

# FCP展示会・商談会シート

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

## ■商品特性と取引条件

商品名	202323 そば茶150g					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	無
主原料産地 (漁獲場所等)	そばの実(中国)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4901787012049	
内容量	150g			ITFコード	14901787012046	
1ケースあたり入数	30			希望小売価格	税抜 ¥600	税込 ¥648 税率 8%
保存温度帯	常温			商品サイズ(重量)	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ) 20.0 12.0 6.0	重量(g) 158.0
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(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ) 45.5 23.5 20.5	重量(g) 5.12	
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→ HACCP認証:麦茶(ティーバッグ)の製造					

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー
	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ・主に健康に気を使う女性。 ・古来からの健康茶が好きな方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	急須:急須に本品5~10g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。 煮出し:やかん等を使用される場合は、約1Lの沸騰したお湯に対し本品10gを入れ、弱火で5分間程煮出して出来上がりです。 暑い夏の日は冷蔵庫等で冷やしてお召し上がりください。	
商品特徴	本品は、古来より身近な雑穀として親しまれてきたそばの実を、弊社独自の方法で焙煎し、飲みやすい健康茶に仕上げました。まろやかな味わい、香ばしい香りが特徴です。 防腐剤、着色料、甘味料等の添加物を一切使用しておりませんので、安心してお召し上がりください。 そばアレルギーをお持ちの方はお召し上がりにならないでください。	

## ■商品写真

	商品名: そば茶 150 g	栄養成分表示 本品1回分(20g)当たり <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>78kcal</td><td>炭水化物</td><td>17g</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>2g</td><td>食塩相当量</td><td>0g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>0.3g</td><td>カフェイン</td><td>0g</td></tr> </table> 栄養成分表示 濃出液100ml当たり <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>1kcal</td><td>炭水化物</td><td>0.1g</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>0.1g</td><td>食塩相当量</td><td>0g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>0g</td><td>カフェイン</td><td>0g</td></tr> </table>	エネルギー	78kcal	炭水化物	17g	たんぱく質	2g	食塩相当量	0g	脂 質	0.3g	カフェイン	0g	エネルギー	1kcal	炭水化物	0.1g	たんぱく質	0.1g	食塩相当量	0g	脂 質	0g	カフェイン	0g
エネルギー	78kcal	炭水化物	17g																							
たんぱく質	2g	食塩相当量	0g																							
脂 質	0.3g	カフェイン	0g																							
エネルギー	1kcal	炭水化物	0.1g																							
たんぱく質	0.1g	食塩相当量	0g																							
脂 質	0g	カフェイン	0g																							
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  表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生	<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"/> バナナ <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		
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	<a href="http://www.skk-sanei.co.jp/">http://www.skk-sanei.co.jp/</a>		
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	<a href="mailto:eigyou@skk-sanei.co.jp">eigyou@skk-sanei.co.jp</a>
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→焙煎→選別→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): 包装仕掛けり時、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	原料	焙煎機	金属探知機
			

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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
	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		