

# FCP展示会・商談会シート

記入日

R7 年  
7 月 3 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT




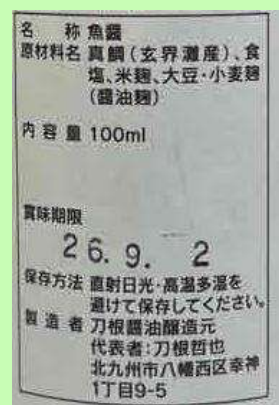
第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	玄界灘産天然真鯛醤油						
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	18か月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	真鯛(玄界灘産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573481300823				
内 容 量	100ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950	
1ケースあたり入数	20本	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 ○有一→				
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 1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
			21.0 × 25.0 × 15.0	5.2			
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 checked="" type="checkbox"/> 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 ャ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	輸 出
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鯛の刺身や、鯛茶漬けに。また、吸い物に使用すると真鯛の香りが立ち、高級感のある上品な味わいに仕上がります。卵かけご飯や和風パスタの味付けにもおすすめです。飲食店での隠し味や高級メニューの差別化に。	
商 品 特 徴	玄界灘で獲れた天然真鯛の魚醤です。本来は捨てられる頭や骨などの部位を有効活用し、フードロス削減や環境保全に貢献した商品です。独自の醸造技術で魚の臭いを抑え、真鯛の旨味を凝縮し、芳醇な香りとコク深い醤油に仕上げました。	



## 商品写真

  	
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"/> くるみ、 <input checked="" 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 checked="" 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ギー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。)

承認・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		ミツワ醤油は、明治23年創業、福岡県北九州市で五代にわたり続く老舗の醤油蔵です。130年以上にわたり、地域に根差したものづくりを大切にしております。スタンダードな濃口・淡口醤油はもちろん、飲食店や食品メーカーのニーズに合わせたオーダーメイド商品、さらに魚や野菜を活かした“攻めた調味料”の開発にも力を入れています。近年では、フードロス削減やサステナビリティをテーマに、			
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.mitsuwashoyu.com/">https://www.mitsuwashoyu.com/</a>			
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 - m a i l	<a href="mailto:info@mitsuwashoyu.com">info@mitsuwashoyu.com</a>
T E L		093-621-0857		F A X	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  
粉碎・仕込

➡

③  
熟成発酵

➡

④  
濾過

➡

⑤  
火入れ

➡

⑥  
濾過




➡

⑦  
充填・ラベル貼

➡

⑧  
出荷

写真

②真鯛を分解しやすいように細かく粉碎する。

③数か月間熟成発酵させる。

④もろみを濾過し真鯛醤油の生湯にする。

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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>をご覧ください。