

展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

商品名	三重県産麦茶ティーパック		
最もおいしい時	アイス:4月~9月 ホット:10月~3月(基本通年)	賞味期限/消費期限	365日
主原料产地 (漁獲場所等)	三重県いなべ地域	JANコード	4940820041622
内容量	320g(10g×32パック)	参考上代	340円(税抜)
1ケースあたり 入数	12個入	保存温度帯	常温
発注リードタイム	受注から2~4日(応相談)	販売エリアの制限	□有 (□無)
最大ケース単位	無制限(応相談) 1ケース以上	ケースサイズ (重量)	縦35×横29×高さ25 (約3kg)
認証・認定機関の 許認可 (商品・工場等)	有機JAS HACCP ISO 農業生産工程管理(GAP) その他(本品は、有機JAS認証工場での製造ですが、商品は有機JAS認定品ではありません M-EMS認証)		

ターゲット	売り先	1)フードサービス 2)商社・卸 3)メーカー 4)小売 5)ホテル・宴会・レジャー 6)その他(原材料としてのお問い合わせも承ります)
	お客様(性別・年齢層など) 性別:問わず 年齢層:問わず。 幅広い年齢層にお使いいただけます。	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	マイボトルに入れて、一年を通してご家庭で愉しむ、水筒需要。煮だし、水だしOK。 PRについて:可能ならば、販売試飲PR等も行いたい(応相談)。POP等も提供可能	
商品特徴	三重県産の六条大麦を熱風焙煎製法で丁寧に煎りあげ味と香りを引き出しました。パック紙には非木材ケナフの無漂白紙を使用しております。着色料不使用・添加物不使用です。	

商品写真



むぎ茶パック(三重県産大麦100%使用)	
名称	麦茶
原材料名	大麦(三重県産)
内容量	320g(10g×32袋)
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温・多湿な場所をさけ常温で保存してください。
販売者	手駒銘茶センター 代表者 小林徹 三重県四日市市高角町2589-1 TEL 059-325-3100
製造者	稻垣製茶株式会社 三重県四日市市日永5丁目2-21
	品質管理には万全をつくしておりますが、万一不都合の点がございましたら、お手数ですがお問い合わせの月日と店名をお書き添えの上、現品及び外袋を当社までお送りください。代品と送料をお送りいたします。
アレルギー表示(特定原材料)※使用している項目に○えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ	

出展企業紹介

出展企業名	手駒銘茶センター		
創業年	昭和48年	従業員数	4人
代表者氏名	小林徹		
メッセージ	私共、手駒銘茶センターは、三重県の四日市市に本社を有し、今まで病院給食・企業食堂・生協さん等にお茶を提供してまいりました。「食」をとりまく環境はさまざまに変化しています。私達は、常に至誠と誠実を基本理念とし、お客様にとって常に最良のお茶と真心を提供したいと考えています。		
ホームページ	https://tekoma.sakura.ne.jp/		
会社所在地	三重県四日市市高角町2589-1		
工場所在地	同上		
担当者	小林明人	E-mail	tekoma@hkg.odn.ne.jp
TEL	059-325-3100	FAX	059-325-3101

製造工程等 アピールポイント

原材料→ふるい→熱風焙煎→金属探知機→碎き→TB加工→計量→包装
焙煎方法:熱風焙煎

当社、当社工場はM-EMS(みえ環境マネジメントシステム)を認証

アレルゲン:なし 食品添加物:なし 外寸:タテ280/ヨコ170/高さ40

刈り取り風景



熱風焙煎中



TP加工中



手駒銘茶センターの品質管理情報

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:不定期で、残留農薬検査)	
衛生管理への取組 (記載事項以外は当社のHACCP規定による)	製造工程の管理	製造工程管理、CCP管理、各種日報への記録等
	従業員の管理	指定区域以外への外部者の立ち入り禁止、HACCP研修会出席
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	施設整備と管理	ゾーニング管理、クリーンルーム管理等、防虫対策
	三重県四日市市高角町2589-1/業務統括本部/059-325-3100/小林明人 記録類:業務日報、衛生管理日報、製造日報 ※PL保険加入	