

# FCP展示会・商談会シート

2024年  
7月1日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	301139 佐賀県産香ばし麦茶 15P						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (真夏)			賞味期限／消費期限	賞味期限	24ヶ月	消費期限
主原産地 (漁獲場所等)	大麦(佐賀県産)			JAN コード (13桁もしくは8桁)	4901787240015		
内容量	105g(7g×15袋)			I T F コード	14901787240012		
1ケースあたり入数	40			希望小売価格	税抜	¥180	税込(切捨) 税率 8%
保存温度帯	常温 ▼			商品サイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(g)	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 100ケース/日	最小 1ケース	ケースサイズ	26.0 12.0 4.0	115.0		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)
				58.1 25.2 26.9	5.3		重量(kg)
認証等 (商品・工場・農場等)	<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(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 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"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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。 入り数が少なく低単価のため、ノベルティ需要に最適です。
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。お湯出しが約10分、水出しが約2時間でできあがり。 本格的に:やかんで約1リットルのお湯を沸かし、本品を1袋入れ弱火で3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	日本有数の産地である佐賀県産の大麦を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 佐賀県産香ばし麦茶15P	
名 称	麦茶(ティーバッグ)
原 材 料 名	大麦(佐賀県産)
内 容 量	105g (15袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
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 漂出前 ティーバッグ1袋当たり**

エネルギー 26kcal	炭水化物 6.0g
たんぱく質 0.6g	食塩相当量 0g
脂 質 0.2g	カフェイン 0g

**栄養成分表示 漂出液100ml当たり**

エネルギー 2kcal	炭水化物 0.4g
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□、使用していない場合は以下の欄に大きく×をします。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> カシューなツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <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"/> マカダミアナッツ、 <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
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 大豆、ごまを使用した設備で製造しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)  承諾  拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	三栄興産株式会社		
年間売上高	402百万円(令和5年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	28名(社員22名、パート6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	
工場等所在地	〒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	FA	0955-62-2825

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

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):仕掛け時、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

熱風焙煎風景

ティーバッグ充填機

■ 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	生産・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	担当者名または 担当部署名	緒方哲哉	連絡先 TEL:0955-62-2824 <a href="mailto:eigyou@skk-sanei.co.jp">eigyou@skk-sanei.co.jp</a>
	危機管理に関する対応や 生産物賠償責任保険(PL 保険)の加入など	危機管理に関する対応:HACCPの手法に基づく 生産物賠償責任保険への加入: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		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。