

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
12 月 25 日

商品特性と取引条件

商 品 名	玄米麹甘酒 とろり（げんまいこうじあまざけ とろり）						
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	120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	1本あたり300ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620
1ケースあたり入数	1ケース12本入り		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(*g)
						30.0	22.5 17.5 7.3
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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様から40代以上の男性・女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏場は冷たく冷やしたままで、冬場は温めてもお召し上がりいただけます。お子様のおやつや、お祝い事、またご贈答品としてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	有機玄米の玄米麹と水だけで作った玄米麹甘酒です。 高アミロースの「ひのひかり」による、とろみのあるコクある甘さが特徴です。	

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 有限会社サンライズ 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、玄米由来のものです。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、 ☐ 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)	

※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。)

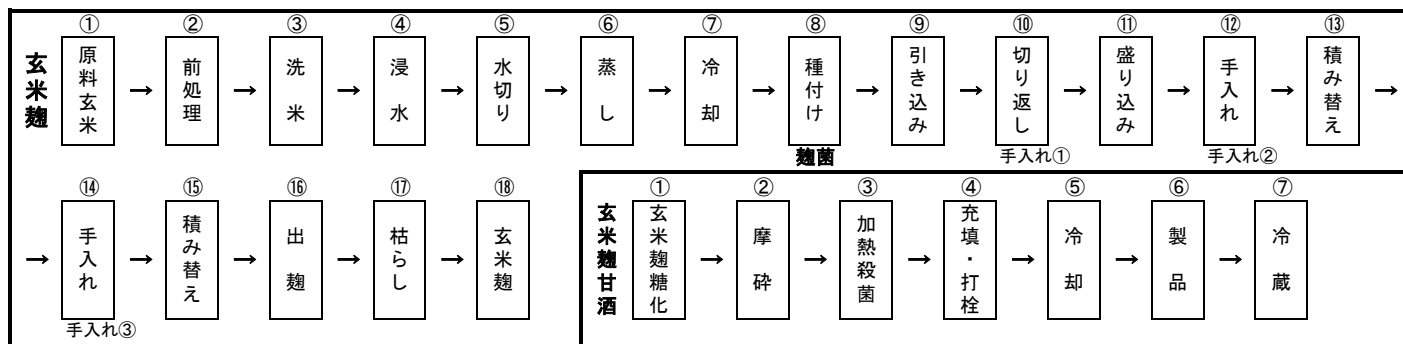
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社サンライズ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		
代 表 者 氏 名		代表取締役 山本 俊介		
メ ッ セ ー ジ		私共は、一つ一つ丁寧にを根本とし、充填・打栓以外の工程をすべて手作業で行っております。原材料は有機玄米を使用し、玄米を仕入れ、麴の製麴から甘酒の加工まで、五感をい手作業で行っております。		
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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



有機JAS認定米 (株)宮崎アグリアート様



製麴作業風景



イメージ写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	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、器具の殺菌の徹底。 ダスキン様の、ハサップへの取組アプリ「Hygiene Support」で管理。			
	従業員の管理	健診、検便、従業員の日々の体調管理。 日々の体調管理は、ダスキン様の「Hygiene Support」で管理。			
	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。