

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
10 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	嬉野茶 粉末緑茶						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	嬉野茶		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580617023372			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	30日		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	niti	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						23.5 × 27.5 × 15.0	2.4
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 →						

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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 業務用として、カフェ、ケーキ屋さん、飲食店など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) ・差別化志向のパティスリー・カフェ ・繊細さと新しい和の美食を追求する創作料理店。 ・競合店との差別化を図り、魅力を高める商品づくりを目指す店舗。 ・自然の彩りを求める、ナチュラル志向の店舗。
商 品 特 徴	練りこむではなく、仕上げ、トッピング、まぶす、調味料として添えるという、粉末緑茶をダイレクトに利用することをおすすめします ①ドリンク・デザートへの仕上げに…カフェラテやアイスに「追い茶」トッピング → 見た目の差別化 & SNS映え、 テイクアウト商品の飾り付け → ひと手間でも高級感 ②焼き菓子・ケーキのデコレーションに…表面まぶしやトッピング → 香りと色で印象アップ ③和食・創作メニューに活用…揚げ物の衣や薬味として → 味のアクセント、創作調味料(茶塩など) → 既存メニューの新提案 嬉野茶100%使用の、コクとまろやかさが魅力の粉末緑茶。茶葉には美容や健康をサポートする「ビタミンC」やカテキンを含み、茶葉をまるごと手軽に摂取可能 ◎飲食店での活用ポイント→ドリンク・デザートへの仕上げ:カフェラテやアイスにふりかけ、香りと鮮やかな緑色で見た目の差別化 焼き菓子・ケーキのデコレーション:まぶし粉として使い、メニューの高級感を演出 和食・創作メニュー:揚げ物の衣や薬味、創作調味料に利用し、味のアクセントや健康訴求 導入メリットメニューのプレミアム感・見た目の華やかさを向上 お客様の満足度アップ、SNS映えにも貢献、健康的な彩りを簡単にプラスできる


商品写真

			
↓ トッピング・仕上げダイレクト使用のイメージ写真		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×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> カシューナッツ、 <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"/> パセリ、 <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"/> セラチン
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)	




※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		(有)フクダ製茶園			
年 間 売 上 高		令和6年度 16百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート2名
代 表 者 氏 名		福田 邦治			
メ ッ セ ー ジ		フクダ製茶園では、嬉野茶を通して「人に役立ち、喜んでいただけるお茶屋」でありたいと考えています。当園の嬉野茶はオゾン発生機を活用して加工しております。食品に対してのオゾンの働きは主に殺菌・化学部質の除去等です。有機農法や無農薬栽培とは異なる方法ですが、「少しでも安全で安心な飲み物を、お手頃な価格で楽しんでいただきたい」という思いで取り組んでいます。飲み終えた後の爽やかさが特徴で、お茶好きの方や健康に気を使われる方にもご満足いただける一品です。キャッチフレーズは「のむほどに自然を感じる心地よさ」。ぜひお取り扱いをご検討ください。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ureshinochaya.com/			
会 社 所 在 地	〒	843-0304	佐賀県嬉野市嬉野町岩屋川内甲98-2		
工 場 等 所 在 地	〒	843-0304	佐賀県嬉野市嬉野町岩屋川内甲99-1		
担 当 者		福田 恵		E - m a i l	shop@ureshinochaya.com
T	E	L	0954-43-1666	F A X	0954-43-1723

■ 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

① 荒茶仕入れ	② 熱処理	③ 粉末加工機で粉末にする	④ 異物混入のチェックも兼ねて 抹茶用茶こし網でこす	⑤ 材料計量・袋詰め	⑥ ラベル貼付・封入
					
<div>写 真</div> <div>    </div> <div> ④異物混入チェックも兼ねて抹茶用茶こし網でこす ⑤材料計量 ⑥ラベル貼付・封入 </div>					

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	オゾン処理を施しています。色彩選別機、目視、手で			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	異物混入・破損などを防ぐため、目視で確認しています。また、食品用手袋を使用し、商品(内容物)詰めを行っています。			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、帽子(バンダナ)・マスク着用などの衛生管理に努めています。			
	施 設 設 備 の 管 理	メンテナンスの時期 掃除は、終わった後 その都度			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	福田 恵	連 絡 先	0954-43-1666
	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	PL保険加入済(D558737719)			

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。