

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	杉木桶二倍麹仕込醤油 舌鼓								
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	720	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)	4972467009222					
内容量	100ml		希望小売価格	税抜	¥390	税込(切捨) 税率 8%	¥421		
1ケースあたり入数	60 (15×4)		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	3		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ノロ など単位も記載)	最大	100	最小	2	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
						23.0	34.0	27.0	13.0
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→) ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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)	食にこだわる中高年
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	寿司、刺身、などつけ用として、また料理の隠し味として使用いただくと一段と味わいが深まります	
商品特徴	二倍量の原料を使い二年の月日をかけて熟成させた弊社の最上級醤油。厳選した福岡県産丸大豆フクユタカを杉木桶に住みついた天然酵母で2年以上じっくりと自然に熟成させました。芳醇で濃厚な旨みを持つ丸大豆醤油です。	

商品写真

							
	<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> <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 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/> アーモンド、<input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いち、<input type="checkbox"/> いも、<input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" 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、<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 </td></tr> <tr> <td>備考</td><td>(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)</td></tr> </table>		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"/> いち、 <input type="checkbox"/> いも、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" 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、 <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
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"/> いち、 <input type="checkbox"/> いも、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" 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、 <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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		クルメキッコ株式会社			
年間売上高		790百万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名		深町 吉秀			
メッセージ		創業明治7年より木桶仕込みの醤油造りにこだわっています。(木桶の数は九州一)。蔵つき酵母で1年以上の時間をかけてじっくりと発酵熟成させた天然醸造丸大豆醤油にこだわり続けます。			
ホームページ		http://www.kurumekikko.com			
会社所在地		〒	839-0801		
工場等所在地		〒			
担当者		深町 太一		E - m a i l	t.fukamachi@kurumekikko.com
T	E	L	0942-34-4147	F	A X
				0942-33-4042	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

明治7年から続く木桶仕込みの醤油造りにこだわっています。老舗の技をいかしたつゆたれ作りも多く、地元の味に貢献させて頂いております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有一具体的に	製造毎に成分分析			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	製造管理表作成			
	従業員の管理	作業前確認を行っている			
	施設設備の管理	定期検査			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	原めぐみ	連絡先	0942-34-4147
	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			

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。