

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年  
3月1日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 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	¥1,250	税込(切捨) 税率 8%	¥1,350	
1ケースあたり入数	1ケース12本入り（応相談）	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)
				30.0	22.5	17.5	7.3
認 証 等 （商品・工場・農場等）	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 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 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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。高アミロース米の「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。安心してお召し上がり下さい。
	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
<b>アレルギー表示（特定原材料）</b> ※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> ハケナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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)	

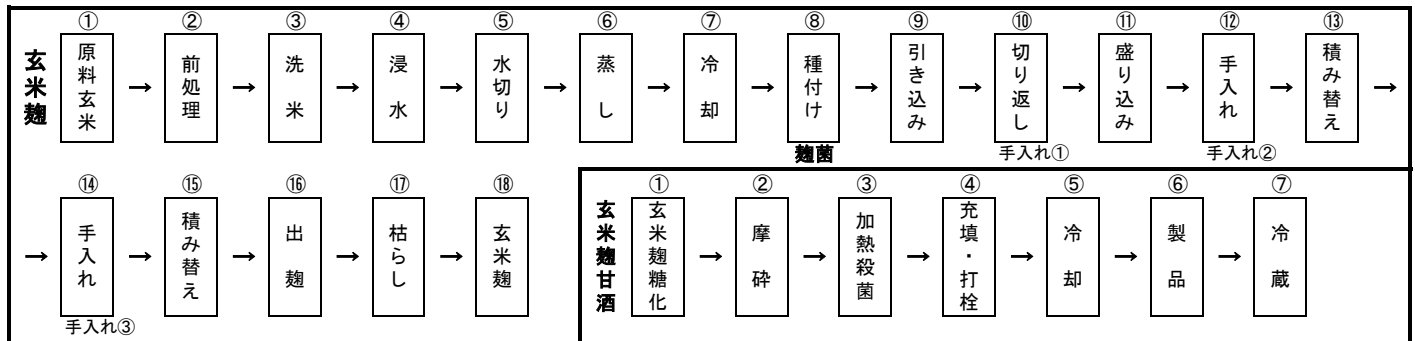
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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	<a href="https://genmaikouji.com/">https://genmaikouji.com/</a>		
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-mail	<a href="mailto:kokokoro.miyazaki@gmail.com">kokokoro.miyazaki@gmail.com</a>
TEL	0985-89-2105	FAX	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



■ 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。 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		