

# FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

## ■ 商品特性と取引条件

商品名	しゅムリエ すだち酒						
最もおいしい時期	通年		賞味期限/消費期限	賞味期限	なし	消費期限	-
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県産すだち		JANコード (13桁もしくは8桁)	4990734 420068			
内容量	300ml		希望小売価格	税抜	349円	税込	377円
				税率	8%		
1ケースあたり入数	24		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日以内		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	要相談	最小	1本	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 重量(キロ)	
					30.0	43.0	22.0 13.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 →						

ターゲット	売り先 <input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" 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) 女性のために開発したお酒です。 アルコールが苦手な方でも飲みやすいので乾杯の時にご利用ください。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	よく冷やして、ストレート、ロックでお楽しみください。郷土の懐かしい香りを伝えるお土産にも最適です。
商品特徴	徳島県特産のすだち果汁を使い、はちみつや清酒との配合を何度も試行錯誤を重ね、女性にとって飲みやすいすだち果汁のリキュール“すだち酒”を完成させました。徳島県特産のすだちのフルーティな香りと爽やかな酸味。はちみつの甘味と清酒の旨味が調和した美味しさ。やや甘口で、雑味が少なくキレが良い味わい。 1993年「ほんのりスイート、すっきりヘルシー」をキャッチコピーに世に送り出し、それから20年余り、徳島の女性や若者を中心に愛されるロングセラー商品となりました。今では徳島の乾杯の定番酒となっています。

## ■ 商品写真





1 おすすめ!   2   3



ストレート  
よく冷やしたおたし酒を  
グラスに入れて、ストレートで



ロック  
グラスに氷をたっぷり  
入れて、ロックでどうぞ



スパークリング  
ソーダ水で割って  
爽やかなスパークリングで!

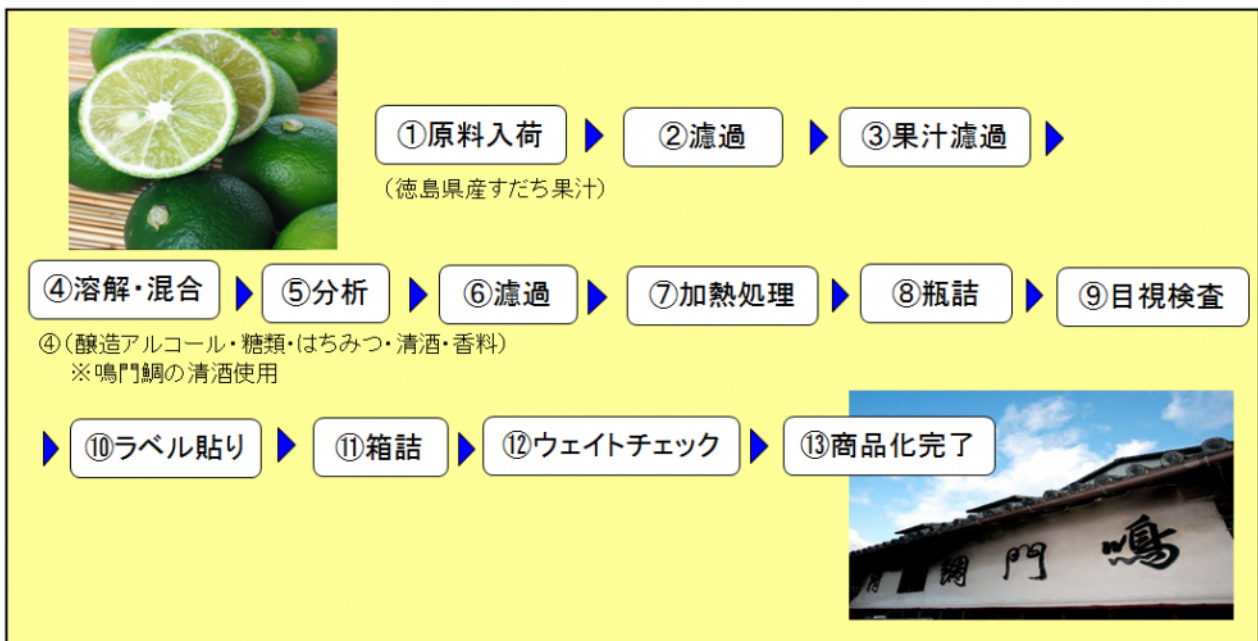
アレルギー表示(特定原材料)

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input 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"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> そば <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"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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

■ 出展企業紹介

出展企業名	<b>株式会社本家松浦酒造場</b>		
年間売上高	平成27年度 約 5億	従業員数	平成27年度時点 20名
代表者氏名	代表取締役社長 松浦素子		
メッセージ	文化元年(1804)に鳴門市大麻町で創業し、今年で創業211年を迎えます。年間生産石数は700石です。山廃系酒母を多く使用し、速醸酛の使用酵母は、熊本系・協会1801。清酒『鳴門鯛』、『すだち酒』、『鳴門金時芋焼酎』などを地元の皆様をはじめ全国の皆様にご愛顧いただいています。十代目社長・松浦素子50歳、杜氏歴7年・松浦正治41歳を中心に、酒造場全従業員が一丸となり、「鳴門鯛」の如く強靱な意志を持ち、美しく優雅な味わいを醸す酒蔵であり続けたいと日々邁進しております。		
ホームページ	<a href="http://narutotai.jp/">http://narutotai.jp/</a>		
会社所在地	〒 779-0303	徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地	
工場所在地	〒 779-0303	徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地	
担当者	東 市子	E-mail	<a href="mailto:azuma@shumurie.co.jp">azuma@shumurie.co.jp</a>
TEL	088-689-3090	FAX	088-689-1109

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	官能検査、品質検査、重量検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	管理項目が明確になった工程図、指示書を作成し、製造毎に日報で記録を残している。			
	従業員の管理	従業員に対し、健康チェックを実施し、入場時に個人衛生記録を残している。			
	施設設備の管理	衛生区域と汚染区域を仕切り、ライン周辺に不必要なものは置かれていない。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	井岡 稔明	連絡先	090-7783-8974
	記録	製品にはロット番号(製造日)を記載し、クレームが起こった場合には、同ロットと同じ商品と比較し調査できるようにしている。また、表示について法令順守している。			