

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	智恵美人(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)	4983817488109 1800ml 4983817488116 720ml				
内 容 量	1.8ℓ,720ml.	希望小売価格	税抜	¥6,500	税込(切捨)	¥7,150	
				¥3,500	税率	10% ¥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(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(㍉)	
				263.0	340.0	328.0	14.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→) 杵築ブランド認定品K33-062016-011A ※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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	県内の中野酒造ファンの日本酒愛好家
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物や肉料理などにも合うお酒です。食前～食中酒として、お楽しみください。	
商 品 特 徴	創業当時の女将の名前にちなんで名づけられた中野酒造のベースとなる商品。特に純米大吟醸は杵築市産の山田錦を精米歩合35%まで磨き上げて、酒蔵の地下200mから湧き出る軟水で造り上げました。色沢良好で、華やかな香りと、豊かな旨味、フルーティーな酸味が特徴です。	

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。


表示義務有	<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"/> くるみ、
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"/> こま、 <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、
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介




出展企業名	有限会社 中野酒造		
年間売上高	約10,000万円	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(6代目)		
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-mail	info@chiebiin.com
TEL	0978-62-2109	FAX	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生酏～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づ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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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				