 品 管 理 部	連 絡 先	092-586-9633
	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	商品入荷後、定期的に商品の目視、味見を行い品質確認を行っております。また、生産物賠償保険に加入してもしもの対策をとっています。			

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>をご覧ください。