FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 9 月 10 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	万葉の精すだちハニー						
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	10カ月	消費期限	－	
主原料産地（漁獲場所等）	徳島県産	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4964150 300013				
内容量	300ml	希望小売価格	税抜	¥1,065	税込（切捨） 税率 8%	¥1,150	
1ケースあたり入数	20本入り(2ケース合わせの梱包可能)	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	2～7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 25ケース 最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)	
			31.5	40.0	24.0	13.0	
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 → すだち酢、ゆこう酢、ゆず酢						

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→） 高級スーパー等こだわりを持った店舗
	お客様（性別・年齢層など）	・贅沢な香り、味を求める本物志向のメーカー ・原材料にこだわりを求める無添加志向の30代・40代の方、お子様にも安心 ・「自然のもので健康に」を求める60代以上
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	お水やお湯、炭酸水等で4～5倍に希釈してお飲みください。アルコールとの相性も良く、焼酎やカクテルの香りづけにも適しています。フルーツソースとしてヨーグルトに、かき氷シロップとしてもご利用いただけます。また、お料理の隠し味や砂糖の代用としても利用できます。	
商品特徴	すだち果汁とはちみつをブレンドした希釈タイプの飲料です。原材料のすだち果汁は自社で搾汁した良質で香り高い果汁を贅沢に使用しています。優しい甘さのハチミツと相性の良い無添加飲料ですので、幅広い年代の方にご利用いただけます。	

■ 商品写真

品名 4倍希釈時10%果汁入り飲料
原材料名 すだち果汁、果糖ぶどう糖液糖、蜂蜜、オリゴ糖
内容量 300ml
賞味期限
保存方法 直射日光を避け保存してください。
製造者 株式会社阿波酢造
徳島県勝浦郡勝浦町大字生名字神ノ木52番地1
tel:0885-42-2800
製造所 徳島県勝浦郡勝浦町大字生名字太田7番地

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。

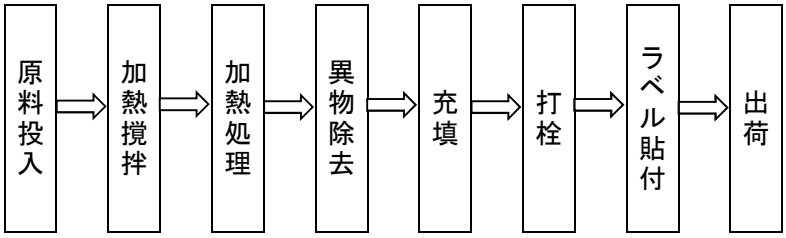
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） はちみつ使用

※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	**株式会社　阿波酢造**			
年間売上高	令和2年度　200百万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	令和2年度　社員5名、パート15名（搾汁期間のみを含む）	
代表者氏名	**代表取締役社長　吉野　学**			
メッセージ	阿波酢造は、市販品として流通されないB級すだちに目を向け、県内で先駆けて「100%天然果実酢」の製造・販売を開始しました。手搾りから始めた搾汁工場は、時代のニーズに応え、現在クリーンルーム完備のHACCP取得工場にグレードアップし、衛生面を強化しています。人口5,000人余りの自然豊かな勝浦町で、県内から集められた香酸柑橘果実を丁寧に製造しています。 また、創業当初より100%徳島県産の原料果実を使用し、添加物を一切含まない果汁100%のフレッシュな製品にこだわり続けています。まだまだ認知度の低い徳島県の香酸柑橘果汁を広め、皆様に喜んでいただきたいとの思いで日々製造に取り組んでおります。			
ホームページ	https://awasuzo.jp　（現在作成中　2021年11月完成予定）			
会社所在地	〒	771-4303	徳島県勝浦町大字生名字神ノ木52番地1	
工場等所在地	〒	771-4303	徳島県勝浦町大字生名字太田7番地	
担当者	吉野　明美、坂井　雅子	E-mail	webmaster@awasuzo.jp	
TEL	0885-42-2800	FAX	0885-42-2600	

■ 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



鮮度の高い果汁をたっぷり使用。
果汁原料は産地・栽培方法を把握した果実のみを厳選。
本物の果汁の香り、酸味にこだわり香料・保存剤などの添加物は一切不使用。
製造ラインは合理化したクリーンルーム設備。
（2020年3月HACCP取得）

写真

旬の時期に収穫された果実のみを厳選して使用

着色料など一切不使用の原料果汁に甘味をブレンド

衛生的かつ合理化した製造ラインで安心・安全に努めています

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	常時、目視やストレーナーによる異物除去を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料受入時に使用農薬や栽培管理を確認し、適合する原料のみを受入している。 自社製造マニュアルにそって生産・製造工程を管理し、残留農薬分析も実施している。			
	従業員の管理	日々の健康・衛生状態をチェックし記録している。 手洗いや入室手順の遵守を徹底し、衛生管理を行っている。定期的に衛生教育を実施し、食品取扱者としての意識を高く保持するよう努めている。			
	施設設備の管理	製造日毎に入念に清掃を行い、製造有無にかかわらず定期的に実施している。 また、そ族・昆虫の点検及び駆除を毎月実施。扉や壁など外部からの侵入経路などを確認する施設の点検や装置設備の保守点検も定期的に実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	吉野　学	連絡先	0885-42-2800
	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	原料受入、製造、点検などを安全衛生のマニュアルをもとに全て記録し、管理することで危害の対策を行っている。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http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。