

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年
1月28日



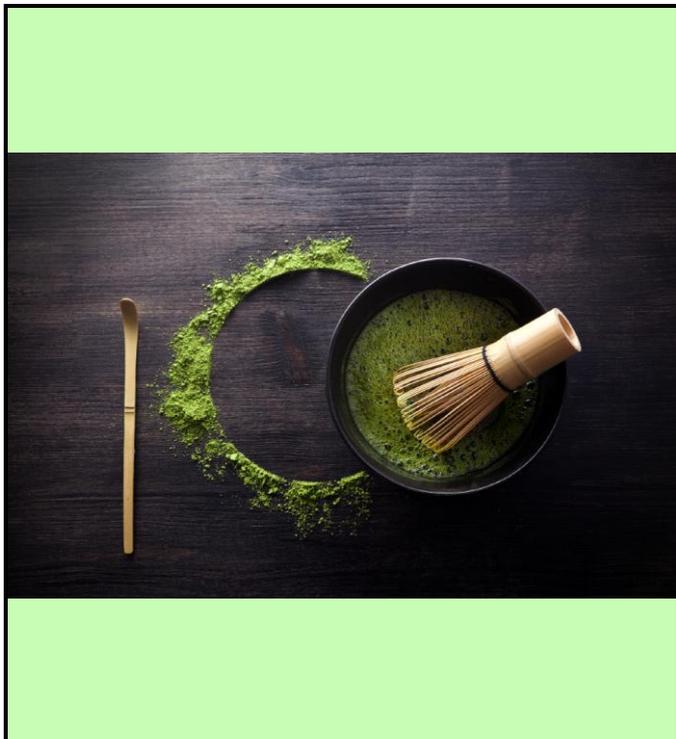
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	有機抹茶						
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	1年	消費期限	1年	
主原料産地 (漁獲場所等)	鹿児島県産	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	30g/500g/1Kg	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	グラム数により異なる	保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	2週間	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 200袋	最小 50袋	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
				37.0	48.0	34.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> 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→)						
	外国格付け認証取得済み						

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 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"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	日本産・有機認証・サステナブルなどに価値を見出す方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	抗酸化・デトックス・自然は飲料として、健康志向の高まりと、機能性飲料の人気・自然由来食品市場で需要の拡大。	
商品特徴	動物性成分がなく、ハラル食品として安心して受け入れられる。また、鹿児島県産の高品質な有機の茶葉を使用しているのでオーガニック、サステナブル、高級を重視、日本産の高品質茶は信頼性が高く支持されやすい。残留農薬検査もクリアし、外国格付け認証によるEU Organic, CANADA Organic, USDAなどのオーガニック認証を貼付して輸出することが出来る。	

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☑、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"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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"/> 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"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	光陽オリエントジャパン株式会社鹿児島事業所		
年間売上高	3078607770円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2026年1月末現在33名
代表者氏名	清藤 新一郎		
メッセージ	鹿児島県錦江町は人口6,000人強の心優しい住民と照葉樹林を有する大自然の田舎町です。温暖な錦江湾から標高500mの丘陵地帯に点在する茶畑は、まさにその意を得たりの栽培環境にあります。この自然の中ですくすくと育ったお茶を国内はもとより世界に届けたいと思い2022年9月に事業所を開設して新商品の開発及び販売に邁進しております。		
ホームページ	https://www.kagoshima-koj.com		
会社所在地	〒 362-0031	埼玉県上尾市東町2丁目3番2号	
工場等所在地	〒 893-2301	鹿児島県肝属郡錦江町神川3306-4	
担当者	厚ヶ瀬 智子	E-mail	t-atsugase@koyo-orient.co.jp
TEL	0994-25-1213	FAX	0994-25-1216

■ 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

月	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12		
旬	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
主要管理				春整枝 (防霜開始)						一番茶後更新			二番茶後更新						最終摘採							秋整枝			初霜対策期間							
茶期							一番茶 製造期間						二番茶 製造期間							三・四番茶 製造期間							秋冬番茶 製造期間									





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	鹿児島県内産の有機碾茶				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	●商品検査の有無 残留農薬検査				
	従業員の管理	●衛生管理 ○生産・製造工程の管理 J-GAP認証により、徹底した管理を実施。				
	施設設備の管理	○手洗いや体調管理についてチェックリストで確認している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底している。 ○施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	総務・経理課	連絡先	048-783-3141	
	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保険加入済み				

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。