

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 25 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	山椒醬油						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (初夏)		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)	国内		JANコード (13桁もしくは8桁)	4527345840000			
内容量	100ml		希望小売価格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率	¥756
1ケースあたり入数	40		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	発注より2-3営業日で発送		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		最小	ケースサイズ 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)			
				34.0 23.0 22.6 10.0			
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→) 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	☐ 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ 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ってお客様、生産者の顔が見える商品をお探しのお客様へ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	山椒の風味広がる醤油を料理の隠し味に使うもよし、醤油風味の山椒の実をお料理のアクセントに添えるもよし、幅広くお使いいただけるように仕上げました。たまごかけご飯・唐揚げの味付け・ステーキなどに。	
商品特徴	この商品づくりは、山椒の木を育てるところから始まりました。 山に入り栽培場所を吟味し、手間を惜しまず育てた山椒の実を丁寧に摘み取り、たっぷりまるごと醤油に詰め込んでいます。フードアクションニッポンアワード2019において入賞しました。	

商品写真

	(現物の: 画像で貼付)	名称 しょうゆ加工品 原材料名 しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、山椒 内容量 100ml 賞味期限 保存方法 直射日光を避け 常温で保存してください。 製造者 マルマタしょう油合資会社 大分県日田市隈2丁目2-36 栄養成分表示(100ml当り) 熱量100kcal たんぱく質5.1g 脂質0.4g 炭水化物14.8g 食塩相当量17.5g(推定値) TEL (0973) 22-2050 marumata-s.com 4 527345 840000 キャップ
	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、 ☐ いちご、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		マルマタしょう油合資会社				
年間売上高		2024年度 65百万円		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		https://marumata-s.com/				
会社所在地	〒	8770044	大分県日田市隈2丁目2-3 6			
工場等所在地	〒	8770044	大分県日田市隈2丁目2-3 6			
担当者		合原紗恵子		E - m a i l	saeko@marumta-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 ※農産品の場合は栽培面積・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。この商品づくりは遡ること数年前、山椒の木を育てるところから始まりました。山に入り栽培場所を吟味し、手間を惜しまず完全無農薬で育ててきました。その山椒の実を丁寧に摘み取り、たっぷりまるごと醤油に詰め込みました。

醤油は自社蔵で麴を造り、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。原料は大豆・小麦・塩、そして水郷日田の良質な水のみ。化学調味料・保存料も一切使用していません。

写 真

		
麴造り	熟成 (1年以上)	压榨

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 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			

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。