

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
6月24日



商品特性と取引条件

商品名	いつものあのタレ (旨口・辛口)						
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	9ヶ月	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	醤油 (大分県)・落花生 (千葉県)		JANコード (13桁もしくは8桁)	旨口4595317991012 辛口459531799029			
内容量	180g	希望小売価格	税抜	¥650	税込(切捨) 税率: 8%	¥702	
1ケースあたり入数	18個 (旨口・辛口混載可)	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	3日間	販売エリアの制限	無				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)	
					246.0 × 156.0 × 182.0	約3.6	
認証等 (商品・工場・農場等)	*印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	スーパーマーケット等 ()
	お客様 (性別・年齢層など)	子供からお年寄りまで
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	利用シーン：家庭での食事、キャンプ 調理例：焼肉、唐揚げの漬けだれなど (おすすめレシピ：冬はおでんが美味しくできます) Itsumono-anotare：Instagramにてあのタレを使ったレシピを掲載中。	
商品特徴	調味料 (アミノ酸等) 不使用、タレの材料としてあまり見かけない国産ピーナッツを使用	

商品写真



名称	焼肉のたれ	名称	焼肉のたれ
原材料名	醤油 (国内製造)、含蜜糖、たまねぎ、りんご、落花生、本みりん、しょうが、ごま油、純米酢、にんにく、食塩、唐辛子 (一部に小麦・落花生・大豆・りんご・ごまを含む)	原材料名	醤油 (国内製造)、含蜜糖、たまねぎ、りんご、落花生、本みりん、しょうが、ごま油、純米酢、にんにく、食塩、唐辛子 (一部に小麦・落花生・大豆・りんご・ごまを含む)
内容量	180g	内容量	180g
賞味期限	枠外下部に記載	賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製造者	大分県別府市堀田2組 巳月 森川由妃子 TEL 0977-25-9876	製造者	大分県別府市堀田2組 巳月 森川由妃子 TEL 0977-25-9876
栄養成分表示(100g)当り	エネルギー 164kcal たんぱく質 6.4g 脂質 3.9g 炭水化物 25.9g 食塩相当量 5.1g	栄養成分表示(100g)当り	エネルギー 169kcal たんぱく質 6.2g 脂質 4.4g 炭水化物 26.2g 食塩相当量 4.8g

アレルギー表示 (特定原材料)

*表示している項目に○、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	小麦・落花生
表示を奨励 (任意表示)	大豆・りんご・ごま
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	巳月		
年間売上高	2024年4月1日より一般販売開始 (約80万)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	0
代表者氏名	森川由妃子		
メッセージ	家庭で食べていた父親手作りの美味しかった焼肉のタレを沢山の方と共有したい!という想いで、父亡き後24年勤めた製薬会社の管理薬剤師から転身し3年がかりで商品化にこぎつけ販売を開始しました。焼肉といえば、私の中では嬉しいおご馳走でした!このタレが「嬉しい美味しい食事の一助になれば」と願い製造しています。		
ホームページ	https://www.makuake.com/project/mitsukisaue/		
会社所在地	〒 874-0831	大分県別府市堀田2組	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	森川由妃子	E-mail	mitsukisaue41@gmail.com
TEL	090-8390-1222	FAX	0977-25-9876

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

材	攪	加	冷	充	蓋	漏	ラ	出
料	→ 拌	→ 熱	→ 却	→ 填	→ 閉	→ れ	→ ベ	→ 荷
計					じ	確	ル	
量						認	添	
							付	



品質管理情報

商品検査の有無			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	原材料搬入時、使用前にチェックをし記録・器具の消毒	
	従業員の管理	入念なローラーがけで作業着・帽子のゴミを取り除き、マスクを着用。手洗い、消毒後手袋着用にて作業	
	施設設備の管理	製造所・使用機材は製造前に入念に清掃・消毒	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	森川由妃子 連絡先 090-8390-1222
	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。