

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
9月24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	¥695	税込(切捨) 税率 8% ¥750
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)	縦(寸)	横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JA <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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <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 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ   ( <input type="checkbox"/> 業務用対応 <input type="checkbox"/> ギフト対応可 ) <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)	コロナ禍で旅行や友達との飲み会などの自粛が続く中、「蜜」を避けてキャンプやアウトドアを楽しむ方が増え、内食で「家焼肉」を楽しむが増えました。 焼肉のタレ少し混ぜて、焼肉に直接付けてお召し上がりください。
商品特徴	松阪牛、松阪豚、松阪鶏の産地、焼肉のまち/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、コロナ禍の中で、みなさんの健康づくりや楽しい食事の時間を持てただけよう、「辛みそ一番」を作りました。

## 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:とっときみそ合同会社 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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナツ <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 <input type="checkbox"/> アーモン
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	ととときみそ合同会社		
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6名
代表者氏名	代表社員 大和 修		
メッセージ	<p>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。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.tottokimiso.com/">https://www.tottokimiso.com/</a>		
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 覚	E-mail	<a href="mailto:tottokimiso@gmail.com">tottokimiso@gmail.com</a>
TEL	080-3630-4396	FAX	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

<p>製造方法の特徴</p> <p>○自家製の生味噌を使用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・松阪市産の米と大豆を使用</li> <li>・非加熱処理で酵母が生きている</li> <li>・添加物不使用</li> <li>・3種類の麴菌を使用して麴(大豆麴、米麴)を製造</li> <li>・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</li> </ul> <p>○厳選した原料を使用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きめの細かいチリペッパーパウダーを配合</li> <li>・青森県田子町産のニンニク(ホワイト6片)を使用</li> </ul>		
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	しっかりと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	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	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

2022 年  
8 月 25 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT


第3.1版


## 商品特性と取引条件

商 品 名	飯高のとつきみそ					
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	¥695	税込(切捨) 税率 8%	¥750
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JA <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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <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 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応 <input type="checkbox"/> ギフト対応可 <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)	独自の製法により味が濃くて香りが強いので、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ススメですが、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ので、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。 仕入には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





<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> か、 <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"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナツ <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 <input type="checkbox"/> アーモン
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	ととときみそ合同会社		
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6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	<a href="https://www.tottokimiso.com/">https://www.tottokimiso.com/</a>		
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 覚	E-mail	<a href="mailto:tottokimiso@gmail.com">tottokimiso@gmail.com</a>
TEL	080-3630-4396	FAX	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、その後成熟

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有→具体	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		

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
9月24日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	飯高のとつきみそ(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	¥538	税込(切捨) 税率 8% ¥581
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JA <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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <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 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) ( <input type="checkbox"/> 業務用対応 <input type="checkbox"/> ギフト対応可 )
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が、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。 仕入には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>  
 とつきみそ合同会社  
 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  いか、  いくら、  オレンジ  カシューナツ  
 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

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	ととときみそ合同会社		
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6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	<a href="https://www.tottokimiso.com/">https://www.tottokimiso.com/</a>		
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 覚	E-mail	<a href="mailto:tottokimiso@gmail.com">tottokimiso@gmail.com</a>
TEL	080-3630-4396	FAX	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、その後成熟

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 一 具 体	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。