

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	那須の寿味噌						
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米:栃木産 大豆:国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,100	税込(切捨) 税率 8%	¥1,188
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	発注より3~7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	1	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						27.0 × 38.0 × 35.0	20kg
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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20~70代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のお食事においしいお味噌汁	
商 品 特 徴	明治42年の創業時から釜戸で米を蒸し大谷石の糀室で造り糀は米1粒1粒に糀菌が生え甘味があります。国産ぼ大豆合わせ1年じっくり熟成させた味噌は味も風味も格別です	

商品写真



那須の寿

名称 米みそ
 原材料名 米(国産)、大豆(国産)、食塩/酒精
 内容量 1kg
 賞味期限 2026年12月25日
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存
 ●味噌は熟成が進み味を深まることがありますが品質には問題ありません

栄養成分表示(100g当たり)
 熱量:190kcal 炭水化物:26.3g
 タンパク質:9.9g 食塩相当量:12.4g
 脂質:5.0g (この表示値は、目安です。)

製造者 阿部商店 代阿部昭一
 栃木県大田原市佐良土872
 0287-98-2456

アレルギ表示(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、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを取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		阿部 糰店		
年 間 売 上 高		1000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代 表 者 氏 名		阿部昭一		
メ ッ セ ー ジ		新潟で杜氏をしていた初代が栃木で始めた糰屋。2代目の元厳しい修行を経て35歳で後を継ぐ。現代ではあまりない釜戸を使った伝統製法を守っています。薪の調達。木の種類にもこだわっている。もちろん味噌の素材にもこだわり、地元産の米、東北産の大豆を使用しています。こだわりの味噌をご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ		Instagram abekoujitenn872 		
会 社 所 在 地	〒	324-0404	栃木県大田原市佐良土872	
工 場 等 所 在 地	〒	324-0404	栃木県大田原市佐良土872	
担 当 者		阿部 真弓	E - m a i l	qqey7fdd@oboe.ocn.ne.jp
T E L		0287-98-2456	F A X	0287-98-2456



■ 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 ● 有一具体的に	ソルビン酸			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械の洗浄・熱湯消毒			
	従 業 員 の 管 理	検便 年2回 白衣・帽子の着用 アルコール消毒			
	施 設 設 備 の 管 理	清掃・洗浄			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	阿部真弓	連 絡 先	090-2326-4430
	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	社団法人食品協会加入			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。