

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	噛み茶							
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 産 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)	
						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 ※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 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	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オススメです。ポリポリ噛んでも良い、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ら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・血圧上昇抑制作用・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

			
			
表示義務有		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。	
表示を奨励 (任意表示)		<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、 <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、 (商品名に「そば」「大豆」「鶏肉」などの文字がある場合は、 <input type="checkbox"/> 蕎麦、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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			

※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	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	http://www.iidaen.com		
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 - m a i l	info@iidaen.com
T E L	0280-87-1547	F A X	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

① 葉摘み はらふい 【作業時間：約50分】
和紙が張られた脇置の上でお茶を摘みます。
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摘みます。

② 回転揉み かいてんもみ 【作業時間：約70分】
両手を伸ばし、時間をかけて左右に転がします。
最初は力を入らずに葉を柔らかくしながら転がし、徐々に葉を散らさないように力いっぱい揉み込みます。

③ 練り揉み ねりもみ 【作業時間：約25分】
葉をひと塊にし、さらに力を加えて水分を均一にしています。
にじみ出る水分がほとんどなくなり、葉がでこぼこで葉と葉が分離すれば次の段階に移ります。

④ 玉解き たまき 【作業時間：約15分】
「回転揉み・練り揉み」で出来た葉の塊をほぐし、下揉み終了です。
葉早く解き終えたら脇置の外へ取り出します。

⑤ 乾燥 かんそう 【作業時間：約120分】
65℃前後の脇置の上に茶を広げ、茶は右端に寄せて乾燥させます。
置熱させるために中央に丸く開けておきます。軽い音で茶葉が折れれば完成の目安です。

⑥ こくり 【作業時間：約45分】
茶の形を整え、香りや光沢を出す作業です。
手揉みにおける最後の工程の仕上げです。

⑦ 乾燥揉み でんりもみ 【作業時間：約45分】
茶の形状を整えながら針のように伸ばしていきます。
最初は「取りしを練り」、後半は「強力乾燥り」で乾燥させます。この時点でかなり水分が抜けているので、上乾きに注意します。

⑧ 揉み切り もみきり 【作業時間：約40分】
茶を両手に揉み、前後にすり合わせながら揉み形をつける作業です。
同時にふやかないよう乾燥させるながら揉みます。はじめは力を加えて高い位置、徐々に乾いてきたら力を加え低い位置で行います。

手もみ茶の工程

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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>をご覧ください。