

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年  
9 月 21 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.2版

## ■ 商品特性と取引条件

商品名	naturadistill固有種蒸溜酒						
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	なし	消費期限	なし
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595317280079			
内容量	500ml		希望小売価格	税抜	¥4,528	税込(切捨) 税率 10%	¥4,980
1ケースあたり入数	6本		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	毎週月曜日中に注文で翌火曜日発送		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	2ケース		ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)
							17.0 27.0 22.0 5.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 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→) ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	お客様 (性別・年齢層など)	30-40代、男女、お酒好き・クラフト好きな方、生産者や作り手の想いに共感して購買する方、食にお金をかける方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シントニックに一番合うように作っているため、まずはシントニックがおすすめ。炭酸で割るジンソーダも香りが引き立ちます。少量でもしっかりと香るので、薄めに割って低アルコール飲料としても。白湯にひとさじのジンを加え、寝る前のリラックسدリンクとしてご飲用いただくのもおすすめです。	
商品特徴	日本の固有植物「かや」の実をキーボタニカルに、クロモジ、ニオイコブシ、橘、ジュニパーベリーの香りを重ねた、爽やかな柑橘香と森林のような香りが特徴のジンです。	

## ■ 商品写真

	<b>固有種蒸溜酒 FIRST BATCH</b> 日本独自の自然の香りを追求したnaturadistillの代表作。かやの実、橘、クロモジ、ニオイコブシにより、爽やかで心安らぐジンに仕上げました。 品目：スピリッツ 品名：ジン 内容量：500ml アルコール分：47% 原材料名：蒸溜酒(国内製造) 製造者：株式会社 Kokage naturadistill 川内村蒸溜所 福島県双葉郡川内村大字上川内字町分 396-2 飲酒は二十歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。 2024年冬蒸留	
		
	<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> いち、 <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、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) こども確認をお願いします！	

※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		株式会社Kokage		
年間売上高		350万円(蒸留事業開始前)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員1名、社員2名、業務委託3名
代表者氏名		大島草太		
メッセージ		株式会社Kokageは「未利用資源を活用した地域魅力づくり」と「若者が挑戦し続けられる地域づくり」を理念に掲げ、2022年12月に法人化しました。蒸留酒事業「naturadistill(ナチュラディスティル)川内村蒸溜所」の他、キッチンカー事業「Kokage Kitchen」、学生と運営しているハーブティー事業「Tea & Things」を行っています。蒸留酒事業「naturadistill(ナチュラディスティル)川内村蒸溜所」では、土地の魅力を香りに閉じ込め、福島から世界に届けることを目標に世界で戦えるジンづくりを行なっています		
ホームページ		<a href="https://naturadistill.com">https://naturadistill.com</a>		
会社所在地	〒	979-1201	福島県双葉郡川内村大字上川内字町分396-2	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者		岡田菜緒	E - m a i l	info@naturadistill.com
T E L		090-3431-1237	F A X	なし



## ■ 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

伝統的な蒸留技術と現代技術を融合させ、川内村の清らかな水と厳選した素材を使用して丁寧に蒸留。植物そのものの香りを最大限に引き出すため、繊細な工程を経ています。

・蒸留に世界でもまだ珍しい、減圧・常圧どちらも可能なオーダーメイド国産ステンレス製蒸留器  
約20～78℃範囲で沸点を調整可能な減圧蒸留を採用。沸点が下がることでより低温で蒸留でき、熱に弱い香気成分分解を防ぎつつ、雑味を抑え、フルーティーで軽やかな味わいと香りを引き出すことができます。

・1種類ずつ個別に蒸留し、後からそれぞれ原酒をブレンド

通常、数種類ポタニカルをまとめて蒸留するやり方が一般的であるのに対し、当社では、ポタニカルの香りを最大限に引き出すため、ポタニカルにとって最適な蒸留方法でそれぞれ個別に蒸留し、あとからブレンドしています。

## 写真

		
オーダーメイドの減圧蒸留器	ポタニカルごとに個別蒸留し、後からブレンドする技法を採用	ジン作りに使うのは川内村の恵である豊かな地下水

## ■ 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)	原材料の洗浄・アルコールへの浸漬時の目視確認にて異物混入がないかを確認。タンク輸送時にはフィルターを挟み異物混入を防ぐ。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	info@naturadistill.com			
	従業員の管理	作業場に入るときに手洗いの徹底。更衣室での履物交換の徹底。衛生管理マニュアルの制定。			
	施設設備の管理	タンク・蒸留器洗浄を都度行う。作業終了後の清掃の徹底。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大島草太	連絡先	090-6152-0890
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。