

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年  
10月18日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	子どもはダメよ。大人の 辛ぽん 唐辛子							
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	6ヶ月	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	国内	JANコード (13桁もしくは8桁)	4527345860046					
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626		
1ケースあたり入数	34	保存温度帯	常温					
発注リードタイム	発注より1週間以内に発送		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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					34.0	23.0	22.6	12.3
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JAS認定工場 ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 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)	食事の際に調味料にまでこだわるお客様、生産者の顔が見える商品をお探しのお客様へ。甘ぽんに辛味を加えた、大人のための辛ぽん酢です。 <input type="checkbox"/>
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	しゃぶしゃぶや寄せ鍋のつけだれ、焼肉、餃子、冷奴などに幅広くお使いください。	
商品特徴	甘ぽんに辛味を加え、一本で甘・旨・辛を楽しめるぽん酢です。 天然熟成発酵させたマルマタの生揚醤油を使用。インパクトのあるパッケージがお客様の目を惹きます。	

## 商品写真

栄養成分表示  
(100ml当たり)(推定値)

熱量	202kcal
タンパク質	2.4g
脂質	3.9g
炭水化物	40.6g
食塩相当量	7.1g

○名称: ぽん酢しょうゆ ○原材料名: 米発酵調味料(国内産)、還元糖、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、醸造酢、かばす果汁、辣油、食塩、昆布エキス、ワグラー、かつお節エキス、昆布エキス、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 ○内容量: 150ml ○賞味期限: 特許下部に記載の保存方法に従って密封して常温で保存のこと ○製造者: マルマタしょう油合資会社 大分県白田市藤2丁目2-36

賞味期限


※よく振ってご使用ください。  
※開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

原材料に含まれるアレルギー物質(26品目中)  
小麦・大豆

**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 checked="" 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> せうちん、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	マルマタしょう油合資会社		
年間売上高	2023年度 67百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名
代表者氏名	合原俊三		
メッセージ	安政6年(1859年)の創業から160年、「食を通じて地域に貢献する」を基本に、お客様に価値ある商品とサービスを提供してきました。これからは地域を世界に広げて貢献していこうとしています。		
ホームページ	<a href="https://marumata-s.com/">https://marumata-s.com/</a>		
会社所在地	〒 8770044	大分県日田市隈2丁目2-36	
工場等所在地	〒 8770044	大分県日田市隈2丁目2-36	
担当者	合原紗恵子	E-mail	saeko@marumata-s.com
T E L	0973-22-2050	F A X	0973-23-6123

■ 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

マルマタでは創業時より、自社蔵で『麴造り』『醤油造り』を続けています。今では麴造りを続ける蔵は全国でも数少なくなりました。  
 自社蔵で麴を造り、諸味を一年以上天然熟成させたこだわりの本醸造醤油を使用しています。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	外部機関での栄養成分検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	器具の洗浄、水質検査、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	健康管理、手洗いの実施			
	施設設備の管理	清掃、洗浄、日々の確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	合原俊三	連絡先	0973-22-2050
	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	原材料受け入れ情報・生産記録の保管、PL保険加入			