

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年 11月 1日



## 商品特性と取引条件

商品名	お祝いさくら茶					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	180	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	梅・紫蘇:大分県/塩:長崎県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4562340293161		
内容量	4g	希望小売価格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	48		保存温度帯	常温		
発注リードタイム	中5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)	最大	1	最小	1	ケースサイズ(重量)	
					縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(%)
					34.0	25.0 12.0
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 checked="" 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)	女性、20代-60代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お祝いの日にさくら茶を湯呑に入れ、お茶または白湯を注ぎます。ゆっくり花びらが開いて気分も温かくなります。らし寿司やケーキ、パンなどに入れると可愛らしい一品になります。ソーメンにミニトマトとさくら茶をトッピングすると、可愛らしさが増します。
商品特徴	花びらの多い八重桜を5分~6分咲きで手摘みし、塩もみ塩漬けします。紫蘇漬けの梅酢と熟成させて1ヶ月。天日に干されたさくら茶は薄い薄ピンクで、つぼみの形を壊さずパックします。あまい香りと程よい塩味です。

## 商品写真



名称:桜花塩漬  
 原材料名:桜花、漬け原材料(食塩、梅酢)  
 原料原産地名:大分県大山町産(桜花)  
 内容量:4g(約10杯分)  
 賞味期限:枠外下部に記載  
 保存方法:直射日光を避け常温保存  
 製造者:森梅園・農園代表 森加茂子  
 大分県日田市大山町西大山5216  
 TEL&FAX 0973-52-2873  
 ……栄養成分表示1袋4gあたり……  
 熱量 3.4kcal たんぱく質 0.18g 脂質 0.028g  
 炭水化物 0.62g 食塩相当量 1.35g

(現) (貼付)

賞味期限 20.10.13

4 562340 293161

**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"/> 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"/> いちま、 <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
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	合同会社森梅園農園		
年間売上高	3000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	7人(R6.5.31時点)
代表者氏名	代表社員 森あゆみ		
メッセージ	つやつや光り輝く健康な梅の実を育てて60年。自家製堆肥での土づくり、剪定した梅の木から抽出した木酢液での減農薬栽培、1年を通してこまやかな管理をしています。森梅園は自然に実がなったではなく、想いのある果実を实らせる努力をしています。健康に育てたからこそ、保存料無添加にこだわり、その味わいが発揮できるものと考えています。		
ホームページ	<a href="https://moribaen-nouen.net">https://moribaen-nouen.net</a>		
会社所在地	〒 877-0201	大分県日田市大山町西大山5216	
工場等所在地	〒 877-0201	大分県日田市大山町西大山5216	
担当者	森あゆみ	E-mail	<a href="mailto:main@moribaen-nouen.net">main@moribaen-nouen.net</a>
TEL	0973-52-2873	FAX	0973-52-2873

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

1961年植栽/栽培面積:2.3ヘクタール/年間生産量:30トン  
 ①梅の栽培管理【夏冬の細やかな剪定、自家製堆肥での土づくり、剪定した梅から抽出した木酢液での低農薬栽培でつやつや輝く肌の健康な梅を1年かけて育てています。梅干しの色付けには自家栽培の赤紫蘇で、香りと色の付きやすい品種を選定して育てています。】  
 ②適期に収穫【熟した梅の実を1粒1粒でいねいに収穫。1本の梅の木でも上部と下部、北向きと南向きでは熟し具合が異なります。収穫は毎日、時間をかけて見きわめてから大切に手でちぎります。キズ果を取りだし、サイズ分けの選別作業にも細心の注意を払います。】  
 ③昔ながらの梅干し【ミネラル塩で約30日から約45日塩漬けします。裏表の天日干しを経て、健康に育てた自家栽培の赤紫蘇をたっぷり使い「紫蘇・梅・紫蘇・梅…」のサンドイッチ状に漬込みます。無添加・無着色の昔ながらの梅干しです。】  
 ④得に熟した果肉の多い南高梅干しの種を丁寧に取り出して梅酢をしっかり落とし、年代の違う梅肉をブレンド。ミキサーなどの機械は使用せず、程よく果肉が残るように手動ミンサーで作ります。

## 写真



## 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	微生物検査 (一般細菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の洗浄、樽等の消毒、フタとなるビニールラップの取り換え
	従業員の管理	検便は無、健康チェック・衛生勉強会は実施
危機管理体制	施設設備の管理	樽熟成場と詰め込み部屋の仕切り、履物交換、容器の消毒
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 森あゆみ 連絡先 0973-52-2873
危機管理体制	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	漬込み内容の記録有、年度における樽の在庫No.管理有、PL保険有

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。