

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
10 月 31 日

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	吟醸酒粕焼酎ちえびじん					
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	1 年	消費期限	1 年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	清酒粕・米麹(国産)	JAN コー (13桁もしくは8桁)	4983817565114 1800ml 4983817565176 720ml			
内 容 量	1.8ℓ,720ml.	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,500 ¥1,400	税込(切捨) 税率 10%	¥2,750 ¥1,540
1ケースあたり入数	1.8ℓ/6本,720ml/12本.	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→ 特約店のみ			
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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				263.0	340.0	328.0 14.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) KuraMaster(クラマスター)2023:金賞受賞 ※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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 地酒専門店から酒にこだわる飲食店様
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全国の焼酎愛好家(ちえびじんファンで、日本酒好きの方にも楽しめます)。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏は冷やしてあるいはロックで、冬はお湯割り、秋はカボスを絞って、他に例のない優しい甘みのある華やかな香りと風味や旨味をお楽しみください。	
商 品 特 徴	中野酒造の純米酒の製造過程から出た酒粕をベースに、純米大吟醸「ちえびじん」と同じ麹(黄麹)を使用し、酵母も「ちえびじん」の清酒酵母を使用したサステナブルな本格焼酎。蒸留の際に、沸点を低くして、雑味を含まない原酒を取り出す減圧蒸留のアルコール度数25度の本格焼酎。	

■ 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、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 ☐ くるみ、
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☐ 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		有限会社 中野酒造		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		14名
代 表 者 氏 名		代表取締役 中野淳之		
メ ッ セ ー ジ		明治7年(1874年)創業当時の女将の名前「智恵(ちえ)」の名をいただき「智恵美人」というブランドで150年にわたり日本酒を中心とした酒類の製造をしております。蔵の地下200mから湧き出る井戸水がモンドセレクション3年連続最高金賞の栄誉をいただきました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://chiebiin.com/		
会 社 所 在 地	〒	873-0002	大分県杵築市大字南杵築2487番地1	
工 場 等 所 在 地	〒	873-0002	大分県杵築市大字南杵築2487番地1	
担 当 者	中野 淳之		E - m a i l	info@chiebiin.com
T E L	0978-62-2109		F A X	0978-63-4160

■ 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

詳細については、Youtube日本の酒LOVER#75ちえびじん・中野酒造

<https://www.youtube.com/watch?v=Bpw4cu2PIHw>

～日本酒蔵が醸す本格焼酎～ 唯一無二の焼酎をめざして、社員一同頑張っています。

- ①酒粕処理
- ②麴づくり
- ③一次仕込み
- ④二次仕込み
- ⑤減圧蒸留・冷却
- ⑥ろ過・貯蔵・熟成
- ⑦仕上げ・製品化 : 年間生産量10,000本(1,800ml換算)

写 真

		
純米大吟醸の麴	ちえびじん焼酎のもろみ	蒸留器

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	高温多湿の悪条件の保管による1年間の品質チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造責任者の下にチェック項目を設けた品質・安全チェックを徹底			
	従業員の管理	備品類の混入防止対策の実施。工場入室時の毛髪・埃除去作業の実施			
	施設設備の管理	毎年6月～9月の期間で衛生面を含めた設備投資を行う			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中野 淳之	連絡先	0978-62-2109
	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				

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。