



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	濃い口 宇治抹茶入り煎茶ティーバッグ50P		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	12か月
主原料産地(漁獲場所)	京都・滋賀・三重・奈良	JANコード	4582323178018
内容量	5g×50	希望小売価格	1350円(税込)
1ケースあたり入数	10	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 ・ 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)			
ターゲット	売り先	フードサービス	
	20代以上の女性が対象。産地や製法にこだわりのある日本茶や和食が好きな方が対象。レストランや和風カフェ、お寿司屋さんなどの飲食店でのご利用を期待しています。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	日本食レストランやカフェなどの日本茶メニューとして、品質にこだわった宇治茶を提供いただけます。食事の際のお茶、和菓子や洋菓子にもよく合います。健康志向で本格的な抹茶風味が好きな方にお勧めです。		
商品特徴	宇治茶100%で製造したティーバッグです。製造方法の異なる5種類以上の茶葉にお薄用京都府産宇治抹茶をブレンドし、茶葉が開きやすいテトラタイプの5gティーバッグにしました。遠赤外線強火焙煎の香りがお茶の味を引き立たせます。		

### 商品写真



品名	濃い口宇治抹茶入り煎茶TB50
名称	煎茶ティーバッグ
原材料名	緑茶(国産) 宇治抹茶(京都府産)
内容量	5g×50P
賞味期限	2016.1.8
保存方法	高温・多湿を避け、移り香に注意し冷暗所にて保管してください。
製造者	(株)西出製茶場 京都府綾香郡宇治田原町 禅定寺裏奥谷59 TEL 0774-88-2200 FAX 0774-88-5289

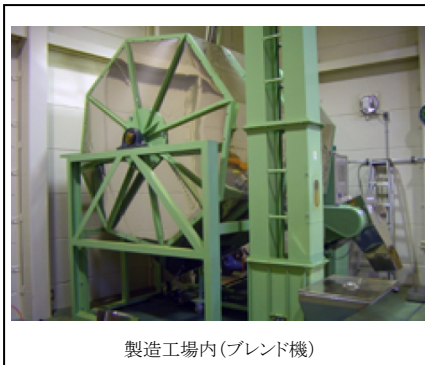
〈取扱上の注意〉お茶は鮮度が大切です。開封後はお早めにお飲みください。M12  
 〈飲み方〉急須にお湯を入れ湯香みに均等に注いでお飲みください。  
 4582323178018

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	