

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 28 日

商品特性と取引条件

商 品 名	ちえびじん(純米大吟醸・純米吟醸・純米酒)					
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)	酒米(県産(杵築市内産約50%))	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4983817481001 1800ml 4983817481018 720ml			
内 容 量	1.8ℓ,720ml.	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥6,500 ¥3,500	税込(切捨) 税率 10%	¥7,150 ¥3,850
1ケースあたり入数	1.8ℓ/6本,720ml/12本.	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
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(〒) × 横(〒) × 高さ(〒) 重量(キロ)	
					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→) 杵築ブランド認定品K33-062016-011B ※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 ☐ 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→) 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)	全国の日本酒通の方々
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	魚料理やフランス料理など、素材の味を生かした料理とともに、冷やしてお飲みください。また、単体でも味わえるので、食後酒としても楽しめます。	
商 品 特 徴	ちえびじんのコンセプトは、「やさしい甘みときれいな酸」 女性に愛される酒造りを心がけ、一年中クラシック音楽(モーツァルト)が流れる酒蔵で作られたお酒です。純米大吟醸、純米吟醸、純米酒の基本3アイテムに加え、12月から季節限定商品を展開。中でもうらちえびじんは、味の濃い料理にも負けない仕上。	

商品写真

		
		(現物) 象で貼付)
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、	
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	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>

①10kg毎に小分けし、洗米・浸漬(最初に仕込む水で酒の味が変わります。)

②蒸米

③麴米→麴造り(48時間、43度)

④掛米

⑤生酛～酒母

⑥冷蔵庫で搾り取り

⑦瓶詰→瓶貯蔵



写真



弊社社員も収穫を手伝い、南高梅のヘタをひとつずつ取り除き梅酒づくりを行います。

■ 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。