

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	スイーツ専用醤油(みたらし醤油・バニラ醤油)						
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	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	みたらし醤油:4958812080351 バニラ醤油:4958812080368			
内 容 量	280g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	4営業日		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	制限なし	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						28.0 × 18.0 × 23.0	3.9
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→) 醤油JAS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 一般社団法人食品科学技術機構 LRQAサステナビリティ株式会社						

タ ー ゲ ャ 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 ☐ その他(右に記入→)	☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	●だんご、食パン、アイスクリーム、ヨーグルト、焼き菓子、クラッカー等	
商 品 特 徴	●「バニラ醤油」はそのまま舐めると塩キャラメルのような食感で、普段のスイーツが塩バニラの洋風に変身します●「みたらし醤油」はその名の通り昔からの和風スイーツみたらし風味で、洋菓子もちょっと和風になり新しい美味しさを味わえます	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	
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)	

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)二反田醤油店中津工場		
年 間 売 上 高	110,000.00	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5
代 表 者 氏 名	二反田 新一		
メ ッ セ ー ジ	創業以来醤油製造を生業とし、地域の味にねざしたものの造りに徹してきました。今後も地方の小さな蔵元ならではの 作り手の気持ちの伝わる、温もりとやすらぎを提供できる品物造りを心がけていきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.nitanda.com		
会 社 所 在 地	〒 871-0027	大分県中津市上宮永955-1	
工 場 等 所 在 地	〒 871-0027	大分県中津市上宮永955-1	
担 当 者	二反田 新一	E - m a i l	kurakobo@nitanda.com
T E L	0979-22-2354	F A X	0979-22-1420

■ 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

大分県中津市で創業100年を超える二反田醤油店。昔ながらの『天然醸造製法』にこだわってつくられる醤油をはじめ、味噌や出汁などを製造・販売。業界では機械化により効率化が進む中、あえて手間暇のかかる製法によって2年以上の歳月を経て食卓に届けられる醤油は、地元の家庭の味として定着。ドレッシングやソースなど、醤油をベースにした加工品にも力を入れています。

二反田醤油店が今回新たに今までにない新分野、スイーツのための「バニラ醤油」「みたらし醤油」を開発しました。

●こだわりの原材料

【三年完熟醤油】原料から仕込み法、発酵・熟成とすべてにこだわった醤油です。

大分県産の丸大豆と小麦、さらにミネラル分豊富な自然塩を当蔵の地下水で仕込み、三年という長い時間をかけて、自然の力で発酵・熟成させた天然醸造の醤油です。

【濃厚熟成本みりん】もち米、米、米麴を主原料に醸造。エキ스는通常の本みりんよりも20%も高く、濃厚な甘みと高いテリが特徴です。

【三温糖】日本独自の昔から使われている砂糖です。豊かな甘みとコクが特徴です。

【沖縄 波照間島黒糖】沖縄本島より南へ約460km、日本最南端の有人島波照間島で太陽と大地の恵みを受けたさとうきびを100%使用した黒糖です。

●製造工程

原料混合→加熱殺菌→瓶詰→検査→出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	製造ロット毎 菌検査(一般細菌、酵母) 検査機関:フーズテクニカルサービス			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造記録、マニュアル・チェックシート整備			
	従 業 員 の 管 理	食品衛生マニュアル・チェックシート整備			
	施 設 設 備 の 管 理	設備・機器チェックシート、整備記録			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	二反田新一	連 絡 先	090-9595-9772
	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	クレーム対応マニュアル整備、PL保険(1億円)、製造ロット毎菌検査、サンプル保管			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。