

FCP展示会・商談会シート

記入日

R6 年

12 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	kikunotsukasa innocent 40						
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	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩手県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953676523013			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率 10%		
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	九州・離島＝中2日 その他＝中一日		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	最小	混載可3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	
					367.0	280.0	295.0 14.5
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)	若年層～中年層 男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	雲丹のババロア、ローストビーフ ワイングラスでの提供もオススメ	
商 品 特 徴	純真無垢な酒造りへの追究。搾りたての無濾過生原酒をそのまま瓶詰めしました。日々進化する匠の技によって生み醸された、至高の瞬間。洗練されたエレガントな吟醸香をお楽しみください。 限定流通商品	

商品写真

	日本酒 (生酒) kikunotsukasa innocent 40 キクノツカサイノセント 40 純真無垢な酒造りへの追究。搾りたての無濾過生原酒をそのまま瓶詰めしました。日々進化する匠の技によって生み醸された、至高の瞬間。洗練されたエレガントな吟醸香をお楽しみください。 菊の司酒造株式会社 謹啓 岩手県岩手郡平町長山銀沢11-1 製造年月	
	●品目 日本酒 ●内容量 720ml ●製造年月 枠外に記載 ●アルコール分 14度(原酒) ●原材料名 米(国産)、米麹(国産米) ●精米歩合 40% ●製造者 菊の司酒造株式会社 ●所在地 岩手県岩手郡平町長山銀沢11-1 ●飲酒は二十歳になってから適量。 ●開栓時は気圧にご注意ください。 ●瓶栓中や絞乳中の飲酒は控えましょう。	
	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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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 (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)
備 考		

※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		菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		21名
代 表 者 氏 名		山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ		岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
担 当 者		佐藤	E - m a i l	eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L	019-693-3330		F A X	019-693-3335

■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく管理の実施			
	従業員の管理	HACCPに基づく管理の実施			
	施設設備の管理	HACCPに基づく管理の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 秀幸	連絡先	019-693-3330
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

R6 年
12 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純米酒 岩手山						
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		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩手県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953676112231			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
						税率 10%	
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	九州・離島＝中2日 その他＝中一日		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	最小	混載可3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	
					367.0 280.0 295.0	14.5	
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)	男女 中年層～ 観光客等にも
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豚の角煮、魚の煮つけ	
商 品 特 徴	岩手県オリジナル酒米「ぎんおとめ」を使用し、クリアでなめらかな味わいに仕上げた純米酒です。岩手県北から私たちを見守る岩手山は、変わることはない岩手県民のシンボル。「純米酒岩手山」は、すっきりとしているながらも堂々としたお米の旨みを楽しむことができる辛口タイプの純米酒です。	

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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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 (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)
備 考		

※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	菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	21名
代 表 者 氏 名	山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ	岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1
担 当 者	佐藤		E - m a i l eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L	019-693-3330		F A X 019-693-3335



■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	佐 藤 秀 幸	連 絡 先	019-693-3330
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

R6 年
12 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純米酒 七福神 超辛口						
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	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩手県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953676621436			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率 10%		
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	九州・離島=中2日 その他=中一日		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	最小 混載可3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)		
				367.0	280.0	295.0	14.5
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)	辛口好き全般に向けた日本酒です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	脂ののった魚介類を使用した料理に合う。	
商 品 特 徴	米のコクを感じながらもキレのある味わい	

商品写真

	品目 日本酒 内容量 720ml 純米酒 超辛口七福神 前回の酒造 No.1の味を追求する「本 岩手県産酒造米(結の香)」の純米で 仕込むことでありながら、風味とまろ さを追求。飲みやすさ重視です。 幅広い層でお楽しみいただけます。 アルコール分 17度 精米歩合 60% 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産) 飲酒は二十歳に達してから適量を 。同様に注意してください。 社内で代乳用の飲酒は禁止です。 製造者 岩手県酒造株式会社 岩手県岩手郡平町夜山11-1 製造年月 「結の香」 100%使用 超辛口 純米酒 KIKUNOTSUKASA 4 953676 621436							
	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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いちか、☐ 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 (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) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ 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 (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)	備 考	
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ 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 (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)							
備 考								
※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		菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		21名
代 表 者 氏 名		山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ		岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
担 当 者	佐藤		E - m a i l	eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L	019-693-3330		F A X	019-693-3335

■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく管理の実施			
	従業員の管理	HACCPに基づく管理の実施			
	施設設備の管理	HACCPに基づく管理の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 秀幸	連絡先	019-693-3330
	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			

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。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	21名
代 表 者 氏 名		山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ		岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業 として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
担 当 者		佐藤	E - m a i l	eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L		019-693-3330	F A X	019-693-3335

■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	佐藤 秀幸	連 絡 先	019-693-3330
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 R6 年
12 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純米大吟醸 てづくり七福神							
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	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩手県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953676621115				
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率 10%		
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	九州・離島＝中2日 その他＝中一日		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	最小	混載可3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
					367.0	280.0	295.0	14.5
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)	40代以降
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	穏やかで上品さ漂う香味が特長。深みのある和食とお召し上がりがりください。野菜天ぷら、アユの塩焼き、ハマグリのお焼酎、ふろ炊き大根、湯豆腐など。	
商 品 特 徴	岩手県の酒米「吟ぎんが」を使用し、純米らしいやわらかなお米の旨味と淡麗な喉越しを表現しました。てづくりによるお酒本来の味わいをお楽しみいただくため、調整ろ過はせずに瓶詰めしております。岩手の冬を想わせる凛とした心地よい香味をお楽しみください。	

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、 ☐ 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、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ セラチン、 ☐ アーモンド (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)
備 考		

※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		菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		21名
代 表 者 氏 名		山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ		岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業 として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
担 当 者		佐藤	E - m a i l	eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L		019-693-3330	F A X	019-693-3335



■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
 また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	佐藤 秀幸	連 絡 先	019-693-3330
	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			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

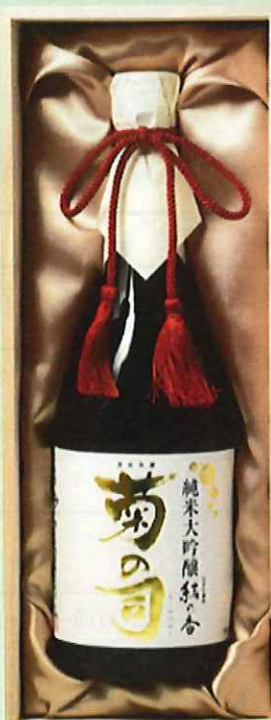
R6 年
12 月 13 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純米大吟醸 菊の司 結の香仕込						
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	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩手県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4953676610027		
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	税込(切捨)	税率 10%
1 ケースあたり入数	6		保 存 温 度 帯		常温 ▼		
発 注 リードタイム	九州・離島＝中2日 その他＝中一日		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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					330.0	293.0	360.0 9.9
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)	30代～
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	立ち香る華やかな吟醸香、やわらかく優しい甘みはぜひ冷やして、お食事の前半にお召し上がりください。湯葉、冷奴、クリームチーズ、などまろやかな味わいの食材と一緒に香りをお楽しみください。	
商 品 特 徴	岩手が誇る最上級の酒米「結の香(ゆいのか)」。たんぱく質が非常に少なく、また粒が大きいいため高精白にも耐えることができます。精米歩合を40%とし、吟醸酵母を使用して香り高く仕上げました。上品な上立ち香、清冽なノド越しの奥に菊の司らしいしっかりとした米の旨みがあり、まさに極上の一本です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちま、 ☐ 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、 ☐ 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		菊の司酒造株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		21名
代 表 者 氏 名		山田 栄作		
メ ッ セ ー ジ		岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ。 雫石の自然の恵みを世界に発信し、地域に根ざした企業 として貢献をしていく事を目標としています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kikunotsukasa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
工 場 等 所 在 地	〒	020-0585	岩手県岩手郡雫石町長山狼沢11-1	
担 当 者		佐藤	E - m a i l	eigyo@kikunotsukasa.jp
T E L		019-693-3330	F A X	019-693-3335



■ 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

令和4年11月より四季醸造蔵となり、全量サーマルタンク仕込み、新空瓶詰め、冷蔵庫及び冷凍庫を完備し、消費者に年間を通してフレッシュな清酒を楽しんでもらう為の設備が整っています。
また、国内・国外問わずOEMに対応しており、臨機応変な対応をさせていただきます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	日々の成分分析と定期的な酎き酒を実施。工業技術センターや酒類総合研究所での分析も実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	佐藤 秀幸	連 絡 先	019-693-3330
	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			

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。