

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	濃い出し 丹波黒豆茶						
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		
主原料产地 (漁獲場所等)	黒大豆(国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4976669023451				
内容量	144g(6g×24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	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 300ケース/週 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(セン) × 横(セン) × 高さ(セン)	重量(キロ)	50.0	38.0	19.5 4.5
認証等 (商品・工場・農場等)	□有機JAS □ISO ※ □HACCP ※ <input checked="" 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	□外食 □中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 □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 □その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	香りと味を重視する30、40歳以上の男女、家族みんなで健康志向のお茶を楽しみたい方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ノンカフェインで、食事のお供、リラクスタイム、就寝前など、季節を問わず一年中楽しめます。	
商品特徴	濃厚な香りとコクを引き出す遠赤焙煎の国内産丹波種黒大豆100%使用。ホットも水出しも美味しい、ノンカフェインで家族みんなが安心して飲めるプレミアム黒豆茶です。	

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 (社員〇名、パート〇名など)	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		
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	https://hasegawa-shouten.com/		
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-mail	hasegawashouten@air.ocn.ne.jp
TEL	079-423-3101(携帯090-7550-0988)	FAAX	079-423-0286

■ 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

● 遠赤焙煎による丁寧な火入れ工程

丹波産黒大豆を遠赤外線で芯までじっくり焙煎することで、香ばしさと深いコクを最大限に引き出しています。

● 焙煎士による温度・湿度管理の最適化

その日の原料の状態(大きさ・水分)に合わせ、焙煎士が火力を細かく調整。濃い出しに適した最良の焙煎状態を確保しています。

● 濃い出し設計のための深煎り製法

一口目から香りが立つよう深煎りに仕上げ、ホットでも水出してもしっかりとした味わいが楽しめる設計です。

● 品質安定のための原料調達ルートを確立

天候で品質が左右されやすい丹波黒大豆について、安定調達ルートを確保。他社との差別化となる、品質の揃った原料のみを使用しています。

● 自社検査による衛生管理

製造工程では自社検査(BACcT)を実施し、商品の安全性と品質を担保しています。

● 国内(兵庫県)での最終加工

主要原料は国内産、最終加工も兵庫県の工場で実施。安心・安全で高品質な黒豆茶を安定供給しています。

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	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・トレース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、特にアレルゲン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	社長の大篠、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			