

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	202163 黒烏龍茶 50P							
最もおいしい時期	通年		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	24ヶ月	消費期限	無	
主原料産地 (漁獲場所等)	茶(半発酵茶)(中国福建省)		JAN コー (13桁もしくは8桁)	4901787120010				
内 容 量	200g(4g×50袋)		I T F コー ド	14901787120017				
1ケースあたり入数	20		希望小売価格	税抜	¥700	税込 税率 8%	¥756	
保 存 温 度 帯	常温		商品サイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(g)			
				24.0	14.5	4.5	226.0	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					46.0	31.0	23.0	5.0
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 checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→ HACCP認証: 麦茶(ティーバッグ)の製造							

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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	烏龍茶自体は老若男女を問いませんが、特に油っこい食事が好きな方 口がさっぱりすることが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	急須:急須にティーバック一包を入れ、熱いお湯を注ぎ、すこし蒸らしましょう。お好みの濃さでお召し上がりください。 煮出し:やかん等を使用される場合は、0.5~1Lの沸騰したお湯に対しティーバック1~2包を入れ、5分間程煮出して出来上がりです。ともに出来上がったらティーバックを取り出してください。最後までおいしくいただくコツです。 暑い夏の日にあらかじめ煮出して置いてキンキンに冷蔵庫で冷やして。煮出した直後にホット烏龍茶として。	
商 品 特 徴	本品は中国福建省産の茶葉を使用し、通常の烏龍茶より長時間発酵させ、強く焙煎を行いました。 黒烏龍茶の深い味わいとふくよかな風味を、手軽にお楽しみいただけるようティーバッグにしました。 肉料理や油っこい食事の後にどうぞ。	

■ 商品写真

商 品 名		黒烏龍茶 50P	
名 称	烏龍茶(ティーバッグ)		
原材料名	茶(半発酵茶)		
内 容 量	200g(4g×50袋)		
賞味期限	枠外下部に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
原産国名	中華人民共和国		
加 工 者	三栄興産株式会社 佐賀県唐津市相知町相知 2635番地1		

栄養成分表示 浸出前 ティーバッグ1袋(4g)当たり			
エネルギー	14.8 kcal	炭水化物	2.7 g
たんぱく質	0.8 g	食塩相当量	0 g
脂 質	0.1 g		

栄養成分表示 浸出液 100ml当たり			
エネルギー	0 kcal	炭水化物	0 g
たんぱく質	0.1 g	食塩相当量	0 g
脂 質	0 g		

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	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かき <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"/> 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"/> 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	三栄興産株式会社		
年 間 売 上 高	350百万円(令和元年度)	従 業 員 数	20名
代 表 者 氏 名	代表取締役 緒方哲哉		 <p>品質に関し、一切の妥協を許しません。</p>
メ ッ セ ー ジ	<p>弊社は企業理念を「日本の心を育み、豊かでいきいきとした生活を創造する三栄グループ」とし、提供するサービスや、商品である麦茶・健康茶を飲むことで世界中の皆様が幸せになることを願い活動しています。</p> <p>弊社の所在地である佐賀県は日本一の大麦の産地です。地域の宝である大麦を使用し1965年より麦茶を作り続けています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sk-sanei.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
工 場 所 在 地	〒 849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
担 当 者	緒方哲哉	E - m a i l	eigy@sk-sanei.co.jp
T E L	0955-62-2824	F A X	0955-62-2825

■ 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(中国協力工場):原料受入→保管→選別→焙煎→混合→計量・包装→金属探知機→ウェイトチェック
→目視検査→梱包→保管→出荷

製品検査(抜き取り):仕掛かり時、10分後、以降15分後(目視、味覚、嗅覚、ティーバッグシール強度、外装シール強度
計量、製品・ケースへの印字の再確認と記録)

選別:目視、味覚、嗅覚、磁力、篩、比重

製造工程(弊社工場):半製品受入→保管→選別→金属探知機→ウェイトチェック→外装包装→目視検査→梱包
→保管→出荷

製品検査(全量):金属探知機、ウェイトチェック、外装、印字

ロットナンバー管理:各工程にて記録、保管(原料受け入れ時、焙煎時、加工時、保管時)

写 真		
 <p>茶畑</p>	 <p>ティーバッグ充填機</p>	 <p>金属探知機</p>

■ 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	目視・味覚・嗅覚・金属・重量・焙煎色度・病原性微生物・水分活性・残留農薬・放射能 等		
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPの手法に基づき製造工程を管理。(2017年から認証)		
	従業員の管理	HACCP委員会を中心とし自己啓発、相互啓発を行う。 法令、技能など各種研修会への参加、外部講師による社内講座の開催。		
	施設設備の管理	製造設備は日毎、年次等、定期的なメンテナンスを実施。毎週末社内で点検、意見交換会を開催し、要改善ポイントはの早期発見に務める。外注先と協力し防虫防鼠に務める。		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	緒方哲哉	連 絡 先 TEL:0955-62-2824 eigy@sk-sanei.co.jp
	記 録	情報の記録と管理方法: HACCPの手法に基づき PL保険への加入: 基本補償・保険証券支払限度額1億円、リコール費用補償特約3千万円付		