

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				
主原料产地 (漁獲場所等)	しょうゆ(国内製造)		JANコード (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	¥1,026			
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 ○有り					
取入*最小販入単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 150	最小	ケースサイズ	縦(深さ) x 横(幅) x 高さ(高さ) 335.0 x 300.0 x 243.0	重量(*g) 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 太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

 商品の写真を貼付	<p>(現)</p> <table border="1"> <tr> <td>製造者</td><td>和湯株式会社</td><td>販売者</td><td>福岡県山口市会社</td><td>販売者法</td><td>直射日光下に記載</td><td>貯蔵方法</td><td>200ml</td><td>賞味期限</td><td>2020年1月</td><td>保存方法</td><td>直射日光下に記載</td></tr> <tr> <td>製造所</td><td>和湯株式会社</td><td>販売者</td><td>福岡県山口市会社</td><td>販売者法</td><td>直射日光下に記載</td><td>貯蔵方法</td><td>200ml</td><td>賞味期限</td><td>2020年1月</td><td>保存方法</td><td>直射日光下に記載</td></tr> <tr> <td>表示義務有</td><td colspan="10"> <input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<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 </td><td></td></tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td><td colspan="10"> <input type="checkbox"/>アーモンド、<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"/>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"/>バナナ、<input type="checkbox"/>豚肉、 <input type="checkbox"/>マカダミアナッツ、<input type="checkbox"/>もも、<input type="checkbox"/>やまいも、<input type="checkbox"/>りんご、<input type="checkbox"/>ゼラチン </td><td></td></tr> <tr> <td>備考</td><td colspan="10" rowspan="2">(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)</td><td></td></tr> </table> <p>0120-807-251 https://www.kiyotoku.co.jp/</p>	製造者	和湯株式会社	販売者	福岡県山口市会社	販売者法	直射日光下に記載	貯蔵方法	200ml	賞味期限	2020年1月	保存方法	直射日光下に記載	製造所	和湯株式会社	販売者	福岡県山口市会社	販売者法	直射日光下に記載	貯蔵方法	200ml	賞味期限	2020年1月	保存方法	直射日光下に記載	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)										
製造者	和湯株式会社	販売者	福岡県山口市会社	販売者法	直射日光下に記載	貯蔵方法	200ml	賞味期限	2020年1月	保存方法	直射日光下に記載																																																		
製造所	和湯株式会社	販売者	福岡県山口市会社	販売者法	直射日光下に記載	貯蔵方法	200ml	賞味期限	2020年1月	保存方法	直射日光下に記載																																																		
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)																																																												
レジ袋に貼付																																																													

※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)	令和7年度 4人
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-mail	naotokodama@kiyotoku.co.jp
TEL	092-586-9633	FX	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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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>をご覧下さい。