

# 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	甘口相撲味噌							
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡県			JANコード (13桁もしくは8桁)	4904783008948			
内容量	150g			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
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/日など単位も記載)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	19.0 32.0 15.0 3.8
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"/> 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)	子供・お年寄りや辛いのが苦手な方に向けに
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。ハンバーグのタレ、パスタの味付けなど普段使うソース、タレなどとしてお使いいただけます。	
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。ベースの相撲味噌の辛味などを抜いてレモン・トマトを入れフルーティに仕上げました。旨みもあり子供さんや辛いのが苦手な方に向け開発いたしました。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、翌年に姉妹品の激辛相撲味噌が同じ賞を受賞、更に翌年	

## 商品写真



※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○名、パート○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)の味噌専業メーカーです。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”的もつ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	<a href="http://www.tsurumiso.jp">http://www.tsurumiso.jp</a>		
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-mail	<a href="mailto:ktm_ono@tsurumiso.jp">ktm_ono@tsurumiso.jp</a>
TEL	0944-73-2166	FAAX	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			
原料受入れ 米・裸麦・大豆等	原料洗浄 原料浸漬	麹原料蒸し→冷却 →麹菌種付	製麹→出麹
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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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>をご覧下さい。