

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	202303 国産九彩麗健茶 20P								
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)	大麦(国産)、黒大豆(国産) はと麦(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901787090016					
内 容 量	200g(10g×20袋)		I T F コー ド	14901787090013					
1ケースあたり入数	30		希望小売価格	税抜	¥500	税込 税率 8%	¥540		
保 存 温 度 帯	常温		商品サイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(g)		
				20.0	× 13.0	× 6.0	213.0		
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(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
						39.0	× 33.5	× 28.5	7.0
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→)
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) お茶代わりに健康茶をお召し上がりになっている方 国産の原料を使用した商品にこだわっている方 オフィス、学校に水筒を持って行かれる方
商 品 特 徴	急須:急須にティーバック1袋を入れ、ポットのお湯を注ぎ、お好みの濃さでお召し上がりください。 やかん:やかん等を使用される場合は、1Lのお湯に対しティーバック1袋を入れ、5分間程煮出してください。 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。 ホットでも冷やしても、お好みのお召し上がり方でどうぞ。
	本品は、長い歴史の中で伝承され、飲まれ愛されてきた野草茶を、厳選し、飲みやすくブレンドしました。 どくだみ・はと麦・くまざさ等9種の野草(九彩)をバランスよく配合し、当社独特の製法により、成分を風味よく引き出しています。 安心してお召し上がりいただくため「国産原料100%」にて製造しました。

商品写真

名 称	9種配合茶ティーバッグ	
原 材 料 名	大麦・黒大豆(遺伝子組換えでない) はと麦・米・ほうじ茶・どくだみ 桑の葉・くこの葉・くまざさ	
原料原産地名	日本	
内 容 量	200g(10g×20袋)	
賞味期限	枠外上部に記載	
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	
製 造 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 ティーバッグ1袋(10g)当たり			
エネルギー	38 kcal	たんぱく質	1 g
脂質	0.4 g	炭水化物	7 g
食塩相当量	0 g		

栄養成分表示(浸出液100ml当たり)			
エネルギー	1 kcal	炭水化物	0.1 g
たんぱく質	0.1 g	ナトリウム	1 mg
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	☐ 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	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-mail	eigy@sk-sanei.co.jp
TEL	0955-62-2824	FAX	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:原料受入→保管→選別→焙煎→選別→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

選別:目視、味覚、嗅覚、磁力、篩、比重

製品検査(全量):金属探知機、ウェイトチェック、外装、印字

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)

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



佐賀県産大麦



熱風焙煎機



金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●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。毎週末社内にて点検、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の手法に基づく 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3千万円付き		