

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 産 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→			
販入・最小ケース納品単位 (◎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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
			261.0	174.0	303.0	8.3
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 ャ 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 checked="" 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、しょうまいなどのお肉料理
商 品 特 徴	口を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	<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"/> パナナ、 <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、ブランディーやウィ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 - m a i l	yamazaki@beniotome.co.jp
T E L		0943-72-3939	F A X	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。お酒造り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	○ 無 ● 有(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 又 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>をご覧ください。