

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|--|--|-------------|---------------------|---------------------|-------------|------|
| 商 品 名 | 301041 国産麦茶 8g×52P(a) | | | | | |
| 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(国産) | J A N コ ー ド | 4901787100012 | | | |
| 内 容 量 | 416g(8g×52袋) | I T F コ ー ド | 14901787100019 | | | |
| 1ケースあたり入数 | 20 | 希 望 小 売 価 格 | 税抜 | ¥300 | 税込 税率 8% | ¥324 |
| 保 存 温 度 帯 | 常温 | 商品サイズ(重量) | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(g) | | |
| | | | 26.5 × 14.5 × 5.5 | 443.0 | | |
| 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(kg) | |
| | | | | 59.5 × 27.0 × 27.5 | 9.5 | |
| 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"/> 社 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) | 特に子育て世代や、ご年配の方に人気です。 オフィス、学校に水筒を持って行かれる方にも重宝されています。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お手軽に:耐熱ポットに本品を1袋入れ、約1リットルのお湯か水を注いでください。お湯出しは約10分、水出しは約1時間でできあがり。 本格的に:やかんで約1.5リットルのお湯を沸かし、本品を1袋入れ弱火で5分間ほど煮出してください。粗熱が取れたらできあがり。 |
| 商 品 特 徴 | 国産の大麦を100%使用しました。 当社独自の熱風焙煎製法で「美味しい麦茶」に仕上がりました。 スッキリとしたのどごし、さわやかな味と香りが特徴の麦茶です。 |

商品写真

| | |
|-------------------|------------------------------------|
| 商品名 国産麦茶8g×52P(a) | |
| 名 称 | 麦茶(ティーバッグ) |
| 原材料名 | 大麦(国産) |
| 内 容 量 | 416g(8g×52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。 |
| 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 ティーバッグ1袋(8g)当たり | |
| エネルギー 30.2 kcal | 炭水化物 6.4 g |
| たんぱく質 0.7 g | 食塩相当量 0 g |
| 脂 質 0.2 g | カフェイン 0 g |

| | |
|--------------------|------------|
| 栄養成分表示 浸出液100ml当たり | |
| エネルギー 2 kcal | 炭水化物 0.4 g |
| たんぱく質 0 g | 食塩相当量 0 g |
| 脂 質 0 g | カフェイン 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 | 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→粉碎→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)、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



佐賀県産大麦



熱風焙煎機



包装風景

■ 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 | | |