

# FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
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 産 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(インチ) × 横(インチ) × 高さ(インチ)	重量(kg)	
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 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)	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 : 1 k g 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 京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷 字長通45 0774-88-3939	
	<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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	☑ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、☐ か、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ かんご、☐ たらこ、☐ アーモンド (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		


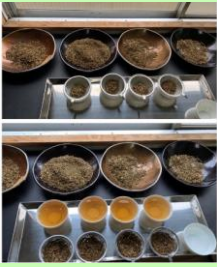

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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名〇	
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月稼働予定〇 〇 〇			
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="http://tsusenen.jp">http://tsusenen.jp</a>			
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		高田昂坪〇	E - m a i l	<a href="mailto:kohei_takada@tsusenen.onmicrosoft.com">kohei_takada@tsusenen.onmicrosoft.com</a> 〇	
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		
<div>写真</div> <div>    </div>		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	X線検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造記録、定期検査			
	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>をご覧ください。