

FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	佐賀県特別栽培茶 嬉野 白川家 さえみどり				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1年間 (5月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	佐賀県嬉野市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562418160135		
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8% ¥1,620
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム		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)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	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 checked="" 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 → 佐賀県特別栽培				

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	旨味や甘味が強くてコクのある味わいを好む緑茶ファン 特別栽培されたこだわりの強い嬉野茶をお探しの方 希少性の高いギフト商品を求める富裕層 美味しいお茶を提供したいホテル、飲食店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	"さえみどり"は70度の低い温度のお湯で淹れていただくのがおすすめです。 誕生日や母の日・敬老の日等のギフト品として、自分時間を本当に美味しいお茶で過ごす普段使いとして等、 緑茶が必要とされるあらゆるシーンで活躍します。
商品特徴	嬉野茶と一口に言っても様々な品種がございます。本品種"さえみどり"は白川家が嬉野で初めて新品種の茶葉で育てた平成生まれの新しい茶葉です。鮮やかな緑と香り、さらに、渋味が少なく、甘みと旨みを兼ね備えた高級茶です。当園のお茶は他の嬉野茶と比べ旨味や甘みが強いことから老舗旅館に選ばれる等高い評価をいただいております。緑茶ファンからも多くのリピーターを獲得しております。

商品写真

佐賀県特別栽培茶
嬉野 白川家
さえみどり

お湯の最適温度 60°C

第1位で落札!
2021.4.24開催
西九州茶連の入札会で白川家「さえみどり」が最高額で落札されました。

白川製茶園の茶葉たちは、
経節と海藻を食べています。

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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギー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	白川製茶園		
年間売上高	6000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社長・妻・長男・父。母・社員1名
代表者氏名	白川 稔		
メッセージ	<p>九州佐賀県嬉野で四代に渡って茶農家をやっております。 自分の仕事は美味しいお茶を作ること。 なので、毎日毎日もっと美味しいお茶の為にどうしたらよいか？ その事ばかり考えている、お茶作り一筋のお茶バカな私です。 お茶の生育に大切なものはいくつもあります。まず一番に大切なものが土。これがよくなければうまいお茶はできません。そして温度、湿度、天気など、すべて自然もの。つまり、毎日毎日茶葉たちとしっかり会話をしなくてはおいしいお茶はできません。まさに子育てと同じですね。いや、もっと手のかかるのが茶造りかもしれません。手のかかる子どもの方が可愛いというますよね、お茶も同じ。だから、うまいお茶ができるとすごく嬉しいんです。葉っぱをスリスリしたくなりますよ。それ</p>		
ホームページ	https://ureshinoshirakawa.com/		
会社所在地	〒 843-0304	佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙3114	
工場等所在地	〒 843-0304	佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙3114	
担当者	白川 稔	E - m a i l	shirakawa-seichaen@sky.plala.or.jp
T E L	0954-42-2090	F A X	0954-42-2090

■ 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

<p>茶園面積は14ha（佐賀県の個人工場では、最大） 1番茶収穫量 生葉量 55000kg 荒茶量 10000kg 2番茶収穫量 生葉量 50000kg 荒茶量 8000kg</p> <p>うれしの茶は日本の緑茶生産では、1.8倍しかなく、蒸製玉緑茶を製造している。</p>
--

写真	写真	写真
		

■ 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			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	
	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			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。