

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 4 日

商品特性と取引条件

商 品 名	玄米麹甘酒（げんまいこうじあまざけ）						
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	90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮崎県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560414111021			
内 容 量	300ml×2本		希 望 小 売 価 格	税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240
1ケースあたり入数	8箱		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ 10℃以下		
発 注 リードタイム	5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	応相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						38.0 × 36.0 × 15.0	9.7
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 → 清涼飲料水製造業:宮保衛指令第15号4 菓子類製造業:宮保衛指令第12号124						

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→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40代以上の男性・女性 子育てから手の離れた健康意識の高い方 高級志向の方 無添加健康食品をお求めの方 健やかに元気な日々を過ごしたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままストレートで、冷めたままでも温めても、弊社はストレートをお勧めしておりますが、お役様のお好みの飲料と割っても美味しくお召し上がりいただけます。必須アミノ酸9種を含む20種を超えるアミノ酸（宮崎県食品開発センター・遊離アミノ酸分析）	
商 品 特 徴	宮崎県産、有機JAS認定の玄米を使用した、玄米麹甘酒です。全国的にも、取扱いや製造が少ない玄米麹100%の麹甘酒。麹へ加工するには難しい玄米を、タンパク質を主成分とする栄養素豊富な「ぬか」を残した状態で玄米麹へと加工しました。その玄米麹と	

商品写真

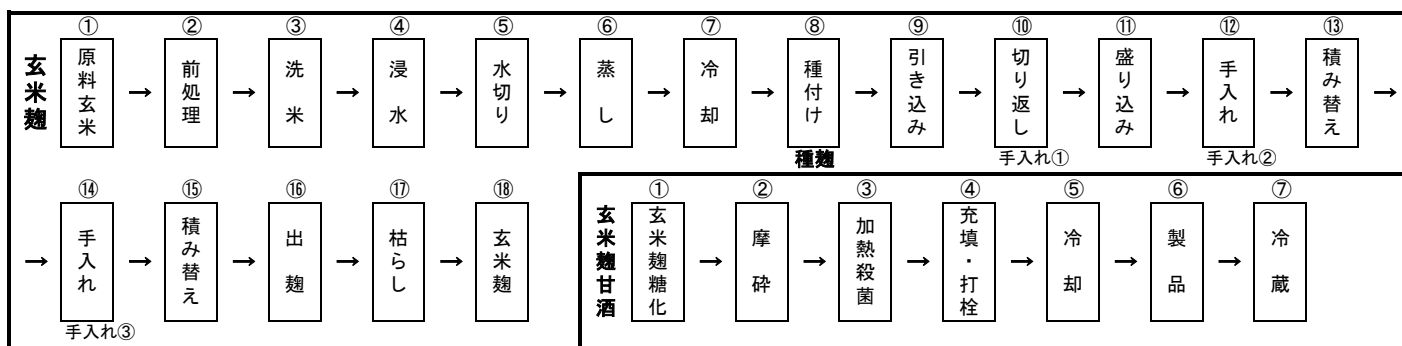
	名 称 甘酒 原材料名 有機玄米（宮崎県産） 内 容 量 300ml 賞味期限 枠外右下部記載 保存方法 要冷蔵（10℃以下で保存） 製 造 者 玄米麹専門店（有）サンライズ 宮崎県宮崎市松山1-10-31-1F TEL 0985-89-2105	開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。分離を避けるため、よく振ってからお飲み下さい。稀に黒い粒が混ざっておりますが、玄米由来のもので、安心して召し上がり下さい。
	栄養成分表示（100g 当たり） 熱 量 98 kcal たんぱく 質 2.2 g 脂 質 0.5 g 炭 水 化 物 21.4 g 食塩相当量 0.02 g この値は推定値です。	キャップ：アルミ ラベル：PP 本体は「ガラスびん」です 賞味期限
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 ☐ いかに ☐ 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、 ☐ ハナナ、 ☐ 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)	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社サンライズ		
年 間 売 上 高		令和4年度：643万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2023年8月時点 社員3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 山本大介		
メ ッ セ ー ジ		私共は、「一つ一つ丁寧に」を基本とし、すべての工程を手作業で行っております。原材料である玄米は、有機JAS認定米を使用しており、玄米を仕入れた段階からすべての工程を自社による手作業で行っております。全国的にも珍しく希少な玄米麹を100%使用した		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://genmaikouji.com/		
会 社 所 在 地	〒	880-0865	宮崎県宮崎市松山一丁目5番14号	
工 場 等 所 在 地	〒	880-0865	宮崎県宮崎市松山1-10-31 1F	
担 当 者		山本俊介	E - m a i l	kokokoro.miyazaki@gmail.com
T E L		0985-89-2105	F A X	0985-86-7715



■ 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

		
有機JAS認定米	製麹作業風景	商品写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	宮崎県公衆衛生センター食品検査 目視、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程の管理、清潔 迅速 器具の殺菌 製品の加熱殺菌時のデータロガーによる殺菌温度測定 冷蔵・冷凍庫の温度 健診、検便、従業員の日々の体調管理			
	従業員の管理	日々の体調管理は、ダスキン佐原様提供の「Hygiene Support」にて管理。			
	施設設備の管理	整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、習慣づけ、清潔の徹底 定期的な害虫駆除(有限会社ダスキン佐原へ委託)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本 俊介	連絡先	0985-89-2105
	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	食品営業賠償共済 加入 賠償責任保険 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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。