

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
5 月 21 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ロハ酒(ろはしゅ)火入れ・生・生濁り								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年		(新酒は3月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	なし	消 費 期 限	なし
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	会津産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		なし				
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥2,264	税込(切捨) 税率 10%	¥2,490	
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯		冷蔵 ▼				
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	10	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						29.6	39.0	36.0	14.3
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→) 有機農産物加工種類 ※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)	健康を気にし始めた40代～50代女性。自身の健康と共に環境負荷やサステナビリティ(SDG's)に関心を持つ女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	友人家族とのお庭やキャンプ場でのBBQパーティでワイングラスでお楽しみください。自然に触れながら、人間と自然とのより良い関係を感じてください。おススメのペアリングは火入れとのペアリングは海老やブリカマのグリル、生はトマトとアスパラのクスクスサラダ、生濁りは摘みたていちご等とお楽しみください。	
商 品 特 徴	有機歴30年以上の田んぼで、2世代にわたりアイガモ栽培で大事に育てたお米を100%使って醸されたお酒です。火入れはキレがあり男性向け。生はフルーティで飲みやすく日本酒ビナーに。生濁りは甘さと苦みがバランスよい大人の女性に。	

■ 商品写真



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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ マカダミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギー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	Bond&Co.		
年 間 売 上 高	R7年度1400万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	専従者2人
代 表 者 氏 名	ボンド亜貴		
メ ッ セ ー ジ	自然の循環を守り続けるために、お米とアイガモを育て、お酒を作っています。自然と身体を大事にしたいと心から願う人のために食べ物・飲み物を届けていきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.bondcafeazu.com/ja		
会 社 所 在 地	〒 965-0107	福島県会津若松市北会津町和泉字中分470番地	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	ボンド亜貴	E - m a i l	bondcaizu@gmail.com
T E L	080-4517-4445	F A X	



■ 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

アイガモ栽培米生産面積1.5^{ヘクタール}
 ロハ酒生産量R7BYは1000L

収穫→ 乾燥→ 調整→ 等級検査→ 搗精米→ 峰の雪酒造場にて委託製造→ 本社保管→ 受注→ 発送

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	定期的なクオリティチェックを行い、味の変質などが起こっていないか確認している。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	有機JASに則り、認証されない資材は使用しない。生産管理者と管理責任者を定め、お互いに安全性を高めるようにしている。			
	従 業 員 の 管 理	作業日報を記載し、作業中の安全、生産物への安全を確認する。			
	施 設 設 備 の 管 理	有機JASに則り、生産現場や施設を衛生的にかつ安全確保するように務める。生産管理者と管理責任者を定め、お互いに安全性を高めるようにしている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	ボンド亜貴	連 絡 先	080-4517-4445
	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	有機JASに則り、苦情履歴を記載し、問題解決を図っている。			

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。