

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #2 OKAYAMA PALE ALE						
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	製造後6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ドイツ製造)、ホップ		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595642007013			
内 容 量	330ml		希望小売価格	税抜	¥590	税込(切捨) 税率 10%	¥650
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	最大5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	要相談	最小	1ケース		ケースサイズ	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				26.0	37.0	24.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <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)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
商品特徴	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。 京都岡山市をイメージした、都会的テイストのスッキリと飲みやすいペールエール。柑橘系ホップのCascadeとSimcoeを使用した味わいはリッチでありながらも、どんなジャンルの料理にも合う飽きのこない新定番ビールです。 ジャパングレートビアアワーズ2023 銅賞受賞。第18回フェミニリーズ世界ワインコンクール2024 日本産ビール部門にて銀賞受賞。

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。

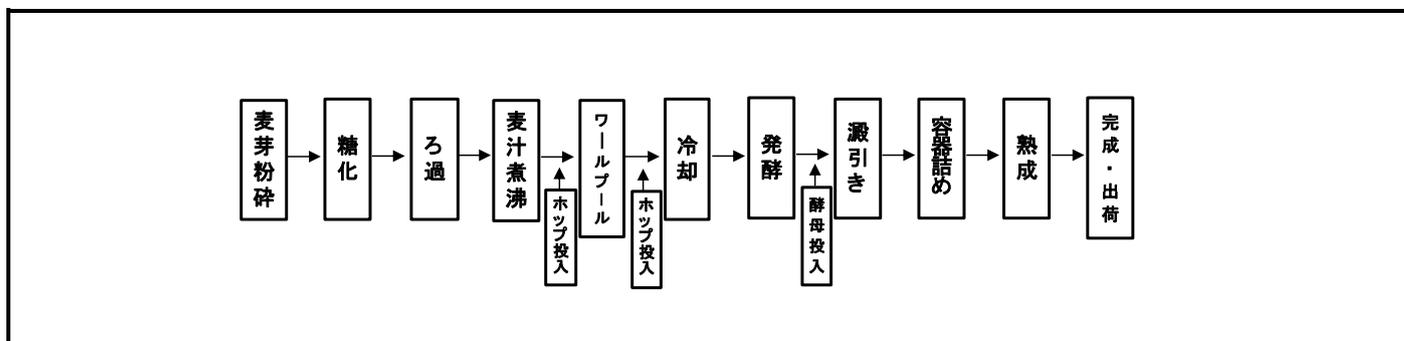
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作り上げました。再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先	(086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。			

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<https://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 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #4 KURASHIKI HAZY IPA								
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	製造後6ヶ月	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ドイツ製造・カナダ製造)、ホップ		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595642007020					
内 容 量	330ml		希望小売価格	税抜	¥681	税込(切捨) 税率	10%	¥750	
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	冷蔵 ▼					
発注リードタイム	最大5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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						26.0	37.0	24.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。	
商 品 特 徴	文化の香り高い倉敷市の白壁の街並みをイメージしたヘイジーIPA。 米国発のクラフトビール文化を牽引しているIPA。 DDHを採用し5種類のホップをふんだんに使った超フルーティ&ジュシーな味わいは新しいビールのカルチャーです。 第18回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2024 日本産ビール部門にてTOP OF THE BEST & 金賞受賞。	

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。

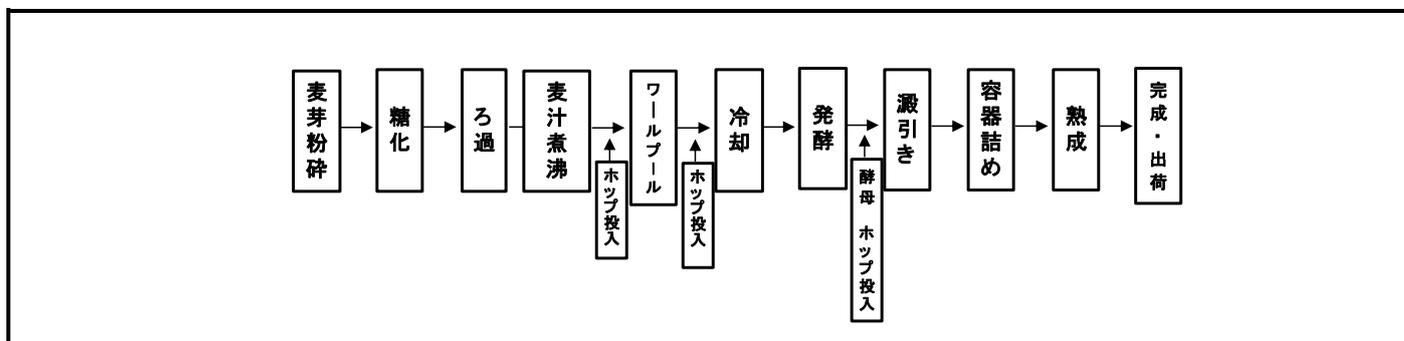
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いら、 <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"/> 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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作り上げました。再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。		
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。		
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先 (086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。		

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<https://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 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #5 TAMASHIMA SPARKLING LAGER						
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	製造後6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ドイツ製造)、ホップ、ブドウ果実(岡山県産一部使用)、ブドウ果汁		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595642007143			
内 容 量	330ml		希望小売価格	税抜	¥636	税込(切捨) 税率 10%	¥700
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	最大5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	要相談	最小	1ケース		ケースサイズ	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				26.0	37.0	24.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <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)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
商品特徴	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。 倉敷市玉島エリアが誇る美味しいぶどうを使用したフルーティーなスパークリングラガー。 仕込みのタイミングで最も旬なぶどうを複数品種組み合わせ、時季によって微妙な違いを楽しめるラガービール。 炭酸も強めでまるでスパークリングワインのようなテイストに仕上がっています。

商品写真



KEEP COLD!
ABV 4%
IBU 10
SRM 3
HOP Low
MALT Low
STYLE LAGER

TAMASHIMA SPARKLING LAGER

OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #5 TAMASHIMA SPARKLING LAGER

品目: ビール
●原料名: 麦芽(ドイツ製造)、ホップ、ブドウ果実(岡山県産一部使用)、ブドウ果汁
●アルコール分: 4%
●内容量: 330ml
●賞味期限: 下段に記載
●保存方法: 常温(10℃以下)
●製造者: 株式会社 岡山県倉敷市上富井509-42
●製造所: 倉敷ビールイングリッシュパブ 岡山県倉敷市上富井509-42
※お酒は20歳になってから

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。

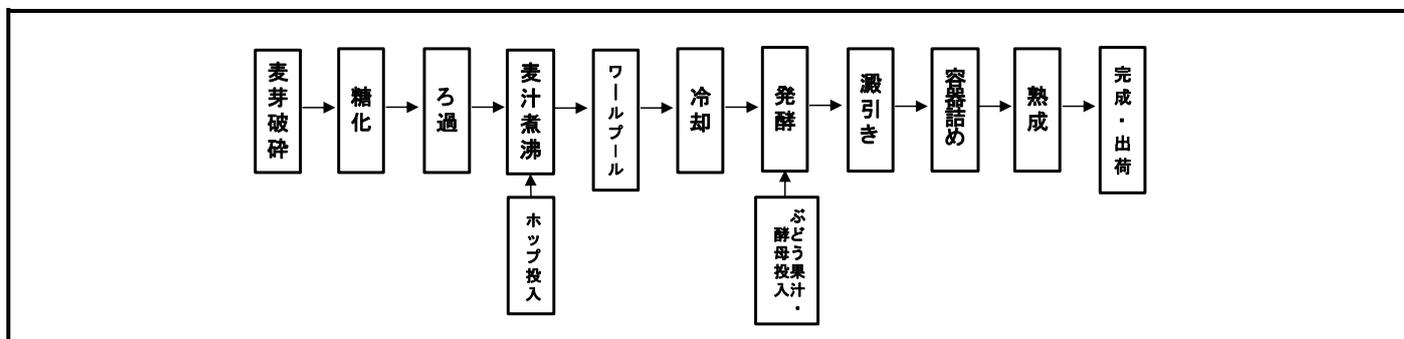
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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"/> キヌアフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作り上げました。再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



写真



発酵・熟成タンク

倉敷ブルーイングカンパニースタッフ

出来立てを味わえるタップルームも併設

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先	(086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。			

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<https://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 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #6 KIBIJI AMBER ALE						
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	製造後6ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ドイツ製造)、ホップ糖類	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595642007037				
内 容 量	330ml	希望小売価格	税抜	¥590	税込(切捨) 税率 10%	¥650	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	最大5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 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
			26.0	37.0	24.0	14.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。	
商品特徴	夕焼けが映える吉備路をイメージしたアンバー(琥珀)エール。 ローストモルトを使用して、麦芽由来の深いコクとカラメルのような芳醇な香りが楽しめます。 ビール好きな方向けの通好みの本格的な逸品です。	

商品写真

KEEP COLD!
 ABV 5%
 IBU 45
 SRM 15
 HOP Mid
 MALT High
 STYLE AMBER ALE

OKAYAMA JIMOTO BEER
086
 #
 KIBIJI
 AMBER
 ALE
 KURASHIKI BREWING CO.

品目: ビール
 ●原材料名: 麦芽(ドイツ製造)、ホップ、糖類
 ●アルコール分: 5%
 ●内容量: 330ml
 ●賞味期限: 下記に記載
 ●保存方法: 要冷蔵(10°C以下)
 ●製造者: 一倉株式会社
 岡山県倉敷市土富井509-42
 ●製造所: 倉敷ブルーイングカンパニー 早島醸造所
 岡山県都窪郡早島町早湖528-1
 ※お酒は20歳になってから

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。

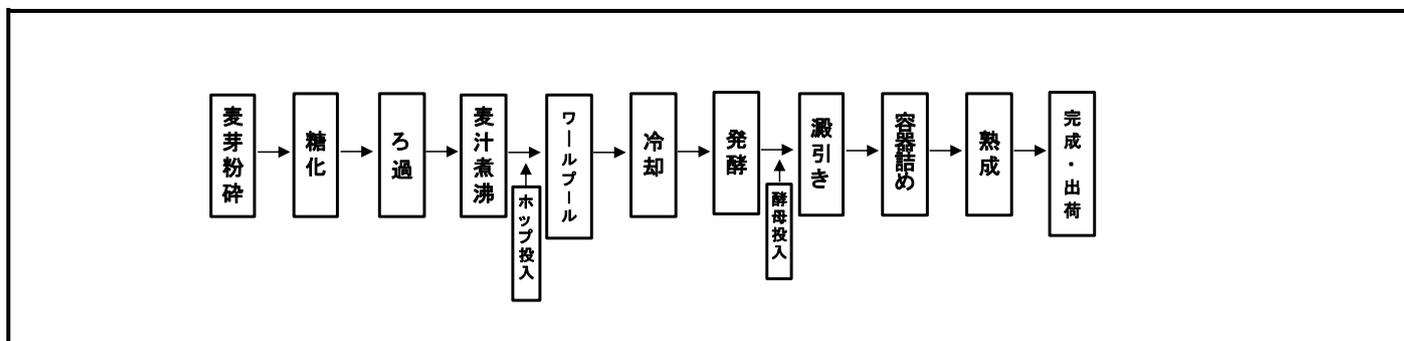
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。 外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作りました。 再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先	(086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。			

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #8 TSUYAMA CHOCOLATE STOUT						
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	製造後6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ドイツ製造)、ホップ糖類		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595642007044			
内 容 量	330ml		希望小売価格	税抜	¥681	税込(切捨) 税率 10%	¥750
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	最大5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	要相談	最小	1ケース		ケースサイズ	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				26.0	37.0	24.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 ャ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。
商 品 特 徴	お肉がおいしい県北部の都市、津山市をイメージしたスタウト。 香り豊かなチョコレートモルトの香りで、コク深くもスッキリ飲みやすい黒ビールに仕上げました。 黒は苦手といった方にこそ飲んで飲んでもらいたいビールです。

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。

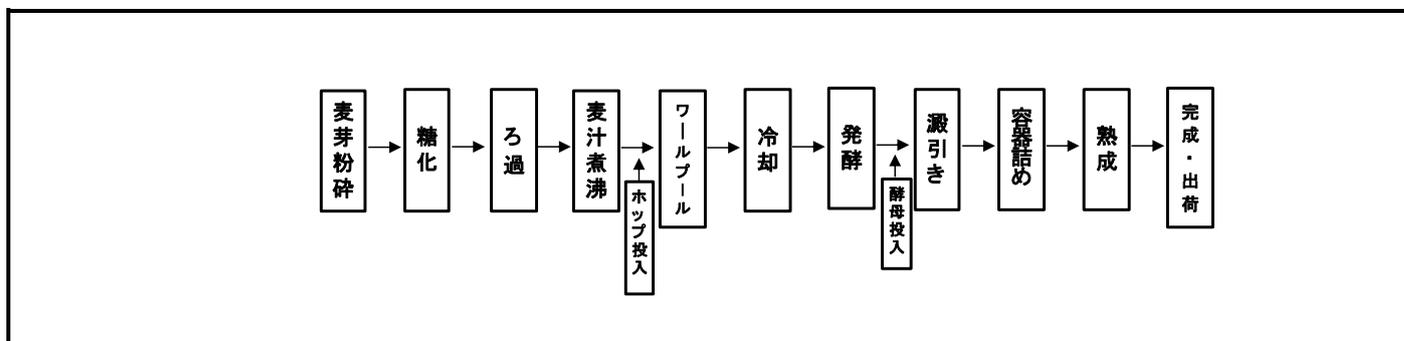
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作り上げました。再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



写真



発酵・熟成タンク

倉敷ブルーイングカンパニースタッフ

出来立てを味わえるタップルームも併設

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。		
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。		
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先 (086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。		

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	OKAYAMA JIMOTO BEER 086 #9 SETOUCHI WHITE ALE						
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	製造後6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大麦麦芽(ドイツ製造)、小麦麦芽(ドイツ製造)、ホップ、コリアンダーシード、オレンジピール		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595642007068			
内 容 量	330ml		希望小売価格	税抜	¥636	税込(切捨) 税率 10%	¥700
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	最大5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	要相談	最小	1ケース		ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
				26.0	37.0	24.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など) 老若男女問わず、ビール好きの中でも特にこだわりを持つ本物志向のお客様をターゲットにしている。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のプチ贅沢として、家にいながら外食している気分、お土産や季節行事に、地元愛に溢れるOKAYAMA JIMOTO BEER 086シリーズのクラフトビールをぜひ一度ご賞味ください。
商 品 特 徴	魅力あふれる瀬戸市内の海の多島美をイメージしたホワイトエール。 オレンジの果皮とコリアンダーでアクセントを加えた、まるでバナナのような香りの小麦のビールは、従来のビールを敬遠しがちな若い方や女性にも大人気。海が似合うライトで爽やかなフレーバーです。

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。

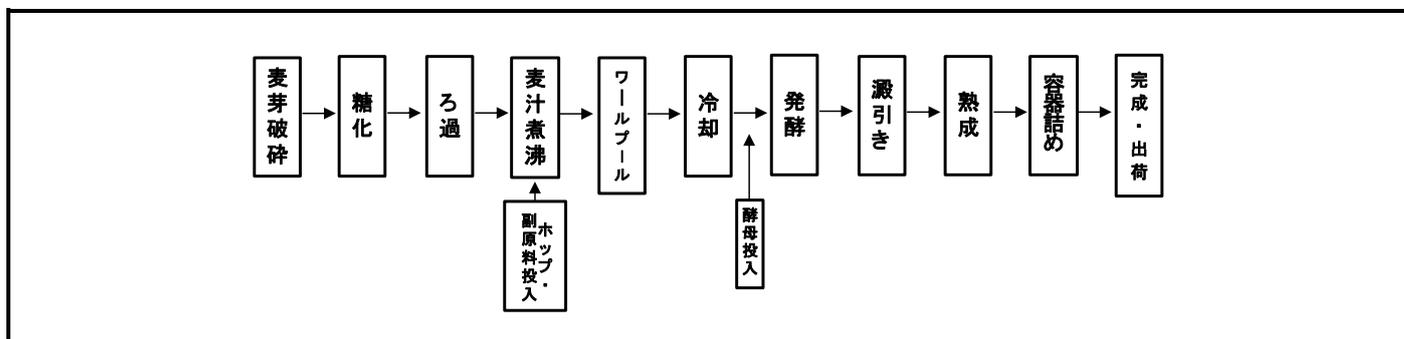
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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
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)

※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	一倉株式会社		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 15人、パート 3人
代表者氏名	代表取締役 赤城 惣一		
メッセージ	昭和45年の創業から約半世紀にわたり、倉敷市・岡山市など岡山県南全域・広島県の一部地域へおしぼりのレンタル業務や飲食業向け業務用資材の販売をしている会社です。外食産業を応援したいという想いと、地元岡山県の皆様にクラフトビールの魅力を伝えたいと思い、試行錯誤を繰り返し、あえて発泡酒ではなく本物のクラフト「ビール」を作り上げました。再びお客様との距離感を近づける商材として、岡山県民には馴染みの深い市外局番086から各地域の特徴をイメージした、個性あふれる「クラフトビール」を是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://ichikura.okayama.jp		
会社所在地	〒 710-0846	岡山県倉敷市上富井509-42	
工場等所在地	〒 701-0303	岡山県都窪郡早島町前潟528-1	
担当者	尾形 明子	E-mail	a.ogata@ichikura.okayama.jp
TEL	(086)466-1133	FAX	(086)466-0999

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	広島国税局鑑定官室にて分析、官能評価実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理計画を元に工程ごとに洗浄等衛生管理を徹底している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に気を遣い、定期的な健康診断を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	設備使用後の度にCIP洗浄を行い衛生管理を徹底している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	オフィスチーム	連絡先	(086)466-1133
	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	製品不良や事故、弊社の商品を飲んだことによるお客様への健康上の問題が生じた際は契約保険代理店と協力し誠意ある対応に努める。必要があれば生産賠償責任保険で対応する。			