

# FCP展示会・商談会シート




## 商品特性と取引条件

商 品 名	300101 佐賀県産まるつぶ麦茶1kg					
最もおいしい時期	真夏	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	大麦(佐賀県産)	J A N コ ー ド	4901787110011			
内 容 量	1kg	I T F コ ー ド	14901787110018			
1ケースあたり入数	12	希 望 小 売 価 格	税抜	¥400	税込 税率 8%	¥432
保 存 温 度 帯	常温	商品サイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(g)		
			36.0 × 15.0 × 5.0	1012.0		
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				44.5 × 36.0 × 25.5	12.9	
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→ <b>HACCP認証: 麦茶(ティーバッグ)の製造</b>					

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) ・主に子育て世代のおお客様 ・煮出し専用なので、こだわりを持った方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	やかんで約2リットルの水に対し40~50gの割合で本品を入れ、火にかけます。沸騰したらすぐに火を止め、5~10分蒸らしてください。荒さましをした後、茶殻を取り出したら出来上がり。 暑い夏の日にあらかじめ煮出してお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麦茶として。
商 品 特 徴	佐賀県産の大麦をじっくりと時間をかけて麦の芯まで香ばしく焙煎しました。 ティーバッグよりも若干手間はかかりますが、昔ながらの丸粒で煮出した麦茶は「透明度」に優れ、麦もたくさんのお好みで使いますので、「味」「香り」ともに抜群です。やかんで煮出す本格派にお勧めです。

## 商品写真



商品名 佐賀県産まるつぶ麦茶1kg

名 称	麦 茶
原材料名	大麦(佐賀県産)
内 容 量	1kg
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 浸出前 麦茶20分(40g)当たり			
エネルギー	151.2kcal	炭水化物	32.1g
たんぱく質	3.7g	食塩相当量	0g
脂 質	0.9g	カフェイン	0g

栄養成分表示 浸出液 100ml当たり			
エネルギー	1.0kcal	炭水化物	0.3g
たんぱく質	0g	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	<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
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"/> 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		 <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	<a href="http://www.sk-sanei.co.jp/">http://www.sk-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:eigy@sk-sanei.co.jp">eigy@sk-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→選別→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):仕掛かり時、10分後、以降15分後(目視、味覚、嗅覚、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)、焙煎時、焙煎色度を色差計にて測定・管理

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>佐賀県産大麦</p>	 <p>熱風焙煎機</p>	 <p>丸粒麦茶</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		