

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	蔵元 五源醤油							
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	365日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	九州産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	1c/s(20本)		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	2~3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	1c/s	最小	1c/s	商品サイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					6.0 × 6.0 × 21.0	880g		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → JAS規格							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性(主婦層)全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	さしみや漬物のかけ醤油は、勿論。 煮物やお料理の隠し味にも抜群に合います。 また、炊込みご飯に使うと醤油本来の香りが際立ち味も格別です。	
商 品 特 徴	選び抜かれた五つの素材(九州産大豆・九州産小麦・天日塩・蔵井戸伏流水・杉樽)を使用して古式製法で仕込み一年以上の長期にわたり自然の力のみで、発酵・熟成させた特別な醤油です。 大量生産の醤油には、決してまねのできない、自然の力を利用した、昔ながらの製法を踏襲しておりますので素材の味が生きたなめらかで濃厚な醤油となっております。	

商品写真



アレルギー表示(特定原材料)

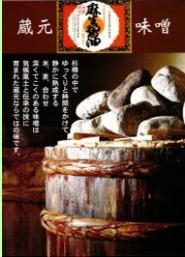
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input 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"/> 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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 麻生醤油醸造場		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名	麻生隆一郎		写真
メ ッ セ ー ジ	昭和26年創業。創業当時から受け継ぐ木桶・木樽を使用した無添加の味噌・醤油や食品加工品を製造しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://asoushoyu.com/		
会 社 所 在 地	〒	879-4601	大分県玖珠郡九重町大字右田2582番地の2
工 場 等 所 在 地	〒	879-4601	大分県玖珠郡九重町大字右田2582番地の3
担 当 者	麻生隆一郎		E - m a i l asou-shoyu@oct-net.ne.jp
T E L	0973-76-2015		F A X 0973-76-3386

■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	微生物検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JAS規格認定工場			
	従業員の管理	健康診断			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	麻生みゆき	連絡先	0973-76-2015
	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			