

# FCP展示会・商談会シート



## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ビール・ド・雷電季節仕込みビール 冬仕込みポーター					
最もおいしい時期	冬	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	8ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	イギリス、オーストラリア、ドイツ	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4538540036068			
内 容 量	350ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥338	税 込 税率 10%	¥371
1ケースあたり入数	24缶	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	2日間(首都圏)	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)	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(%)		
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 ( 商 品 ・ 工 場 等 )	<input type="checkbox"/> 有機JAS <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→					
縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	39.9   26.9   12.5			重量(%)		
				9.6		

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input 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)	「ビール・ド・雷電季節仕込みビール」は、「日本の四季と旬の味覚を楽しむ」をコンセプトに開発されたシリーズです。年に5回、季節ならではの味わいをお届けします。
商 品 特 徴	常温保存・品質保持を目的に、フィルター濾過および熱処理を行っています。「冬仕込みポーター」は、贅沢にブレンドしたモルトの芳醇な香りとほろ苦さが広がる、寒い季節にぴったりの濃色ビールです。
	20代後半から40代のビールユーザー男女 (性別・年齢層など)

## ■ 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☑

表示義務有  えび  かに  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  カシューナッツ  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

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 信州東御市振興公社		
年 間 売 上 高	1105百万円(R4年度)	従 業 員 数	120名(R4年度)
代 表 者 氏 名	代表取締役 田丸基廣		
メ ッ セ ー ジ	オラホビールは、「グラスの中の幸せ」を考えるブルワリーとして、1996年に長野県東御市で誕生しました。厳選した麦芽やホップを贅沢に使い、色、香り、味わいの繊細なバランスにこだわり抜いたビールは、インターナショナル・ビアカップをはじめ、国内外で高い評価を獲得しています。食事や気分に合わせて選べるバラエティ豊かなラインナップを通して、日本の新たなビール文化の創造に貢献します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://ohlahobeer.com/">https://ohlahobeer.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 389-0505	長野県東御市和3875	
工 場 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	高玉 汐里	E - m a i l	<a href="mailto:ohlaho-mkt@tomi-kosva.com">ohlaho-mkt@tomi-kosva.com</a>
T E L	0268-64-0006	F A X	0268-64-0111

## ■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

### 製造工程

仕 込

糖 化

スパーヅング

煮 沸

冷 却

主 発 酵

熟 成

貯 酒

ろ 過

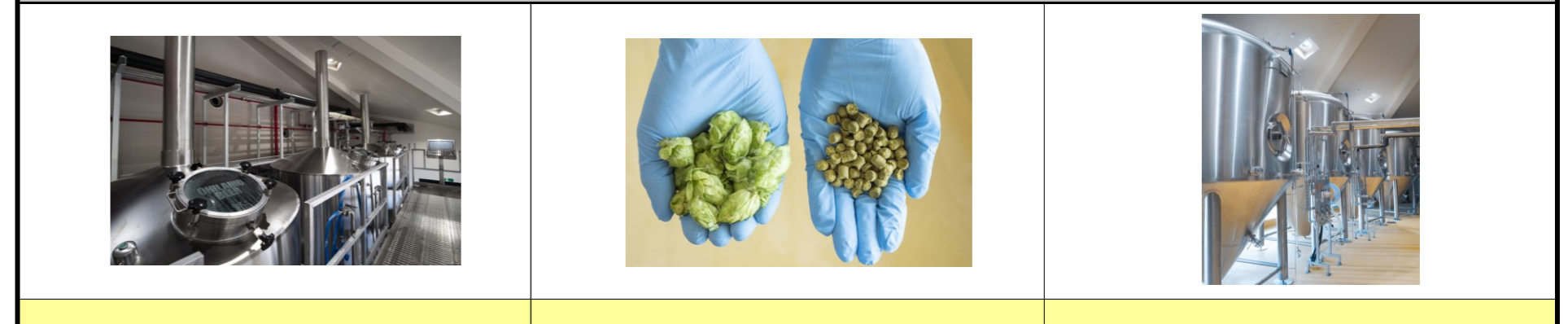
熱 処 理

充 填

出 荷

①厳選したモルト、ホップ、酵母を使用して醸造したビールです。  
 ②煮沸と発酵段階において数回に分けてホップを投入し、華やかな香りと質の高い苦みを引き出しました。  
 ③しっかりとろ過と、成分を変性させない熱処理を行い、長期の賞味期限を実現しました。

## 写真



## ■ 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)	検 査 項 目 : 微生物検査・目視検査(異物混入、商品品質)
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	商品管理責任者をおき、工程管理表に基づく衛生・品質管理を実施。出荷商品の製造過程を記録・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因究明や品質向上に努めている。
	従 業 員 の 管 理	衛生管理責任者のもとHACCPの考えに基づき、衛生・品質管理に対する作業従事者のモラルの向上に努めている。作業従事者保菌検査:年2回実施
	施 設 設 備 の 管 理	専門業者による、そ族・昆虫駆除:毎月実施。使用前・使用後に機器の洗浄・消毒を実施。定期的に機械設備のメーカーメンテナンス、サポートを実施。定期的な機器類の校正を行う。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者   山越 卓   連 絡 先   0268-64-0006
	記 録	ブルーシート(レシピ、製造方法、製品の各種チェック項目)を記録し保管している。微生物検査、官能検査を行い記録、保管している。