

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名			激辛相撲味噌										
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		180		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)		4904783008764						
内 容 量			150g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥670		税込(切捨) 税率 8%		¥723
1 ケースあたり入数			20		保 存 温 度 帯		常温 ▼						
発 注 リードタイム			7営業日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノリ など単位も記載)			最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			重量(φg)	
									19.0	32.0	15.0	3.8	
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 ャ 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	若い年代の男女、辛いを好まれる方。 繊細な味付けをしなくても味がでるので男料理を作られる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お肉のタレ・野菜炒めの調味料としてや、ラーメン・鍋のアクセントに合います。マヨネーズ等と混ぜてディップソースとしても相性抜群です。料理に辛味が欲しい時に隠し味で入れられてもいいです。麻婆豆腐風・カップ麺などの味変など使い方は色々です。	
商 品 特 徴	独自にブレンドした味噌に、たっぷりの唐辛子とにんにくで仕上げた相撲味噌の姉妹品の一つです。ベースの相撲味噌にハバネロを練りこんで更に激辛に作りました。から味が良いアクセントなので、汁もの系には良く合います。ベースの相撲味噌が第13回調味料選手権みそ部門最優秀賞受賞、翌年に激辛相撲味噌が同じ賞を受賞、更に翌年、姉妹品甘口相撲味噌が調味料選手	

商品写真






商品名/ 激辛相撲味噌スパウト
名称/ 辛みそたれ
原材料名/ 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)(国内製造)、調味料(しょうゆ、しょうゆ、にんにく、米酢造調味料、唐辛子、食塩、ごま油、いりごま、酵母エキス、しょうが、還元水あめ、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆、小麦、ごまを含む)
内容量/ 150g 賞味期限/2025.11.10
保存方法/直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者/ 鶴 味 噌 醸 造 株 式 会 社
福岡県柳川市三橋町江曲216
栄養成分表示(100gあたり) エネルギー203kcal、タンパク質8.2g、脂質3.1g、炭水化物37.7g、食塩相当量6.1g/この表示値は目安です。
0120-37-2166 4904783008764

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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	鶴味噌醸造株式会社		
年 間 売 上 高	550百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名	吉開 元治		
メ ッ セ ー ジ	弊社は創業明治3年(1870年)の味噌専門メーカーです。弊社の赤レンガ造りの味噌蔵、通称“並倉”は、柳川の代表的な観光の川下り沿いにあり国登録有形文化財に登録されています。味噌はユネスコ文化遺産に登録された、“和食”のもっとも基本となる調味料の一つです。弊社では創業時より、お客様に支持される味を守りながら、より良い商品の開発、新しい販路開拓に挑戦しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tsurumiso.jp		
会 社 所 在 地	〒 832-0825	福岡県柳川市三橋町江曲216	
工 場 等 所 在 地	〒 832-0825	福岡県柳川市三橋町江曲216	
担 当 者	小野 克己	E - m a i l	ktm_ono@tsurumiso.jp
T E L	0944-73-2166	F A X	0944-73-2693



■ 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

味噌の製造工程 <pre> graph LR A[原料受入れ 米・裸麦・大豆等] --> B[原料洗浄 原料浸漬] A --> C[麹原料蒸し→冷却 →麹菌種付] B --> D[大豆蒸煮→ミンチ] C --> E[製麹→出麹] D --> F[攪拌混合 仕込] E --> F F --> G[発酵→熟成] G --> H[味噌加工品製造] H --> I[計量→梱包→出荷] G --> J[出荷前検査] J --> I </pre>			
写 真    製麹 味噌仕込 味噌加工品製造機械			

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	安定した品質の為の検査、菌検査を実施(菌検査は不定期)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	管理基準、マニュアルを設定し異物等の混入が無いように管理			
	従業員の管理	健康状態のチェック、入退場の感知、教育関連の実施			
	施設設備の管理	外部委託による防虫防鼠、定期的な清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	熊丸 春輝	連絡先	0944-73-2166
	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	原料受入れから出荷までの記録、PL保険加入済			

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。