

# FCP展示会・商談会シート

## 商品特性と取引条件

商 品 名	加茂川 Kimoto Classic				
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	米 米麴 (国産)	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	720ml	希望小売価格(税抜)	¥1,520		
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼	
発注リードタイム	4か月～6か月	販売エリアの制限	○無 ●有→ 海外		
最低ケース納品単位	40ケース 他商品との混載可能	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) ×	横(㎝) ×	高さ(㎝) 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→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>ミドルアッパー層の飲食店</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	今までの流行のスタイルとは真逆の味わいを求めている方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生酏づくりならではの程よい酸味が堪能できます。香りは穏やかで料理の邪魔をせず、食中酒お楽しみください。まろやかなうまみもあり、爛でも(温度を温めても)美味しいです。ぬる爛(40度前後)にしてチーズと合わせるのもおすすめです。	
商 品 特 徴	生酏(きもと)づくりにこだわっています。テロワールを意識し、原料は山形県産のお米「出羽の里」と「さわのはな」に限定しています。仕込水と同じ水を吸って育ったお米からつくったお酒です。ラベルは山形の豊かな自然とそれを巧みにお酒へと加工する職人の技を表現しています。	

## 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☑

えび    かに    小麦    そば    卵    乳    落花生