

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

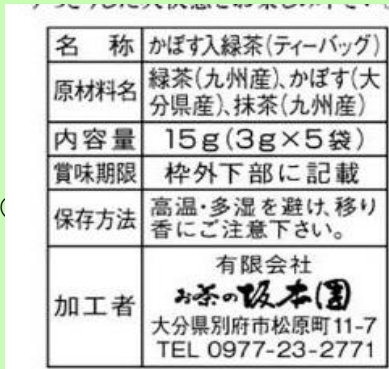
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	大分かぼす緑茶ティーバッグ								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1年間	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	緑茶(九州産)、かぼす(大分県産)、抹茶(九州産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4970688300654					
内 容 量	3g×5袋		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	50		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	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	9ケース 要相談	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						31.0	41.0	22.0	1.5
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 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→)
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) 年齢・性別を問わず、緑茶好きな方には是非ご愛飲頂きたい商品です。 冷水で入れた場合には、お子様にも大変おすすめです。
商 品 特 徴	ティータイムや、気分転換におすすめです。特に暑い季節には水出しがオススメで、すっきりとりフレッシュして頂けます。アイスだけでなくホットでも美味しく、一年中楽しめるブレンドティーとなっています。
	良質な九州産の緑茶と、爽やかな酸味と香りの大分県産かぼすをブレンドしました。添加物なしの純粋なブレンド緑茶です。すっきり爽やかなりフレッシュ緑茶としてご愛飲頂けます。

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。			
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、 ☐ いち、 ☐ 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)		

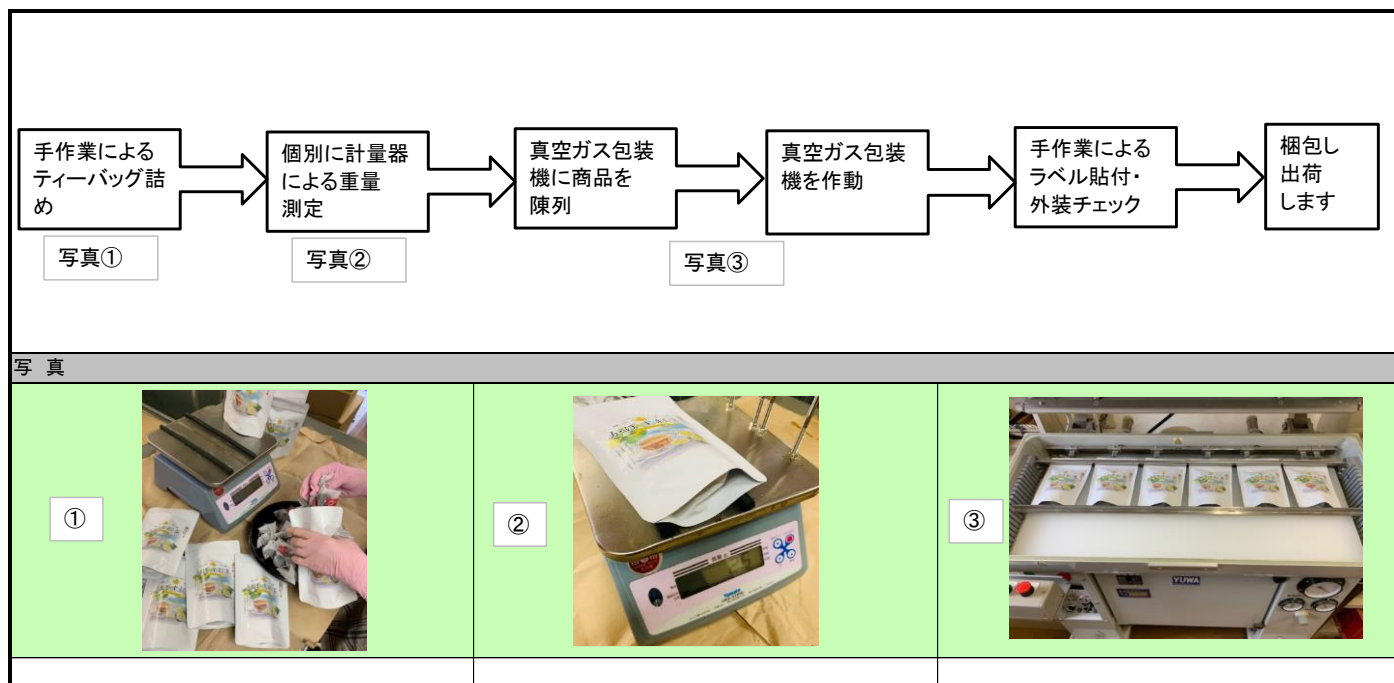
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 お茶の坂本園		
年 間 売 上 高		令和6年度 3880万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年度 社員4名
代 表 者 氏 名		代表取締役 坂本 博雄		
メ ッ セ ー ジ		大分県別府市にて昭和28年に創業し、地域に密着したお茶屋として営業してきました。美味しいお茶をお客様にお届けするため、家族一丸となり日々努力をしています。九州有名産地のほかに、地元大分県の原料を使用した日本茶の販売や、紅茶・ほうじ茶などを使用したブレンドティーバッグにも力を注いでいます。なお、当店には「日本茶インストラクター・日本茶アドバイザー」が在籍しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://beppusakamotoen.com		
会 社 所 在 地	〒	874-0946	大分県別府市松原町11-7	
工 場 等 所 在 地	〒	874-0946	大分県別府市松原町11-7	
担 当 者		坂本裕樹	E - m a i l	sakamotoen_tea@ctb.ne.jp
T E L		0977-23-2771	F A X	0977-23-2755

■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	第三者機関による微生物検査(一般生菌/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ)			
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・消毒を徹底し、体温測定などの体調管理に努めています。			
	施 設 設 備 の 管 理	コンプレッサーで機械使用毎にエアブローを行い、機械の異常音などを確認しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	坂本裕樹	連 絡 先	0977-23-2771
	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	原料の仕入れ・商品の出荷などパソコンで管理しています。(PL保険加入済)			

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。