

FCP展示会・商談会シート

記入日
2026年
1月 6日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	宇治抹茶						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	All year ()			賞味期限／消費期限	賞味期限	8month	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	Kyoto			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1kg			希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	1kg×10			保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	1month			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	1	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)	
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" 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)	men and women aged 20+	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	It can be used in a wide range of applications, including tea ceremonies, sweets, and latte beverages		
商品特徴	We are committed to using tea grown in Kyoto Prefecture and produce our products in our own factory.		

■商品写真



※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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	TAKADATSUSENEN.CO.,LTD		
年間売上高	令和6年度192百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート3名 アルバイト4名□
代表者氏名	Tohiaki Takada		
メッセージ	We are a tea manufacturer and wholesaler with a 101-year history. Our company is based in Kyoto, the birthplace of Japanese green tea, where we handle everything from in-house production to sales. We are currently constructing a new factory as we work toward obtaining FSSC 22000 certification, with operations scheduled to begin in March.		
ホームページ	http://tsusenen.jp		
会社所在地	〒610-0221	45 Nagamichi, Yuyadani, Ujitarawa-cho, Tsuzuki-gun, Kyoto	
工場等所在地	〒610-0221	2-2, Soeri, Yuyadani, Ujitarawa-cho, Tsuzuki-gun, Kyoto	
担当者	Kohei Takada□	E-mail	kohei_takada@tsusenen.onmicrosoft.com □
TEL	0774-88-3939	FAX	0774-88-3945

■ 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

1. Procurement
2. Sorting and Finishing
3. Blending
4. Grinding
5. Sieving (70 mesh)
6. Packaging
7. Inspection

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	X-ray inspection			
生産・製造工程の管理	Manufacturing records Regular inspections				
衛生管理への取組	従業員の管理	Hand washing Mouth rinsing Dedicated work uniform			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	Kohei Takada	連絡先	0774-88-3939
	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	Manufacturing records, Inspection records, Product Liability Insurance			

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>をご覧下さい。