

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	301250 国産はと麦入り冷水麦茶 50P							
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)、はと麦(国産)	J A N コ ー ド	4901787820217					
内 容 量	550g(11g×50袋)	I T F コ ー ド	14901787820214					
1ケースあたり入数	16	希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込	¥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)		
			14.0	15.0	9.0	574.0		
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)
					39.0	33.5	28.5	9.7
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 <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客様 オフィス、学校に水筒を持って行かれる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水出し:冷水ポットに本品1袋を入れ、約1リットルの水を注いで冷蔵庫に入れてください。約1時間ほどでできあがり。 煮出し:やかんで約1.5リットルのお湯を沸かし、本品1袋を入れ弱火で5分間ほど煮出してください。荒さましをしたら、できあがり。 ともに出来上がったらティーバッグ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。 暑い夏の日にあらかじめ煮出して置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	水出しでもおいしさを引き出せるように、「大麦」「はと麦」それぞれの特徴を活かしながら焙煎し、バランスよくブレンドしました。すっきりとした喉ごし、爽やかな味と豊かな香りが特徴です。原料は、全て国産を使用しております。	

商品写真

栄養成分表示 浸出前ティーバッグ1袋(11g)当たり	
エネルギー 42 kcal	炭水化物 9 g
たんぱく質 1 g	食塩相当量 0 g
脂 質 0.3 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 0.4g
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
商品名:国産はと麦入り冷水麦茶50P	
名 称	混合麦茶(ティーバッグ)
原材料名	大麦(国産)、はと麦(国産)
内 容 量	550g(11g×50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

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"/> パナナ <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 - m a i l	eigy@sk-sanei.co.jp
T E L	0955-62-2824	F A X	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→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):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



ティーバッグ充填機

■ 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		