

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
6月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

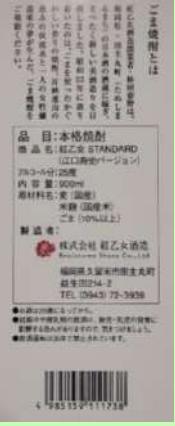
第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	紅乙女STANDARD江口VER 25° 900ml						
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	なし	消費期限	なし	
主原料产地 (漁獲場所等)	二条大麦 / 福岡県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4985159111738			
内容量	900ml		希望小売価格	税抜	¥1,184	税込(切捨) 税率10%	¥1,302
1ケースあたり入数	6本入り		保存温度帯	常温▼			
発注リードタイム	九州エリア2日 他エリア3日		販売エリアの制限	◎無 ○有り			
取扱い区分 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	設定なし	最小	5CS	ケースサイズ	縦(深さ)×横(幅)×高さ(奥行)	重量(重さ)
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) ※				261.0	174.0	303.0
	<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 →				8.3		

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 checked="" 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)	イラストレーター江口寿史とのコラボ商品です。幅広い年代のファンを持つ江口氏ですが特に焼酎に馴染みの少ない20代～30代の方に向けて
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食事と一緒に楽しむ食中酒として大変お勧めです。 *お勧めの飲み方 ロック、水割り、炭酸割り *お勧めのお料理 餃子、しゃうまいなどのお肉料理	
商品特徴	口に含むとほのかに香るごまの香りと柔らかい味わいが特徴です。	

■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)

※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	株式会社紅乙女酒造		
年間売上高	2024年度 520百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	32名
代表者氏名	取締役社長 鈴木 利明		
メッセージ	1978年当時珍しかった女性醸造家で創業者の林田春野(はやしだはるの)は、ブランディーやウイスキーに負けない美味しい蒸留酒(焼酎)を造ろうと試行錯誤を繰り返し、【ごま】を原料に使用した世界で初めてとなる【ごま焼酎紅乙女】の開発に成功、同年8月度より販売を開始した【ごま焼酎】のパイオニアです。		
ホームページ	https://www.beniotome.co.jp/		
会社所在地	〒839-1213	福岡県久留米市田主丸町益生田214-2	
工場等所在地	〒839-1213	福岡県久留米市田主丸町益生田214-2	
担当者	営業部 山崎	E-mail	yamazaki@beniotome.co.jp
TEL	0943-72-3939	FX	0943-73-0187

■ 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

耳納連山(みのうれんざん)に囲まれた緑が多く、自然豊かな場所で、古くから山からの恵『伏流水』を使い果樹園などの果物の栽培が盛んな地域です。お酒に欠かせない良質な仕込水が豊富にあります。



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	主原料の麦は全量国産(福岡県産)を使用、原料のトレースの徹底		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	入室チェック、製造工程に合わせた日々のワーキング確認		
	従業員の管理	体調管理、定期的な健康診断受診、大腸菌検査の実施		
	施設設備の管理	醸造機器の日々の清掃、メンテナンス HACCP取得に向けた取り組み		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	製造部 垣原	連絡先 0943-72-3939
	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	PL保険加入済み		

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>をご覧下さい。