



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015



商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	京ふか冠(かぶせ)茶ギフトボックス		
最もおいしい時期	7月～12月	賞味期限・消費期限	12か月
主原料産地(漁獲場所)	緑茶(京都府産)	JANコード	4582323178889
内容量	7g×5個入	希望小売価格	1080円(税込)
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷暗所
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(平成24年きょうと信頼食品登録制度認定(第23-002号))		
ターゲット	売り先	小売	
	生活に余裕があり、健康に気をつかいながら本格的な風味や産地にこだわったお茶に関心がある30代以上の特に女性がターゲット。時間がなくとも、美味しくお茶が飲みたい方には最適です。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	急須1回分が1袋に計量されているため、家庭でもてなしや家族とのお茶の時間に手間をかけずに美味しく淹れられます。短時間での水出しが可能のため、マグボトルでの持ち出しや外出先での利用にも重宝します。		
商品特徴	玉露のような旨味に深蒸し製法の濃厚さと直火遠赤のまろやかな香りが特徴。お湯・冷水を問わずに15秒程度で濃厚で緑色鮮やかなお茶が抽出できる点などは、急須で淹れられる抹茶と言えるお茶です。		

商品写真



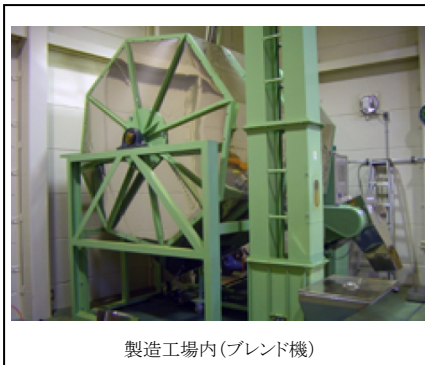
はんなりふくよか 京ふか冠® kyofuka kabuse	
名 称	京ふか冠(かぶせ)茶
原材料名	緑茶(京都府産)
内 容 量	7g×5袋(個包装)
賞味期限	欄外下部記載
保存方法	高温・多湿を避け、移り香にご注意ください。
販 売 者	(株)西出製茶場 京都府綴喜郡宇治田原町 禅定寺東奥谷59番 電話 0774-88-2200
http://www.nishide.com	

出展企業紹介

出展企業名	㈱西出製茶場		
年間売上高	平成25年度 100百万円	従業員数	8名
代表者氏名	西出 孝		
メッセージ	「茶及び茶文化の普及を通じて、人々の心豊かな生活と思いやりに満ちた社会の実現に貢献すること」を企業理念とし、地元産の茶葉を用いた製茶の伝統を守りながら、独創的な新商品の開発に積極的に取り組んでおります。また品質管理、衛生管理を徹底し、高いレベルでの顧客満足度を目指しています。		
ホームページ	http://www.nishide.com/		
会社所在地	〒610-0201 京都府綴喜郡宇治田原町禅定寺東奥谷59番地		
工場所在地	〒610-0201 京都府綴喜郡宇治田原町禅定寺東奥谷59番地		
担当者	西出 孝	E-mail	nishide@kagoya.net
TEL	0774-88-2200	FAX	0774-88-5289

製造工程(農林水産品の場合は、生産工程)等アピールポイント

【栽培と荒茶製造(契約茶園)】①栽培・摘取 → ②蒸し → ③揉み → ④荒茶 →
 【精選加工・製品化(自社工場)】①荒茶受入 → ②篩分・切断 → ③選別 → ④焙煎 → ⑤ブレンド → ⑥異物除去 → ⑦検品・梱包 → ⑧出荷



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目:自社での細菌検査(大腸菌・大腸菌群など)・包装後残存酸素検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理部を設置し、工程管理表・製造工程マニュアルを作成。また、製造工程に12000ガウスマグネットとCCDカメラ搭載異物除去装置を設置。
	従業員の管理	従業員衛生管理点検表への記入、パート社員を含む健康診断(検便)の義務化、管理者に対するHACCP講習会への参加を奨励し、衛生講習会を実施。
	施設設備と管理	衛生標準作業手順書の記入によって、機械の衛生状態や故障などを点検し、必要な清掃やメンテナンスが十分なされるように対応している。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当: 西出 孝 TEL:0774-88-2200	