

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

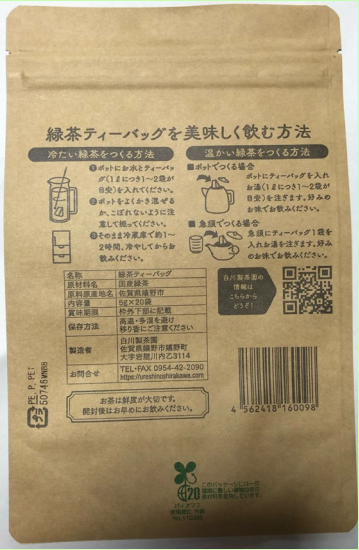
第3.1版

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 緑茶ティーバッグ						
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)	4562418160098			
内 容 量	100g(1袋5g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1 ケ ー ス あ た り 入 数	1		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(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ 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	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・高級茶をティーバックで手軽に楽しみたい富裕層 ・手間をかけずに高級嬉野茶を提供したいホテル、飲食店 ・きゅうすでお茶を入れる習慣のない20代～30代の男女
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	おすすめは”水出し”。1袋(5g)につき1ℓの水をご用意ください。 ボトルに入れて冷蔵庫に常備したり、水筒に入れてお出かけ時にご活用ください。 他におすすめなのはとあるお寿司屋さん考案の緑茶焼酎割。 薄くお湯を張ってティーバックをひたし濃いめの緑茶を作り、氷入れ焼酎注げば完成。	
商 品 特 徴	当園で栽培した”一番茶”のみをブレンドし高級ティーバックにしました。 中には水に溶けやすい粉茶が入っており、お茶の甘みが溢れ出る特別な緑茶ティーバックに 仕上げました。是非夏は『白川家の緑茶』の冷茶を冷蔵庫に常備してください。 * 抹茶ではありません。* お湯でも美味しく召し上がっていただけます。	

商品写真

							
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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド (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)</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)	備 考	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)						
備 考							

※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		九州佐賀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はどうしたらよいか？ 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、					
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

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 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。		
写 真		
写真		写真
		写真
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 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。