

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月26日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	阿蘇のふもとのオーガニック菊芋茶 ティーバッグ						
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	2027.8	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	熊 本 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580505351044			
内 容 量	60g(2gx30包)		希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン	税込(切捨) 税率	8%
1 ケースあたり入数	20袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	2~3日(最大ケース以上は2~3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	10	最 小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						27.0 × 38.0 × 26.5	2.5
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 自分と家族の健康が気になる40~60代女性。 ①生活習慣病を予防したい方②食事のバランスを整えたい方③健康を維持したい方④①~③が家族・友人にいる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	菊芋含有のイヌリン(水溶性食物繊維)は熱いお湯で良く抽出されます。ティーバッグ1包に400mlの熱湯を注ぎ、5分蒸らしてお召し上がりください。 食前か食事と一緒に召し上がりいただくことをおすすめします。
商 品 特 徴	・熊本県産の有機菊芋100%原料、ノンカフェイン ・植物由来の体にやさしいティーバッグ素材(ソイロン) ・直火、遠赤外線ダブル焙煎による香ばしさとほのかな甘さ

商品写真

名 称	有機菊芋茶(ティーバッグ)
原材料名	有機菊芋(熊本県)
内 容 量	60g(2gx30包)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温・多湿を避けて保存してください
製 造 所	(株)阿蘇自然の恵み総本舗 熊本県菊池郡大津町杉水西上原 1193-5
販 売 者	光陽オリエントジャパン(株) 埼玉県上尾市東町 2-3-2 お問合せ ☎048-783-3391

ティーバッグ1包(2g)に対し400mlの熱湯を注ぎ、5分おいた場合の400ml当たり	
イヌリン(総フラクタンとして)	1.2g
カフェイン	0.00g

【ご注意】●開封後はチャックを閉めて保存し、お早めにお召し上がりください。●お作りになったお茶はその日のうちにお召し上がりください。

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"/> いちま、 <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"/> パナマ豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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)

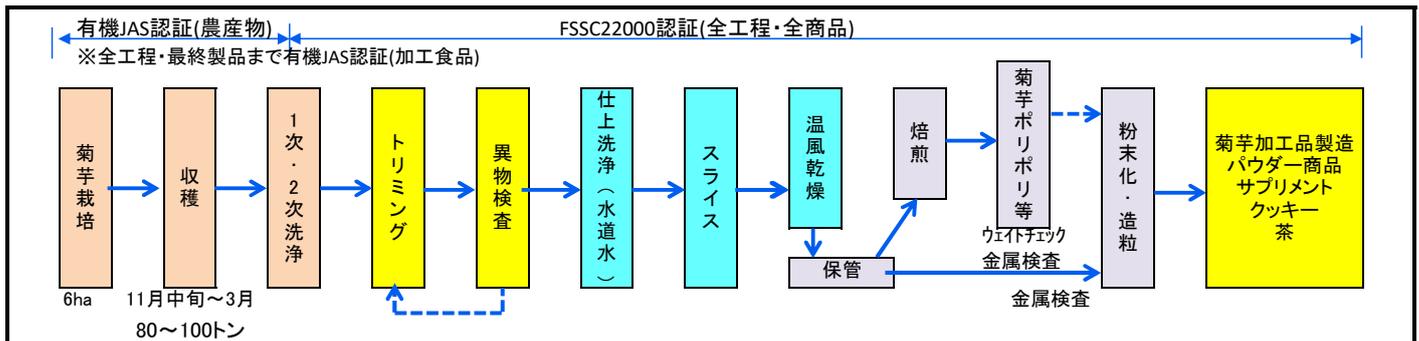
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	菊芋堂／光陽オリентジャパン株式会社		
年間売上高	令和6年度 3,032百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員33名(令和7年12月時点)
代表者氏名	清藤 新一郎		
メッセージ	Brand Vision 「一人ひとりの幸せに寄り添い、心と体が満たされる豊かな社会を育むため、創造と挑戦を重ねていく。」 Brand Mission 「菊芋製品の開発と提供を通じて、健やかなライフステージを支える。」		
ホームページ	https://kikumodo.com/		
会社所在地	〒 362-0031	埼玉県上尾市東町2-3-2	
工場等所在地	〒 869-1236	熊本県菊池郡大津町杉水西上原1193-5	
担当者		E-mail	contact@kikumodo.com
TEL	048-783-3391	FAX	048-783-3141

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	乾燥チップ・焙煎チップ・粉末は製造ロット毎に生菌数検査、水分率検査を実施。全製品金属検査を実施。製品包装前は、担当者の官能検査(味、色、食感等)を確認しています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000(ISO22000)のHACCP要求事項に基づきハザード分析を行い、HACCPプランを作成し、管理しています。		
	従業員の管理	HACCP対応を図りながら、OPRP、CCP対応を現場で訓練しています。PRP(前提条件プログラム)を教育し、現場で環境整備、衛生管理の実践指導(OJT)を行っています。		
	施設設備の管理	PRP(前提条件プログラム)に規定している、施設・設備管理、清掃・洗浄、殺菌・消毒手順を作成し、従業員教育を行い実施しています。5SチェックでPDCAを回しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	お客様相談室	連絡先 048-783-3391
	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	FSSC22000要求に基づき、危機管理を実施。PL保険加入済み。不適合品対応や回収品を特定し迅速・的確に行うために、収穫した畑から及び／又は製品の賞味期限からトレースできるように収穫から各製造工程のロット管理を実施。		