

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月13日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.2版

## ■商品特性と取引条件

商品名	嗜み茶							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (5月上旬)			賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料产地 (漁獲場所等)	茨城県境町			JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	5g×2ヶケース付(詰め替え用5g)			希望小売価格	税抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 8%	¥2,160
1ケースあたり入数	10ヶ			保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3営業日			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ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					120.0	266.0	196.0	400g
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 茨城県エコファーマー・認定農業者 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

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 type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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～40代の働くモテたい男性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日忙しくて健康的に過ごせていない。そんな男性に是非食べてもらいたい。集中力を高めたいときに。口臭が気になるときにおすすめです。ポリポリ噛んでも良し、舌の上で茶葉をふやかして味わってもよし。もちろんお湯で飲んでもOKです。ポケットからお茶がでてきたり一目置かれる存在に。	
商品特徴	一枚一枚の茶葉を丁寧に揉んだ最高級手揉み茶を使用。 手揉み茶を贅沢にも直接口に入れてカリカリ噛む、世界でも当園だけのオリジナルの商品です。(特許出願中)茶葉のもつカテキンの効果により、消炎作用・血管上昇抑制作用・抗アレルギー作用・抗腫瘍作用・抗う歯(むし歯)作用・抗酸化作用などがあり、口臭予防にもお勧め致します。 開封後は、湿度の無い環境にて保管頂き、一ヶ月以内にお召し上がりください。	

## ■商品写真



※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	さしま茶 飯田園		
年間売上高	令和5年1000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名、パート1名
代表者氏名	飯田耕平		
メッセージ	茨城県西部に位置する猿島郡境町でさしま茶の栽培製造販売までを一貫して行っているお茶農家です。全国手揉み製茶技術協議会で日本一となる最優秀賞を2度受賞しました。手揉み茶の技術を生かしてお茶摘み体験、お茶作り体験、お茶の入れ方教室なども開催しております。		
ホームページ	<a href="http://www.iidaen.com">http://www.iidaen.com</a>		
会社所在地	〒306-0403	茨城県猿島郡境町蛇池521	
工場等所在地	〒306-0403	茨城県猿島郡境町蛇池521	
担当者	飯田里美	E-mail	<a href="mailto:info@iidaen.com">info@iidaen.com</a>
TEL	0280-87-1547	FA	0280-87-1949

## ■ 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

品種茶 やぶきた・かなやみどり・おくみどり・ふくみどり・さえみどり・実生やぶきた・在来種 2.7ha		年間収穫量 1番茶(5月)2,000kg 2番茶(6月)1,500kg
 <p>手もみ茶の工程</p> <p>① 薙採い あさりい 和束が施された幼葉の上でお手を揉みます。 はじめは水分が多いので高い位置から、乾いてきたら徐々に低い位置で揉みます。</p> <p>② 四輪揉み かいてんじゅみ 四輪を軽く回しながら揉みます。 初めて力を入れて葉を揉みながら転がします。 徐々に葉を散らさないように力いっぱい揉み込みます。</p> <p>③ 振りまみ むりまみ 葉をひらひらして、(手)力を加えて水分を均一にしていきます。 はじめの水分がほんとなくなり、葉ができ初めて葉が分離すれば次の段階に移ります。</p> <p>④ 烟解き たきとり 「四輪揉み・振りまみ」で出来た葉の煙をほぐし、下揉み終了です。 簡単に解き終えたたら初段の内へ取り出します。</p> <p>⑤ 乾燥 かんそう 65°C前後の幼葉の上に葉を広げ、粉は右端に寄せて乾燥させます。 放熱させるために中央に丸く開けておきます。軽い音で蒸葉が折れれば完成の目安です。</p> <p>⑥ こぐり 葉の形を整え、香りや光沢を出す作業です。 手揉みにおける技の一環の見せ所です。</p> <p>⑦ 車輪揉み でんぐりもみ 葉の形状を整えながら針のよう伸ばしていきます。 前半は「歌ひし転がり」(歌半は「歌力転がり」)で揉みこみます。この時叶でかなり力がかかるので、土踏まりに注意します。</p> <p>⑧ 摺み切り もみきり 葉を両手に揉み、最後にすり合せながら形をつける作業です。 同時に入らがないよう乾燥させながら揉みます。はじめは力を抜いて揉みため、徐々に握って力を加えて揉んで行います。</p>		
写真		
		

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に	残留農薬検査・放射能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに準じた管理			
	従業員の管理	HACCPに準じた管理			
	施設設備の管理	HACCPに準じた管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	木野 真	連絡先	0280-87-1547
	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			

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>をご覧下さい。