

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	飯高のとときみそ					
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	6か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米(松阪市産)、大豆(松阪市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573559160014		
内 容 量	800g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥741	税込(切捨) 税率 8% ¥800
1ケースあたり入数	30個		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発 注 リードタイム	3日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有一		
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)	
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 ャ 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)	地元の食材を求める中高年の女性 健康に関心が高い都市部の中高年の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	独自製法により味が濃くて香りが強いいため、油分を含むお肉などの食材とよく合います。 一般的には豚汁がオススメです、野菜炒めに加えていただくのもよいです。 味噌本来のうま味が強いいため、ダシを入れずにそのままお湯に溶いてもおいしくいただけ、味噌汁が苦手なお子さんにもオススメです。	
商 品 特 徴	地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とっておき」のお味噌に仕上がっています。 地元松阪市産の米や大豆を使用し、非加熱処理で酵母が生きている生味噌です。 仕込には3種類の麹を使い、添加物は一切使用していません。	

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
備 考	(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)

※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		とっときみそ合同会社	
年 間 売 上 高		令和3年度600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) 社員7名
代 表 者 氏 名		代表社員 大和 修	
メ ッ セ ー ジ		日本一の清流「櫛田川」が流れる三重県松阪市飯高町で、自然豊かな山からの伏流水と地元でとれた米や大豆を使い、手作りしています。3種類の麴で仕込み、冬から夏まで丁寧に混ぜ続けるという地域に残る昔ながらの独自の製法で、香りが強く味が濃い味噌に仕上がっています。酵母が生きている無添加・非加熱処理の生味噌を、健康や安心できる食材にこだわりのある方々に、是非召し上がっていただきたいです。地域の食文化を守り、持続可能な地域づくりをめざしていきます。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.tottokimiso.com/	
会 社 所 在 地		〒 515-1506	三重県松阪市飯高町田引695い(飯高産業振興センター内)
工 場 等 所 在 地		〒	同上
担 当 者		太田 寛	E - m a i l tottokimiso@gmail.com
T E L		080-3630-4396	F A X 0598-46-0833



■ 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

製造方法の特徴 ・松阪市産の米と大豆を使用 ・非加熱処理で酵母が生きている ・添加物不使用 ・3種類の麴菌を使用して麴(大豆麴、米麴)を製造 ・仕込みの冬から夏まで、人力で毎日混ぜ続けることで、香りが強く味が強い味噌に仕上げている			
写 真			
蒸した大豆に麴菌を付けて保温し、大豆麴を作ります		蒸した米に麴菌を付けて保温し、米麴を作ります	
		5か月ほど毎日かき混ぜて発酵を促し、その後に熟成	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	官能検査(味、色、臭い)、水分活性、pH			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HCCAPIに準じた衛生管理規定を作成し、管理を実施している			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理や手洗いの実施、マスク着用などを徹底している			
	施 設 設 備 の 管 理	製造施設の使用前、使用後に施設の確認を実施している			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	大 和 修	連 絡 先	0598-46-0822
	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	問題発生時には、社内で情報共有し、内容によっては取引先に連絡することとし、保健所の指導を仰ぎます。また、PL保険(あいおいニッセイ同和損保 賠償責任保険)に加入しています。			

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

2023 年
9 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	飯高のとときみそ(スパウトパウチ入り)					
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	4か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米(松阪市産)、大豆(松阪市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573559160069		
内 容 量	320g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥584	税込(切捨) 税率 8% ¥630
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	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		最小	ケースサイズ(重量)		
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 ャ 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)	地元の食材を求める中高年の女性 健康に関心が高い都市部の中高年の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	独自製法により味が濃くて香りが強いいため、油分を含むお肉などの食材とよく合います。 一般的には豚汁がおすすめです、野菜炒めに加えていただくのもよいです。 味噌本来のうま味が強いいため、ダシを入れずにそのままお湯に溶いてもおいしくいただけ、味噌汁が苦手なお子さんにもおすすめです。	
商 品 特 徴	地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とっておき」のお味噌に仕上がっています。 地元松阪市産の米や大豆を使用し、非加熱処理で酵母が生きている生味噌です。 仕込には3種類の麹を使い、添加物は一切使用していません。	

商品写真

	○名称:米みそ ○原材料名:大豆(松阪市産)・米(松阪市産)・食塩 ○内容量:320g ○賞味期限:裏面記載 ○保存方法:直射日光を避け冷暗所保存 〈製造者〉 とときみそ合同会社 三重県松阪市飯高町引695 Tel 0598-46-0822 4 573559 160069	栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 182kcal たんぱく質 13.9g 脂 質 7.2g 炭 水 化 物 15.4g 食塩相当量 11.6g
	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	
備 考	(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)	

※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		とっときみそ合同会社	
年 間 売 上 高		令和3年度600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) 社員7名
代 表 者 氏 名		代表社員 大和 修	
メ ッ セ ー ジ		日本一の清流「櫛田川」が流れる三重県松阪市飯高町で、自然豊かな山からの伏流水と地元でとれた米や大豆を使い、手作りしています。3種類の麴で仕込み、冬から夏まで丁寧に混ぜ続けるという地域に残る昔ながらの独自の製法で、香りが強く味が濃い味噌に仕上がっています。酵母が生きている無添加・非加熱処理の生味噌を、健康や安心できる食材にこだわりのある方々に、是非召し上がっていただきたいです。地域の食文化を守り、持続可能な地域づくりをめざしていきます。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.tottokimiso.com/	
会 社 所 在 地		〒 515-1506	三重県松阪市飯高町田引695い(飯高産業振興センター内)
工 場 等 所 在 地		〒	同上
担 当 者		太田 寛	E - m a i l tottokimiso@gmail.com
T E L		080-3630-4396	F A X 0598-46-0833



■ 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

製造方法の特徴 ・松阪市産の米と大豆を使用 ・非加熱処理で酵母が生きている ・添加物不使用 ・3種類の麴菌を使用して麴(大豆麴、米麴)を製造 ・仕込みの冬から夏まで、人力で毎日混ぜ続けることで、香りが強く味が強い味噌に仕上げている			
写 真			
蒸した大豆に麴菌を付けて保温し、大豆麴を作ります		蒸した米に麴菌を付けて保温し、米麴を作ります	
		5か月ほど毎日かき混ぜて発酵を促し、その後に熟成	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	官能検査(味、色、臭い)、水分活性、pH			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HCCAPIに準じた衛生管理規定を作成し、管理を実施している			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理や手洗いの実施、マスク着用などを徹底している			
	施 設 設 備 の 管 理	製造施設の使用前、使用後に施設の確認を実施している			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	大 和 修	連 絡 先	0598-46-0822
	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	問題発生時には、社内で情報共有し、内容によっては取引先に連絡することとし、保健所の指導を仰ぎます。また、PL保険(あいおいニッセイ同和損保 賠償責任保険)に加入しています。			

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

2023 年
9 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	焼肉のまち/松阪 辛みそ一番					
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	6か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	みそ(松阪市製造)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573559160052			
内 容 量	120g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥741	税込(切捨) 税率 8% ¥800	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7日	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有一			
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)			
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 ャ 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)	日頃から仕事でストレスを抱えており、週末の料理を得意としているアウトドアが趣味でうまいもの好きな、40代から50代の男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アウトドアを楽しむ方や、おうちご飯で「家焼肉」を楽しむ方にぜひお勧めする商品です。焼肉のタレに少し混ぜたり、焼肉に直接付けたりしてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	松阪牛の産地であり、こだわりの松阪豚や松阪鶏焼き肉など、焼肉のまちである松阪で、酵母が生きた生のお味噌に、健康に良いとされるニンニク、脂肪を燃焼させ風邪や呼吸器疾患に効くとされる唐辛子を配合しました。肉料理との相性は抜群です。	

商品写真



名称:みそ加工品 原材料名:みそ(松阪市製造)、にんにく、唐辛子、水あめ、砂糖、かつおぶし粉、コンブ粉 内容量:120g

保存方法:直射日光を避け冷暗所保存(開封後は要冷蔵でお早めにお召し上がりください)

製造者:とときみそ合同会社 三重県松阪市飯高町田引695

栄養成分表示(100g当たり)(推定値)
エネルギー:217.2kcal、たんぱく質:11.9g、脂質:5.0g、炭水化物:32.3g、食塩相当量:6.5g

賞味期限(未開栓)

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
備 考	(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)

※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		とっときみそ合同会社	
年 間 売 上 高		令和3年度600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) 社員7名
代 表 者 氏 名		代表社員 大和 修	
メ ッ セ ー ジ		日本一の清流「榎田川」が流れる三重県松阪市飯高町で、自然豊かな山からの伏流水と地元でとれた米や大豆を使い、手作りしています。3種類の麴で仕込み、冬から夏まで丁寧に混ぜ続けるという地域に残る昔ながらの独自の製法で、香りが強く味が濃い味噌に仕上がっています。酵母が生きている無添加・非加熱処理の生味噌を、健康や安心できる食材にこだわりのある方々に、是非召し上がっていただきたいです。地域の食文化を守り、持続可能な地域づくりをめざしていきます。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.tottokimiso.com/	
会 社 所 在 地		〒 515-1506	三重県松阪市飯高町田引695い(飯高産業振興センター内)
工 場 等 所 在 地		〒	同上
担 当 者		太田 寛	E - m a i l tottokimiso@gmail.com
T E L		080-3630-4396	F A X 0598-46-0833



■ 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

製造方法の特徴 ○自家製の生味噌を使用 ・松阪市産の米と大豆を使用 ・非加熱処理で酵母が生きている ・添加物不使用 ・3種類の麴菌を使用して麴(大豆麴、米麴)を製造 ・仕込みの冬から夏まで、人力で毎日混ぜ続けることで、香りが強く味が強い味噌に仕上げています ○厳選した原料を使用 ・きめの細かいチリペッパーパウダーを配合 ・青森県田子町産のニンニク(ホワイト6片)を使用		
写 真		
自社製の生味噌を使い	唐辛子やニンニクなどを配合します	しっかり丁寧に混ぜて瓶詰めします

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に		官能検査(味、色、臭い)、水分活性、pH			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HCCAPIに準じた衛生管理規定を作成し、管理を実施している				
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理や手洗いの実施、マスク着用などを徹底している				
	施 設 設 備 の 管 理	製造施設の使用前、使用後に施設の確認を実施している				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	大 和 修	連 絡 先	0598-46-0822	
	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	問題発生時には、社内で情報共有し、内容によっては取引先に連絡することとし、保健所の指導を仰ぎます。また、PL保険(あいおいニッセイ同和損保 賠償責任保険)に加入しています。				

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。