

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年  
11 月 28 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	301082 国産黒豆入り麦茶 40P						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 (真夏)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	24ヶ月	消費期限	無
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大麦(国産)、黒大豆(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901787240060			
内 容 量	400g(10g×40袋)		I T F コー ド	14901787240067			
1ケースあたり入数	20		希 望 小 売 価 格	税抜	¥440	税込(切捨) 税率 8%	¥475
保 存 温 度 帯	常温 ▼		商品サイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(g)		
				26.5 × 14.5 × 4.6	425.0		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100ケース/日	最小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
						58.0 × 25.5 × 27.2	9.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → HACCP認証: 麦茶(ティーバッグ)の製造						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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)	主に子育て世代のお客様。 オフィス、学校に水筒を持て行かれる方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<p>お手軽に: 耐熱ポットに本品を1袋入れ、約1リットルのお湯か水を注いでください。お湯出しは約10分、水出しは約1時間でできあがり。</p> <p>本格的に: やかんで約1.5リットルのお湯を沸かし、本品を1袋入れ弱火で5分間ほど煮出してください。粗熱が取れたらできあがり。</p>	
商 品 特 徴	<p>国産大麦を芯までじっくりと焙煎した麦茶に、国産黒大豆茶をブレンドした、ほんのり甘く香ばしい健康麦茶です。</p> <p>煮出し、水出し両用タイプです。夏は冷やして、冬はホットで、お召し上がりください。</p>	

## 商品写真



商品名	国産黒豆入り麦茶40P
名 称	混合麦茶(ティーバッグ)
原材料名	大麦(国産)、黒大豆(国産)
内 容 量	400g(40袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 常温で保存してください。
製 造 者	三栄興産株式会社 佐賀県唐津市相知町 相知2635番地1

栄養成分表示 浸出前 ティーバッグ1袋(10g)当たり			
エネルギー	39kcal	炭 水 化 物	8g
たんぱく質	1g	食塩相当量	0g
脂 質	0.4g	カフェイン	0g
栄養成分表示 (浸出液100ml当たり)			
エネルギー	2kcal	炭 水 化 物	0.4g
たんぱく質	0g	食塩相当量	0g
脂 質	0g	カフェイン	0g



三 栄 興 産  
SANEI KOSAN

### 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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場では、そば、ごまを含む製品を生産しています。

※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		三栄興産株式会社		
年 間 売 上 高		402百万円(令和5年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	28名(社員22名、パート6名)
代 表 者 氏 名		代表取締役 緒方哲哉		
メ ッ セ ー ジ		弊社は企業理念を「日本の心を育み、豊かでいきいきとした生活を創造する三栄グループ」とし、提供するサービスや、商品である麦茶・健康茶を飲むことで世界中の皆様が幸せになることを願い活動しています。 弊社の所在地である佐賀県は日本一の大麦の産地です。地域の宝である大麦を使用し1965年より麦茶を作り続けています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="http://www.skk-sanei.co.jp/">http://www.skk-sanei.co.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒	849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
工 場 等 所 在 地	〒	849-3201	佐賀県唐津市相知町相知2635番地1	
担 当 者		緒方哲哉	E - m a i l	<a href="mailto:eigy@skk-sanei.co.jp">eigy@skk-sanei.co.jp</a>
T E L		0955-62-2824	F A X	0955-62-2825



品質に関し、一切の妥協を許しません。

■ 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

製造工程:原料受入→保管→選別→焙煎→選別→粉碎→選別→混合→計量・包装→金属探知機→ウェイトチェック→目視検査→梱包→保管→出荷

選別:目視、味覚、嗅覚、磁力、篩、比重

製品検査(全量):金属探知機、ウェイトチェック、外装、印字

製品検査(抜き取り):包装仕掛かり時、10分後、以降15分後(目視、味覚、嗅覚、ティーバッグシール強度、外装シール強度、計量、製品・ケースへの印字の再確認と記録)、焙煎時、焙煎色度を色差計にて測定・管理

ロットナンバー管理:各工程にて記録、保管(原料受け入れ時、焙煎時、加工時、保管時)

写 真

		
工場	佐賀県産大麦	熱風焙煎風景

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	目視・味覚・嗅覚・金属・重量・焙煎色度・病原性微生物・水分活性・残留農薬・放射能 等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの手法に基づき製造工程を管理。(2017年から認証)			
	従業員の管理	HACCP委員会を中心とし自己啓発、相互啓発を行う。 法令、技能など各種研修会への参加、外部講師による社内講座の開催。			
	施設設備の管理	製造設備は日毎、年次等、定期的なメンテナンスを実施。毎週末社内にて点検、意見交換会を開催し、要改善ポイントはの早期発見に務める。外注先と協力し防虫防鼠に務める。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	緒方哲哉	連絡先	TEL:0955-62-2824 eigy@skk-sanei.co.jp
	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	危機管理に関する対応:HACCPの手法に基づく 生産物賠償責任保険への加入:基本補償・保険証券支払限度額1億円、リコール費用補償特約3千万円			

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。