

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	食べる甘酒ゼリー あまおういちご味						
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)	4973593804453			
内容量	15g×7本入り		希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率8%	¥594
1ケースあたり入数	7本入り8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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)
					18.0	15.5	9.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>						

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 checked="" 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 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)	美容と健康に关心を持つ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、忙しくて朝食を探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、福岡名産のあまおういちごのピューレを加えて爽やかな甘味をプラス。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



※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。) 承認 · 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)
代表者氏名	代表取締役社長 野田 豊國		
メッセージ	<p>天正二年(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。</p> <p>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。</p> <p>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だす「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</p>		
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-mail	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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真	
【糖化タンク】米麹を糖化させ、甘酒を作ります。	【加熱ニーダー】甘酒を加熱し、副原料を加えてゼリー状に加工します。
	【小袋充填機】ゼリーをステック包材に充填します。

■ 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	一定ロット毎に一般生菌数、大腸菌群の菌検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工程毎の基準値を定め、その記録を製造日報へ記録し、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	終業時の清掃作業の徹底、防虫防鼠モニタリング／月1回、備品類の定期点検管理。			
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(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。