

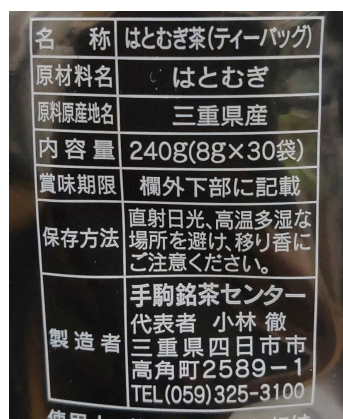
# 展示会・商談会シート

## 商品特性と取引条件

商 品 名	美しめえ特別栽培はとむぎ茶ティーバッグ		
最もおいしい時期	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
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県いなべ地域	JAN コード	4940820907065
内 容 量	240g(8g×30袋)	参 考 上 代	1108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	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
最大ケース単位	制限なし(応相談) 1ケース以上	ケースサイズ (重 量)	縦37×横23×高さ15 (約2kg)
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(M-EMS) ※HACCPは義務化に伴い弊社が認証していた組織での認証制度が廃止になりましたが、 弊社では認証時と同様に取り組んでおります。		

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) 基本的に女性 健康に興味を持つ、20代後半～60代女性。18歳くらいまでの、お子様がおられる方	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大切な方への贈り物、母の日、敬老の日等の贈り物に。煮だし、お湯だし、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	本品は、三重県いなべの若き農家の皆さん「みえいなべハトムギ生産部会」の栽培した、はとむぎを、皮付きのまま熱風焙煎製法で丁寧にほうじあげ、砕いて、ティーパックに仕上げました。バック紙には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。 <b>こにゅうどうくん</b> をパッケージにあしらった商品になっております。本品の小容量タイプもございます。	

## 商品写真



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4月	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	<a href="https://tekoma.sakura.ne.jp/">https://tekoma.sakura.ne.jp/</a>		
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 - m a i l	tekoma@hkg.odn.ne.jp
T E L	059-325-3100	F A X	059-325-3101

## 製造工程等 等アピールポイント

原材料→ふるい→金属探知機→熱風焙煎→砕き→TB加工→計量→包装

焙煎方法:熱風焙煎(熱風でもって、均一に炒りあげる製法)  
パッケージに**こにゅうどうくん**を入れた商品になります。  
当社はM-EMS(みえ環境マネジメントシステム)を認証  
本品について:栽培履歴から、生産者までトレース可能  
生産者や畑のPOP等お出し出来ます。  
食品添加物:なし 外寸:タテ220/ヨコ140/高さ20  
製造風景

はとむぎ

当社外観



## 手駒銘茶センターの品質管理情

商品検査の有無	有・無 (「有」の場合⇒検査項目:残留農薬検査(不定期))	
衛生管理への取組	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	指定区域以外への部外者の立ち入り禁止、HACCP研修会出席
	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
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	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	