

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 24 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

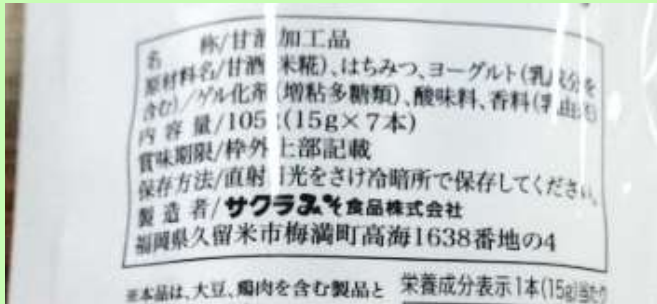
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	みそ屋がつくった乳酸菌入り食べる甘酒						
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日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米(日本)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4973593803951			
内 容 量	15g×7本入り		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	7本入り12合わせ		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7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	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						20.0 140.0 22.0	1.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 (☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 美容と健康に関心を持つ20~40歳代の若い働く女性がメインターゲット
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	甘酒が体に良いことはわかっていても、なかなか続かない…そんな方に、「アフターランチの甘酒」「ビジネスシーンに馴染む甘酒」疲れたカラダにこれ1本！食事前のちょっと小腹がすいた時の間食に、忙しくて朝食を採れない時などにおすすめです。
商 品 特 徴	甘酒の栄養素をお手軽に摂取することができます。甘酒の風味にはちみつの甘味にヨーグルトフレーバーを加えてスッキリとした味わいに。程よい食感で空腹時に最適です。持ち運びが便利な個包装スティックゼリータイプです。

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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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) 大豆、鶏肉、もも

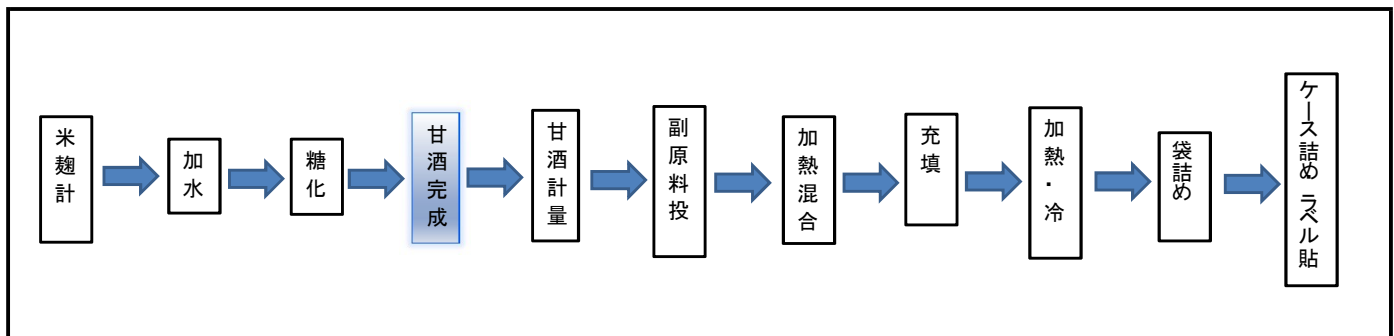
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		サクラみそ食品株式会社			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員25名、パート60名	
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 野田 豊國			
メ ッ セ ー ジ		大正二年(1913年)久留米市にて味噌製造業として創業後、徐々に製品の幅を拡大。現在は味噌製品におきましては久留米市を中心とした筑後川流域にて展開中。 1992年に新事業としてインスタント食品工場を完成し、乾燥天ぷらの製造を開始し即席麺業界・麺関連製品の開発を展開致しております。 これからも食を通じ喜ばれる商品を製造し、また自ら商品を生み出す「開発主導型」企業として成長していきます。時代とともに進化し			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://sakuramiso.co.jp/			
会 社 所 在 地		〒 830-0048	福岡県久留米市梅満町高海1638-4		
工 場 等 所 在 地		〒 830-0048	福岡県久留米市梅満町高海1638-4		
担 当 者		営業部 野田 豊明	E - m a i l		a-noda@sakuramiso.co.jp
T E L		0942-35-3818	F A X		0942-35-3881

■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	一定ロット毎に一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質保証部で工程を確認し、危害になりそうなポイントは、基準を設定し、帳票で記録管理を行っている。			
	従 業 員 の 管 理	工場入場前に、従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。品質保証部で工程を巡回し、安全性を確認している。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時に、使用した設備、フロアの清掃を実施している。防虫防鼠に関しては、契約している防虫業者で、月1回の頻度でモニタリングを行い、必要に応じて、工場の消毒を実施している。また、設備、備品の管理に関しては、使用後に点検を行い、異常時は対応の記録を取り、異物の混入防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品質保証部	連 絡 先	(0942)-35-3818
	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	原料の搬入、製造の記録、品質検査記録等による製品異常時の原因究明体制。 PL保険加入有。			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。