

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 16 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	世界初 紅茶を抹茶にした「紅抹茶」				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(新茶は6月頃) (6月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限
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	希望小売価格	税抜	¥2,200	税込(切捨) 税率 10% ¥2,420
1ケースあたり入数	40本	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	1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	最小	1	ケースサイズ(重量) 縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重量(㍉)	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input 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 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 →				

ターゲット	売先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	(1) 茶碗・茶筴を温める (2) こした紅抹茶を碗に1g入れる (3) お湯80mlを入れ、茶筴で点てる
商品特徴	世界で初めての試みとなる紅茶の抹茶。ただ紅茶を粉状にしたものではなく、長い年月をかけ根気強く特性を研究し、ようやく特別な製法で国産茶葉から、紅茶の碾茶(てんちゃ)の製造に成功することができ、それを抹茶の技術を用いて開発された商品が「紅抹茶」です。




Instagramで動画を公開中!

商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名称</td><td>抹茶</td></tr> <tr><td>品名</td><td>紅抹茶</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>日本茶</td></tr> <tr><td>原産国</td><td>日本</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>30g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>缶底に表示 開封後は1ヶ月以内にお召し上がりください</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>冷蔵保存し、湿気移り香にご注意ください。</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>薩摩国 鎌田茶業(株) 宮崎県都城市今町7513番地 TEL 0986-39-3142(代)</td></tr> </table>	名称	抹茶	品名	紅抹茶	原材料	日本茶	原産国	日本	内容量	30g	賞味期限	缶底に表示 開封後は1ヶ月以内にお召し上がりください	保存方法	冷蔵保存し、湿気移り香にご注意ください。	製造者	薩摩国 鎌田茶業(株) 宮崎県都城市今町7513番地 TEL 0986-39-3142(代)
	名称	抹茶															
品名	紅抹茶																
原材料	日本茶																
原産国	日本																
内容量	30g																
賞味期限	缶底に表示 開封後は1ヶ月以内にお召し上がりください																
保存方法	冷蔵保存し、湿気移り香にご注意ください。																
製造者	薩摩国 鎌田茶業(株) 宮崎県都城市今町7513番地 TEL 0986-39-3142(代)																
<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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"/> くるみ、<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"/> パナナ、<input type="checkbox"/> 豚肉、<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、<input type="checkbox"/> アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド	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)											
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド																
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)																

■ 出展企業紹介

出展企業名	鎌田茶業株式会社		
年間売上高	12,000,000円(2022年度第45期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員19名 パート5名
代表者氏名	鎌田まゆみ		
メッセージ	<p>盆地特有の深い霧に育まれ、茶葉が厚く、良質な都城茶。 香り高くコクのある厳選された茶葉を、決して手を抜かない作り手が てまひまと心を込めて仕上げました。 古来よりお茶の心には、先様を敬いねぎらう「和敬」の精神が息づいているといわれています。 私達の祖先がはるか昔から大切にしてきた わびさびの心 日本の文化を表現してみました。 作り手の心を感じていただければ幸いです。</p>		
ホームページ	http://www.satsumaen.com		
会社所在地	〒 885-0064	宮崎県都城市今町7513番地	
工場等所在地	〒 885-0064	宮崎県都城市今町7507番地8	
担当者	鎌田俊作	E - m a i l	s-kamada@satsumaen.com
T E L	0986-39-3142	F A X	0986-39-3497

■ 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

商標登録番号第6561615「紅抹茶」
 商標登録番号第6493067「紅茶の抹茶」
 商標登録番号第6587953「紅碾茶」
 商標登録番号第6681783「紅茶の碾茶」
 特願2022-0590029(P22-0075)「紅茶の抹茶の製造方法」申請中

鹿児島県徳之島産の国産希少品種「べにふうき」を使用し、現在年間5～6tの生産が可能。
 特殊技術と希少品種と新しい切り口で販路を開拓していきたい

WEB

Instagram

Facebook



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	<ul style="list-style-type: none"> ・勤務歴10年以上の製造部製品課スタッフによる目視検査 ・金属探知機 ・茶成分分析機を用いた商品生部分検査 		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	立ち入り制限された専用の茶製造工場内にて自社製造ラインを用い勤続20年以上のスタッフのみ関われる仕上工程(火入加工)を経て自社パッケージングライン内で商品バック工程を行い、商品検査を経て完成となる		
	従業員の管理	HACCPによる工程管理と食品衛生法に準じた衛生管理を製造部長をリーダーとして適時チェックと工程書類保管の徹底、および直営店舗の衛生チェックも定期的に行い日頃より衛生管理の意識の共有をしています		
	施設設備の管理	同じく、HACCPによる工程管理と食品衛生法に準じた衛生管理を行い、製造部スタッフ以外の施設入退室管理も含め徹底して管理しています		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造部 永窪弘部長	連絡先 0986-39-3142
	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 自社組織図内に危機管理対策本部を設置。BCP策定を基とし万が一に備えています		