

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年  
7月1日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	202383 携帯ボトル用 ルイボスティー 12P						
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	24ヶ月	消費期限	無
主原産地 (漁獲場所等)	ルイボスティー(南アフリカ共和国)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4901787182063		
内容量	21.6g (1.8g × 12袋)			ITFコード	14901787182060		
1ケースあたり入数	30			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%
保存温度帯	常温			商品サイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(g)	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	50ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ	19.0 12.0 4.0	28.8
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→)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(kg)
				31.5	22.0	25.0	1.2

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 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)	お茶代わりに健康茶をお召し上がりになっている方 オフィス、学校に水筒を持って行かれる方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①耐熱ポットかマグカップにティーバッグを1袋入れてください。 ②お湯を約300~350ml注いでください。 ③約10分で出来上がりです、お好みの濃さでお召し上がりください。	
商品特徴	紅い葉を意味する「ルイボス」の名を持つこのお茶は綺麗な赤みを帯びた琥珀色で、味そのものに癖がなく素直な味わいで本品はノンカフェイン・ノンカロリーです。 輸出やインバウンド対応のため英訳入りです。 携帯ボトルにピッタリの規格であり、吊り下げ陳列に対応出来るフック穴付きです。	

## ■商品写真



名称	ルイボスティー(ティーバッグ)
原材料名	ルイボスティー
内容量	21.6g (1.8g×12袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
原産国名	南アフリカ共和国
加工者	三栄興産株式会社 佐賀県唐津市相知町相知2635番地1

栄養成分表示	浸出前 ティーバッグ1袋(1.8g)当たり
エネルギー	7kcal
炭水化物	2g
たんぱく質	0.09g
食塩相当量	0.01g
脂質	0.02g
カフェイン	0g
栄養成分表示	浸出液100ml当たり
エネルギー	0kcal
炭水化物	0g
たんぱく質	0.1g
食塩相当量	0g
脂質	0g
カフェイン	0g

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"/> わあび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシュー・ナツ、 <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"/> バナナ、 <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)

大豆を使用した設備で製造しています

※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)



三栄興産  
SANEIKOSAN



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	三栄興産株式会社		
年 間 売 上 高	402百万円(令和5年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	28名(社員22名、パート6名)
代 表 者 氏 名	代表取締役 緒方哲哉		
メ ッ セ ー ジ	整社は企業理念を「日本の心を育み、豊かでいきいきとした生活を創造する三栄グループ」とし、提供するサービスや、商品である麦茶・健康茶を飲むことで世界中の皆様が幸せになることを願い活動しています。 整社の所在地である佐賀県は日本一の大麦の産地です。地域の宝である大麦を使用し1965年より麦茶を作り続けています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.skk-sanei.co.jp/">http://www.skk-sanei.co.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒 849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
工 場 等 所 在 地	〒 849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
担 当 者	緒方哲哉	E - m a i l	<a href="mailto:eigyou@skk-sanei.co.jp">eigyou@skk-sanei.co.jp</a>
T E L	0955-62-2824	F A X	0955-62-2825



品質に関し、一切の妥協を許しません。

■ 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

製造工程：原料受入→保管→選別→計量・包装→金属探知機→ウェイトチェック→目視検査→梱包→保管→出荷

選別：目視、味覚、嗅覚、磁力、篩、比重

製品検査(全量)：金属探知機、ウェイトチェック、外装、印字

製品検査(抜き取り)：包装仕掛け時、10分後、以降15分後(目視、味覚、嗅覚、ティーバッグシール強度、外装シール強度、計量、製品・ケースへの印字の再確認と記録)

ロットナンバー管理：各工程にて記録、保管(原料受け入れ時、焙煎時、加工時、保管時)

写 真			
			ルイボスティー

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 →具体的に	目視・味覚・嗅覚・金属・重量・焙煎色度・病原性微生物・水分活性・残留農薬・放射能 等		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 产・製 造 工 程 の 管 理	HACCPの手法に基づき製造工程を管理。(2017年から認証)		
	従 業 員 の 管 理	HACCP委員会を中心とし自己啓発、相互啓発を行う。 法令、技能など各種研修会への参加、外部講師による社内講座の開催。		
	施 設 設 备 の 管 理	製造設備は日毎、年次等、定期的なメンテナンスを実施。毎週末社内で点検、意見交換会を開催し、要改善ポイントの早期発見に務める。外注先と協力し防虫防鼠に務める。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	緒方哲哉	連 絡 先 TEL:0955-62-2824 <a href="mailto:eigyou@skk-sanei.co.jp">eigyou@skk-sanei.co.jp</a>
	危 機 管 理 に 關 す る 対 応	危機管理に関する対応:HACCPの手法に基づく 生産物賠償責任保険への加入:基本保償・保険証券支払限度額1億円、リコール費用補償特約3千万円		

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。