

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 9 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

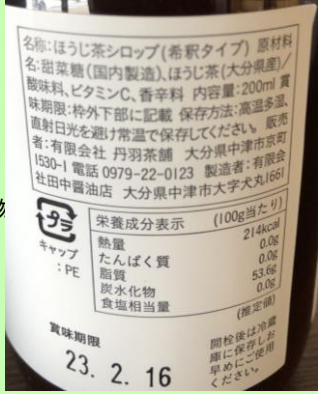
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ほうじ茶シロップ						
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	6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県中津市耶馬溪町産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	580001980236			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	720円	税込(切捨) 税率 8%	777円
1ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3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	30	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
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 →						

タ ー ゲ ャ 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 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) (業務用12あり)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～50代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自宅で簡単に美味しいほうじ茶ラテや、ほうじ茶ソーダがお楽しみいただけます。 作り方はほうじ茶シロップをグラスに注ぎ、牛乳やソーダで割るだけ(5倍希釈)で出来上がりです。 お好みでかき氷にかけたり、焼酎の水割りやソーダ割りに加えても美味しいです。	
商 品 特 徴	大分県中津市産のほうじ茶を半分以上使用し、焙じた茶葉の味と香りを気軽に楽しめるシロップに加工した点が一番のアピールポイントです。牛乳で割ると「ほうじ茶ラテ」、ソーダで割ると「ほうじ茶ソーダ」となり、お店の味がお家で簡単に楽しめる商品です。	

商品写真

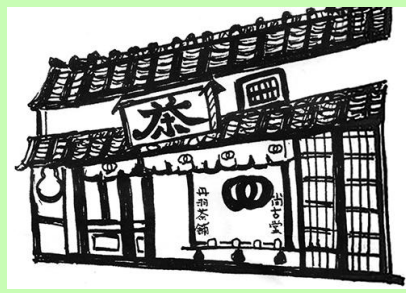
	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※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		有限会社丹羽茶舗		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		5名
代 表 者 氏 名		丹羽 真一		
メ ッ セ ー ジ		丹羽茶舗は明治26年の創業以来、その時代に合った美味しいお茶を、お客様に気軽に楽しんで欲しいという想いで営業をしております。安心安全や食材を大前提として、オリジナルで美味しいお茶を手ごろな価格でお客様に楽しんで頂けるように努力して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://niwachaho.jp		
会 社 所 在 地	〒	871-0054	中津市1530番地1	
工 場 等 所 在 地	〒	879-0105	中津市犬丸1611番地 田中醤油	
担 当 者		丹羽 真一	E - m a i l	mail@niwachaho.jp
T E L	22-0123		F A X	



■ 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

工程	機 種	温 度・時 間	条 件・基 準	記 録 の 有 無
茶葉計量 茶葉を抽出袋に タンクに水を注入 タンクを加熱	ニーダー釜	90度	茶葉を投入	
砂糖 添加物 加熱殺菌 充填 キャップ 金属検出器 ラベル貼り 箱詰め		85℃ 10分程度 85℃ 85℃ 90℃20分 85℃	お茶が抽出できるまで BRIX調整 PH調整 Fe2.5 SUS3 賞味期限印字 賞味期限チェック	

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	HACCPの考え方を取り入れ、衛生管理計画表、記録表をつけている			
	従 業 員 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れ、衛生管理計画表、記録表をつけている			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れ、衛生管理計画表、記録表をつけている			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	有限会社田中醤油	連 絡 先	0979-32-0041
	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			

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。