

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	ほうじ茶パウダー						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年()			賞味期限／消費期限	賞味期限	8か月	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	京都			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				保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	2週間～1か月			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	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)	20代～の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	主にスイーツ(焼き菓子など)やラテ飲料としての利用を想定しています。加工後も変色の少なく仕上がり香ばしい香りも維持できます。	
商品特徴	長年の経験を活かし、香りの良さ重視し自社工場にて製造を行っています。加工食品として使用しても良い香りが残るのが特徴です。	

■商品写真

	名称: ほうじ茶粉末 原材料名: 緑茶(京都府) 内容量: 1kg 賞味期限: 欄外別記記載 保存方法: 高温・多湿を避け移り香にご注意下さい。 製造者: 株高田通泉園 京都府綾喜郡宇治田原町湯屋谷 字長通45 0774-88-3939	
	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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> か、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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 type="checkbox"/> いちご、 <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)	

※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		株式会社高田通泉園		
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		高田敏明		
メッセージ		創業101年の茶製造卸売り問屋です。 当社は、京都の日本緑茶発祥の地に店を構えており、自社製造、販売まで行っております。 FSSC22000認証取得を目指し、新工場を建設中です。3月稼働予定□ □ □		
ホームページ		http://tsusenen.jp		
会社所在地	〒	610-0221	京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷長通45	
工場等所在地	〒	610-0221	京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷添り2-2	
担当者		高田昂坪□	E-mail	kohei_takada@tsusenen.onmicrosoft.com □
T E L		0774-88-3939	F A X	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仕入れ→②選別仕上げ→③焙煎→④粉碎→⑤篩(70メッシュ)→⑦袋詰め→⑧検査



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線検査			
生産・製造工程の管理		製造記録、定期検査			
衛生管理への取組	従業員の管理	手洗い、うがい、専用作業服			
	施設設備の管理	定期清掃、記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	高田昂坪	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	製造記録、検査記録、PL保険			

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。