

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年  
12 月 8 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	未来考茶(黒豆ベースブレンド健康茶)									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( 冬 )		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	730日	消費期限			
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )	黒大豆(日本)		JAN コ ー ド ( 13 桁 も し く は 8 桁 )		4976669014930					
内 容 量	30g(2g×15袋)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%		¥864	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20個		保 存 温 度 帯		常温		▼			
発 注 リ ー ド タ イ ム	5営業日		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	100ケース/週	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ)	重量(キロ)
							39.0	23.0	25.5	1.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※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 type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・健康意識が高い40～70代中心の層 ・健康茶エントリーユーザー ・最新素材を追加したい健康茶ヘビーユーザー ・ノンカフェインのお茶を好む方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・毎日の食事と一緒に ・就寝前やリラックスタイムに ・夏場の冷茶としての水分補給に ・家庭・職場での常備茶として ・健康志向の商品棚での提案に最適	
商 品 特 徴	黒大豆ベースの香ばしく飲みやすい健康茶。黒大豆の甘みと香ばしさを活かし、クセの少ないスッキリした味わい。和洋問わず食事に合わせやすく、家族全員で楽しめる。ノンカフェイン中心で就寝前も安心。最新の健康素材×自然素材の独自配合。黒ムクナ豆、薩摩なた豆®(赤なた豆)、ルイボス、じゃばら果皮を最適バランスでブレンド。自然な風味のまま、日々の健康をサポート。	

## 商品写真

	品名: 未来考茶 (ブレンド茶)	
	名 称	12種配合茶(ティーバッグ)
	原材料名	黒大豆(国産)、はと麦(国産)、大麦(国産)、黒ムクナ豆(ミャンマー産)、はぶ茶、ルイボス、赤なた豆、じゃばら果皮、柿の葉、ごぼう、どくだみ、薬の葉
	内 容 量	30g(2g×15袋)
	賞味期限	枠外下部に記載
	保存方法	高温、多湿の所を避け、移り香に注意し、保存してください。
	製 造 者	株式会社 長谷川商店 兵庫県加古川市尾上町池田102-1 TEL 079-423-3101
	加 工 所	株式会社 長谷川商店 北町工場 兵庫県加古川市別府町新野辺北町7丁目61
	栄養成分表示 (1袋2g当たり)	
	熱 量	8.0kcal
	炭 水 化 物	1.2g
	たんぱく質	0.5g
	食塩相当量	0.01g
	脂 質	0.1g
	(推定値) 4 976669 014930	
	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"/> かき、 <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"/> 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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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) 本品は「そば・大豆・ごま」を加工している工場で製造しています。

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社長谷川商店		
年 間 売 上 高		2024年度 450百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	2025年3月 24名(パート除く)
代 表 者 氏 名		代表取締役 大篠 陽祐		写真
メ ッ セ ー ジ		兵庫・加古川で培った焙煎技術を活かし、安心して続けられるおいしい健康茶づくりに励んでいます。暮らしに寄り添う一杯をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://hasegawa-shouten.com/">https://hasegawa-shouten.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒	〒675-0023	兵庫県加古川市尾上町池田102-1	
工 場 等 所 在 地	〒	〒675-0121	加古川市別府町新野辺北町7丁目61	
担 当 者		石橋 孝一	E - m a i l	<a href="mailto:hasegawashouten@air.ocn.ne.jp">hasegawashouten@air.ocn.ne.jp</a>
T E L		079-423-3101(携帯090-7550-0988)	F A X	079-423-0286

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

70年以上の老舗穀類茶メーカーによる焙煎技術。  
良質素材を厳選し、素材に合わせた焙煎を実施。大麦・はと麦などは、砂浴式焙煎方式採用。熱砂が大麦に触れて水分を一気に蒸発させ膨化。熱風焙煎では出せない香り・旨みを引き出す伝統技法。四連続釜炒りの四度焙煎。低温でじっくり→最後に強火で香ばしく。芯まで火が通るため香りと味わいが豊か。  
豆類は、上下直火加熱式の網炒り焙煎機を使用。焙煎職人がその日の温度と湿度、原料の水分状態、原料の粒径、それらを踏まえながら目と耳で判断し、最適の煎り加減で仕上げています。

写 真

		
砂浴式四連釜	四連釜出口付近(篩掛機)	両面加熱式網炒り焙煎機

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無   ○ 有→具体的に	金属探知機とマグネットによる金属除去、L値測定・官能検査による製品の安定化			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	JFS-B規格に基づき、製造現場の安全衛生をチェックし管理を実施しております。			
	従 業 員 の 管 理	JFS-B規格に基づき、危害分析を行い、それを排除する内容を従業員へ教育し、年1回の製品回収プログラム・トレーテストを行い管理を実施しております。			
	施 設 設 備 の 管 理	JFS-B規格に基づき、特にアレルギーの混入防止に注力し、機械設備・施設の管理を実施しております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	HACCPチーム	連 絡 先	社長の篠、営業の石橋が主体となり危機管理を実施
	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保険並びにリコール保険に加入			

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。