

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
8月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	七種刻み合わせ(だんらん)					
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	60日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595057312047		
内 容 量	120g		希望小売価格	税抜	¥556	税込(切捨) 税率 8% ¥600
1ケースあたり入数	ご相談		保存温度帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	4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	ご相談	最小	ご相談	ケースサイズ 縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘) 重量(㌘)	
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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)	「ごはん・味噌汁・漬物」が揃った一汁一菜の朝食を楽しめる中高齢の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炊きたてのごはんにのせたり、あるいはおむすび やお茶漬けにしてお楽しみいただけます。 細かく刻んでドレッシングに混ぜても、美味しいサラダ・ソースになります。 あまりをよく絞ってからお召し上がりください。	
商品特徴	大根、きゅうり、なす、しその実、ふき、しょうが、かんぴょうをバランスよく刻み合わせて甘口のたまりで漬込みました。原材料はすべて国産を使用しています。	

商品写真



名 称	しょうゆ漬(刻み)
原 料 名	だいこん、きゅうり、しょうが、ふき、しその実、なす、かんぴょう、漬け原材料(しょうゆ、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たん白加水分解物、食塩、醸造調味料、みそ)/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆を含む)
原料原産地名	国産
内 容 量	120g
賞 味 期 限	枠外右下に記載
保 存 方 法	要冷蔵・10℃以下にて保存
製 造 者	株式会社上澤梅太郎商店 〒321-1261 栃木県日光市今市487 TEL. 0288-21-0002 www.tamarizuke.co.jp




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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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
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)工場ではくるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、りんごを使用した商品も製造しています。

※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。) 承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 上澤梅太郎商店		
年間売上高	令和5年度 3億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代表者氏名	代表取締役 上澤卓哉		
メッセージ	最近はや洋中、どんな料理でも、食材でも手に入る。 出来あがったものを買ってきて食べるのも、当たり前風景に。 選択肢は増え、手軽になった。 それで食は豊かになったのだろうか。 炊きたてのご飯に、暖かい具だくさんのみそ汁。 そして少しのたまり漬。 贅沢ではないけど、豊かな朝食。 今日も一日が始まる。(WEBサイトより抜粋)		
ホームページ	https://www.tamarizuke.co.jp/		
会社所在地	〒 321-1261	栃木県日光市今市487	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	上澤佑基	E-mail	yuki.uwasawa@tamarizuke.co.jp
TEL	0288-21-0002	FAX	0288-22-0002

■ 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

当店は創業400年になります、漬物・味噌・醤油の製造販売所です。とくに「たまり漬」発祥の地として知られています。当店の漬物の製法上の特徴は大きく3つあります。

ひとつは「低温長期熟成」。年間通じて5℃に管理された保管庫の中に漬物桶を保管して、長期間じっくりと熟成させています。

ふたつめは「漬け替え」。上記の熟成期間中、何度も漬け床(漬け液)を取り替えていくことで野菜の食感を最大限引き出しながらの熟成を可能にしています。

みつめは「非加熱・無殺菌」。野菜原料が当店に入荷してから、「低温長期熟成」「漬け替え」を経てお客様のお手もとに届くまで、原則として加熱殺菌工程をもちません。

上記の工程のため、1日あたりの生産量が自ずと限られることや基本的に要冷蔵扱いをお願いしていることなど、流通上のお手間をおかけしてしまうこともございますが、野菜そのものの香りや食感を保つため、このような造りを続けています。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	目視			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP準用			
	従業員の管理	HACCP準用			
	施設設備の管理	HACCP準用			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	上澤佑基	連絡先	080-4291-8512
	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	PL保険 加入済み			