

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	栃木県産 3種の いちごのソース								
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	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4967843089066					
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540		
1ケースあたり入数	6入		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	2~3日		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有一					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100ケース(リード タイム14日)	最小	混載6ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						12.5	20.5	18.0	1.0
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 →								

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)	お子様からご年配の方まで主食からデザートまで。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パン、ケーキ、ヨーグルトアイスクリーム、かき氷などデザートやお菓子作りに彩と風味を豊かにします。	
商 品 特 徴	いちご王国である栃木県産いちごを3種類ブレンドしたジューシーでつぶつぶの果肉感のある甘酸っぱい味わいのいちごソース。＜とちおとめ＞糖度が高く、ほどよい酸味と濃厚な味わい ＜とちあいか＞香りが強く、酸味を抑えたまろやかな味わい＜スカイベリー＞甘味とさんみのバランスがよく上品な味わい	

商品写真

	一括表示名称: いちごソース 原材料名: いちご(栃木県産)、グラニュー糖、ぶどう酒、濃縮レモン果汁、精製はちみつ／増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、クチナシ色素 内容量: 180g 賞味期限: ラベルに記載 保存方法: 直射日光を避け常温で保存 製造者: 月星食品株式会社 栃木県足利市
	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、 ☐ パナナ、 ☐ 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) 工場内ではそばを除く、(えび、かに、小麦、卵、落花生、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)の27品目を含む製品を製造しています。

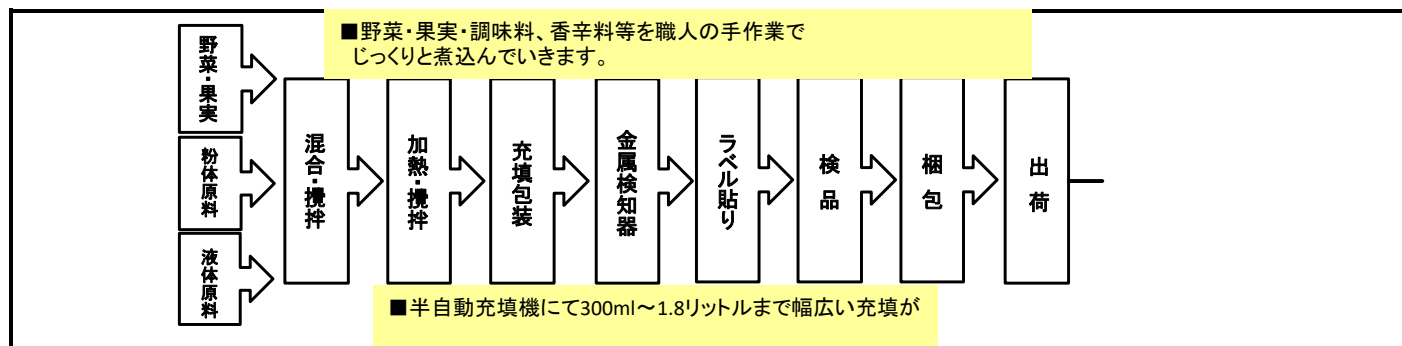
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		月星食品 株式会社		
年 間 売 上 高		令和6年度 360百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	27名(令和7年7月時点)
代 表 者 氏 名		長沼 幹雄		
メ ッ セ ー ジ		月星食品株式会社5代目の長沼幹雄でございます。 月星食品は明治28年(1895年)に栃木県足利市という土地で、そこに働く方々に恵まれ、またその周りの方々に愛され、ソースの量り売りから出発しました。東の小京都と呼ばれる文化・歴史の町、そして、水もおいしく、自然に恵まれた土地、美しい町足利市と共に育って参りました「月星ソース製造本舗」でございます。先代からの熱き想いを受け継ぎ、100年の伝統を守り、ソース・たれを通してお客様の日常のちょっとした幸せのためにその先100年心を込めて手作りにて造り続けます。古き良き伝統製法を守り、食の安全はもちろん、お客様に喜んでいただけるおいしさを追求して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.tsukiboshi-s.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	326-0047	栃木県足利市錦町77番地	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		長沼 幹雄	E - m a i l	mikio.n@watv.ne.jp
T E L		0284-41-6743	F A X	0284-42-9717

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	微生物検査設備 理化学検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ストレーナー マグネット			
	従業員の管理	衛生マニュアル 衛生教育 腸内細菌検査			
	施設設備の管理	手洗い消毒設備 エアシャワー 外部委託防虫防鼠管理 水質検査			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	長沼 幹雄	連絡先	0284-41-6743
	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	とちぎハサップ・生産日報(調合、充填、ロット記録 金属検知記録 等) 異常対応記録 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>をご覧ください。