

# FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5年  
10月12日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		菜種油ジェノベーゼ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	6月~11月(バジル) 1 2月~5月(からし菜)	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限	180日		
主原料産地 (漁獲場所等)	周防大島町	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595120326162					
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜	1000円	税込(切捨) 税率 8%	1080円		
1ケースあたり入数	4種混載で35個(ケース割れの場合 は一部送料ご負担)	保存温度帯	常温					
発注リードタイム	3営業日(量により遅延あり)	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 5ケース 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
			50.0		37.0		8.0	9.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(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 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様様 (性別・年齢層など) 食と健康に興味がある30代~60代の女性。 作り手の思いに関心のある方
商品特徴	焼いたお肉や魚の仕上げにヒト掛け、ポン酢とオイルと割ってドレッシングやカルパッチョのベース、パスタも簡単に味を整えます。 オイルは希少な国産菜種を薬剤を使わず古式圧搾したモノを。バジル(からし菜)・ニンニク・大豆、唐辛子は国産無農薬栽培されたモノを使用しております。日本の厳選された食材を使う事で、豊かな風味とコクを楽しめる他にはないジェノベーゼになっております。

## 商品写真





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。

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※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

# FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5年  
10月12日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		えび&味噌 フォンデュ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	(通年)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180日	消費期限	180日	
主原料産地 (漁獲場所等)	周防大島町		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595120326131				
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	1000円	税込(切捨) 税率	8% 1080円	
1ケースあたり入数	4種混載で35個 (ケース割れの場合 は一部送料ご負担)		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	3営業日(量により遅延あり)		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					50.0	37.0	8.0	9.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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)	食と健康に興味がある30代~60代の女性。 作り手の思いに関心のある方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	耐熱容器に豆乳(無調整のモノ)と1:1で合わせ軽くレンジで温めます。柔らかになったらよく混ぜ ロウソクに当て、お好みのお野菜やバケットにディップします。野菜が主役の一品、ワインのお 供にもお楽しみ頂けます。また生クリームと割るとお店の Pasta が簡単にできます。	
商品特徴	1瓶の中に味噌、チーズ、醤油などの発酵食品の旨味に干しエビの旨味を閉じ込めております ので、豆乳に混ぜて温めると旨味たっぷりの味噌フォンデュが気軽に楽しめます。	

## 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。

	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド

承諾・拒否

# FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5年  
10月12日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	卵黄酢みそディップ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年	(通 年)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365日	消費期限	365日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	周防大島町		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595120326148				
内 容 量	120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	1000円	税込(切捨) 税率	1080円 8%	
1ケースあたり入数	4種混載で35個(ケース割れの場合 は一部送料ご負担)		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	3営業日(量により遅延あり)		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					50.0	37.0	8.0	9.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(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 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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) 食と健康に興味がある30代~60代の女性。 作り手の思いに関心のある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫に余ってる野菜や魚介などをサッと湯がいて掛ける、または和えるだけで簡単に名脇役が完成します。急な来客や忙しい日々のあと1品に困った時に重宝します。
商 品 特 徴	卵黄と味噌をベースにじっくり火に掛け練り上げており、確りしたコクを持たせつつ酸味や辛子ですっきりとした味わいに仕上げております。特に野菜のアクや魚の臭みもマイルドに包み込むので合わないモノを探すのが難しいくらい何に付けても美味しく召し上がって頂けます。

## 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。

	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド

# FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5年  
10月12日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	島生姜シロップ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 (通年)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365日	消費期限	365日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	周防大島町		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595120326155				
内 容 量	120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	1000円	税込(切捨) 税率 8%	1080円	
1ケースあたり入数	4種混載で35個 (ケース割れの場合 は一部送料ご負担)		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	3営業日(量により遅延あり)		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					50.0	37.0	8.0	9.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(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 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 様 (性別・年齢層など) 食と健康に興味がある30代~60代の女性。 作り手の思いに関心のある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一番のお勧めは牛乳で割った生姜ミルクです。炭酸で割るとジンジャーエール、お湯で割ると生姜湯になります。1:3を目安にお好みでお召し上がりください。またカレーの隠し味やサバの煮付、生姜焼きのベースにもご活用頂けます。
商 品 特 徴	無農薬栽培の生姜をカラダが温まる効果が確り出るまでトトロ口で煮込んでおります。てんさい古くから皇室への献上品として有名な周防大島産の橙の果汁とまろやかな自然の甘味のでんさい糖で整えた添加物不使用のシロップです。

## 商品写真





島生姜シロップ

●名称: 生姜シロップ ●原材料名: 生姜 (国産)、てんさい糖 (国内製造)、たいてい果糖  
●内容量: 120g ●賞味期限: 下部に記載 ●保存方法: 直射日光を避け常温で保存 ●製造者: 山口県大島郡周防大島町戸田1270 上ノ音 池本 由直

栄養成分表示 100g当たり / (推定値) 熱量 209kcal たんぱく質 0.3g 脂肪 0.2g 炭水化物 52.5g 食塩相当量 0.07g

賞味期限 (未開封)

※原材料にアレルギー物質を含む。開封後は冷蔵保存の上、お早めにご賞味ください。賞味期限は必ず清潔なスプーンを使用してください。

**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。

	<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
	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <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"/> バナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド



■ 出展企業紹介

出展企業名	土ノ音		
年間売上高	10,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代表者氏名	池本 由言		
メッセージ	コロナを機に料理人から6次産業への転換を図りました。コロナ前の2年半を準備期間に充てようやく本格的な販売を開始しました。原料を栽培し、地域の有機農家さんと連携する事で、新鮮で高付加価値の原料を調達しております。27年の料理経験を活かし、原料を惜しみなく使う事で、唯一無二の滋味深い味わいを提供して参ります。		
ホームページ	<a href="https://tuchinone.base.shop/">https://tuchinone.base.shop/</a>		
会社所在地	〒 742-2714	山口県大島郡周防大島町戸田1719	
工場等所在地	〒 742-2714	山口県大島郡周防大島町戸田1270	
担当者	池本 由言	E-mail	<a href="mailto:tuchi.no.ne@gmail.com">tuchi.no.ne@gmail.com</a>
TEL	0820-80-4211(080-7000-2999)	FAX	0820-80-4211

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

6,000㎡の農地で原料の栽培し、地域の農家さんと連携して原料を確保しております。原料は出来る限り周防大島産、山口産のモノを使用。最低でも国産原料を使用しております。  
 製造工程は、原料の検品→オゾン水殺菌→調合→加熱調理→品質確認→即時充填→瓶内火入れによる殺菌及び脱気→急速冷凍庫での急冷→包装→最終確認。栽培から瓶詰めまで余計なモノは一切使用せずに製造しております。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的	山口県産業技術センターへ定期的な菌検査(大腸菌・一般生菌等)を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の検品→オゾン水殺菌→調合→加熱調理→品質確認→即時充填→瓶内火入れによる殺菌及び脱気→急速冷凍庫での急冷→包装→最終確認			
	従業員の管理	検温等の体調確認。専用ユニフォームの着用。衛生室への入室毎の消毒。			
	施設設備の管理	器具は使用前にアルコール消毒。使用後の煮沸消毒。乾燥、オゾンによる殺菌。次亜塩酸生成器による菌の抑制。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	池本 由言	連絡先	080-7000-2999
	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	緊急時には代表が直接お客様と連絡を取り即日対応します。同日製造の商品の返品作業と情報開示を並行して行い被害を最小限に抑える。原因と改善策をまとめ再発防止に努めます。生産物賠償責任保険に加入しております。			