

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 23 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	40度 ^{ムギヒトアジ ハナタレ} 麦一味初垂れ						
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		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大麦(豪州産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4975828063697				
内 容 量	720ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥4,500	税込(切捨) 税率 10%	¥4,950	
1ケースあたり入数	4	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	中2日(休業日は除く)	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	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					235.0 × 345.0 × 435.0	6.0	
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ 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 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ロック、お湯割りまたは水割りで。日田天領水を使うとさらに旨さが引き立ちます。 化粧箱入りで贈り物にも最適です。	
商 品 特 徴	高精白50%磨いた大麦を原料として、吟造り、氷点濾過にて好評をいただいております「麦一味」の とても希少な初垂れ(はなたれ)です。職人氣質に磨きをかけ、ワンランク上のふくらみのある香り、	

■ 商品写真

	(現物の写真とイメージ画像を貼付)
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、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
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 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		日田天領水グループ 西の誉銘醸株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員5名
代 表 者 氏 名		代表取締役 石井 嘉英		
メ ッ セ ー ジ		①創業は古く、1868年(慶應4年)より150年の歴史を持つ。 ②株式会社日田天領水の子会社として、麦焼酎と芋焼酎、日本酒を製造販売し国内外に販路を拡大中です。 ③天然活性水素水を多量に含む「日田天領水」を使用し、健康に配慮した日本酒や麦焼酎と芋焼酎を製造しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.yukichinosato.com		
会 社 所 在 地	〒	879-0112	大分県中津市福島2065-2	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		田中 豊春	E - m a i l	nisinohomare@yukichinosato.com
T E L		0979-32-2600	F A X	0979-32-6689



■ 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

「麦一味」の蒸留で720mlで約200本分しか抽出されない希少な原酒です。		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	目視検査【異物混入・表示確認】			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	作業責任者を置き、原料仕入れ・製品製造・出荷商品の生産過程及び在庫を記録し、品質管理等に何らかの問題が生じた場合はすぐに対応いたします。			
	従 業 員 の 管 理	日々、手洗い消毒を徹底し、また作業従事者の体調等を把握。毎日行っている朝礼で、作業に対する知識及びモラルの向上を促進。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械・設備等は、定期的にメンテナンスを実施し故障等の場合メーカー即対応体制を完備。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	製造部 成重 秀樹	連 絡 先	0979-32-2600
	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保険加入済み HACCPに沿った衛生管理を行っています。			

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。