

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
7 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


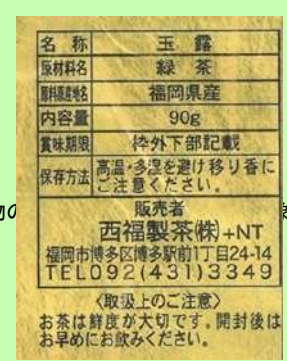
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	八女玉露 福のつゆ						
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	365日	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4904473200010			
内 容 量	90g		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	30		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		最小	2ケース/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					44.5	24.0	14.5 3.3
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 ャ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 type="checkbox"/> 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) 性別、年齢を問わず、本物のお茶の味がわかる本物志向のお客様
商 品 特 徴	玉露は低温(50℃～60℃)で淹れ、抽出時間は2分程度がおすすめです。 旨みが多くやわらかい茶葉は低温でも味わいあるお茶が楽しめます。 水出しや氷出しのように冷たい温度でも30分以上かけて抽出することもできます。 玉露は収穫する2週間前から覆いを被せて日光を遮断します。その効果で旨み成分が多い茶葉が育ち玉露独特の覆い香とアミノ酸の含有量が多い旨みあふれるお茶となります。福岡の八女は玉露の生産が盛んで毎年のようにお茶の品評会で日本一となっています。 世界緑茶コンテスト2020金賞受賞 2020年8月


商品写真

	
(現物の写真とラベルを貼付)	
アレルギーマーク表示(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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ、 <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	(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		西福製茶株式会社				
年 間 売 上 高		250,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	11名		
代 表 者 氏 名		西 宏史				
メ ッ セ ー ジ		1936年創業で福岡の八女茶を中心に九州各地のお茶を取り扱っている日本茶専門店です。リーフの商品の品揃えはもちろん、ティーバッグや粉末・インスタントなどライフスタイルに合った日本茶の提案をしています。八女茶をもっと手軽に楽しく飲んで頂けるように常に新しい提案をできるように研究・開発を行っています。業務用やOEMにも対応しており、緑茶を使った料理レシピや抹茶を使用した商品開発やアドバイスも積極的に行っています。				
ホ ー ム ペ ー ジ		www.nishifukuseicha.co.jp				
会 社 所 在 地	〒	812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前1-24-14			
工 場 等 所 在 地	〒	811-2123	福岡県糟屋郡宇美町光正寺2-2-8			
担 当 者		西 宏史		E - m a i l	h-nishi@nishifukuseicha.co.jp	
T E L	国内から		092-431-3349		F A X	092-451-2429
	海外から(+81)-92-431-3349					

■ 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

福岡県八女茶入札センター指定業者
福岡県茶商工業協働組合加盟業者

HACCP認証取得(2018年2月)

第59回全国推奨観光土産品審査会グローバル部門中国大使館賞受賞(八女玉露とボトルセット)2019年2月
第2回九州福岡おみやげグランプリ受賞(はいりん茶い)2019年3月
世界緑茶コンテスト2019金賞受賞(八女抹茶みつ)2019年8月
世界緑茶コンテスト2020金賞受賞(八女玉露福のつゆ)2020年8月

創業より80年以上に渡り、福岡の八女茶を中心に九州のお茶を取り扱ってきました。自社商品以外にも九州各県のお茶を取り扱い、健康茶や麦茶のなど日本茶全般を揃える総合商社としても取り組みを行っています。小売り用商品や食品メーカー向けの業務用原料茶、飲食店向けのメニュー提案など幅広く対応致します。海外への輸出の取り組みも10年前から行っており約10か国への輸出実績があります。茶葉へのこだわりは強く、日本一に輝く八女玉露の取り扱いや高品質な原料を茶師の匠の技で仕上げたお茶はお客様からも高い評価を頂いています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	成分検査(外部機関)・残留農薬検査(外部機関)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP		
	従 業 員 の 管 理	検便(年4回)		
	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	西 宏史	連 絡 先 国内から 092-431-3349 海外から(+81)-92-431-3349
	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		

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