



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

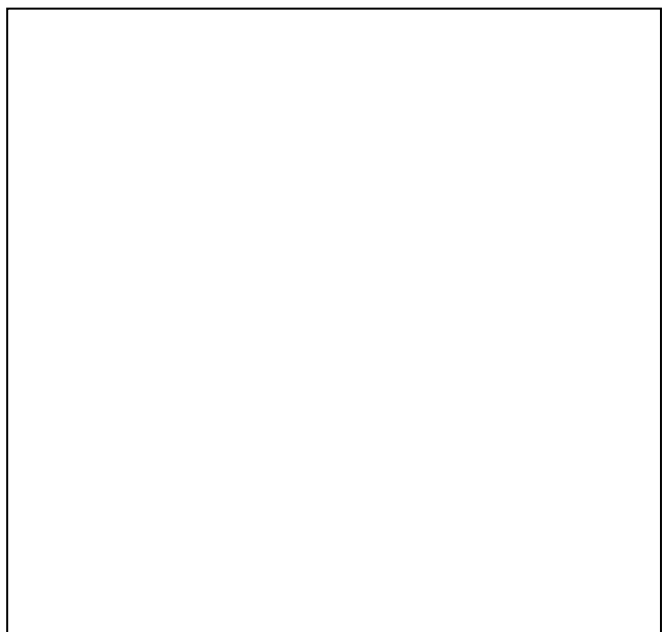


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	オーガニック宇治茶ハーブブレンド		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	6ヶ月
主原料産地(漁獲場所)	国産	JANコード	
内容量	700ml	希望小売価格	3,000円
1ケースあたり入数	6	保存温度帯	常温
発注リードタイム	受注生産	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	10ケース	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	有機JAS、ISO、		
ターゲット	売り先	商社・卸	
	30代~50代の女性、富裕層の方々、高級ホテル、高級レストラン、百貨店などでの販売・ご使用をオススメ致します。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	本品は高級オーガニック飲料です。冷蔵庫で冷やし、ワイングラスに注いでお楽しみ下さい。「スッキリとした飲み口」は肉料理に、「まろやかな飲み口」は魚料理にと、食前食後にお飲み下さい。		
商品特徴	本品は来春以降に販売予定の新商品高級オーガニック飲料でございます。日本でも大変目新しい商材でございます。『お洒落』『楽しい』『簡単』をポイントとし、NEO日本茶文化をお届け致します。		

商品写真

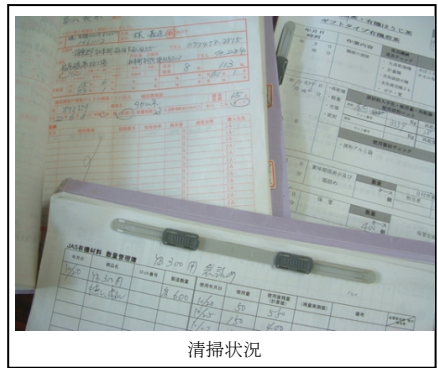
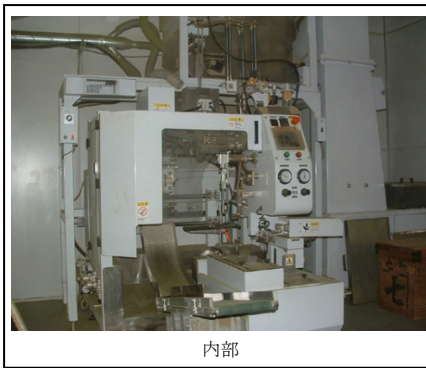


出展企業紹介

出展企業名	㈱カネ七畠山製茶		
年間売上高		従業員数	9名
代表者氏名	畠山啓一		
メッセージ	1751年創業 株式会社カネ七畠山製茶は、京都より宇治茶の製造卸販売、小売り販売を致しております。日本茶文化を『お洒落』『可愛い』『便利』をポイントとし、日本(京都)ならではの素敵なデザインでご提供致します。更に、契約農家と共に有機栽培緑茶を一部製造卸販売致しております。また、9001,有機JAS認定を取得し食に対する安心・安全にも力を注いでおります。		
ホームページ	http://www.7noshin.com		
会社所在地	〒612-8111 京都府京都市伏見区向島橋詰町786		
工場所在地	〒612-8111 京都府京都市伏見区向島橋詰町786		
担当者	畠山友晴	E-mail	tea@7noshin.com
TEL	075-611-0330	FAX	075-603-2013

製造工程(農林水産物の場合は、生産工程)等アピールポイント

1751年創業 株式会社カネ七畠山製茶は、有機緑茶からスイーツに使用頂く有機抹茶原料、小売り販売商品を取そろえております。商品パッケージは、日本(京都)ならではの素敵なデザインでご提供致します。また、PB商品の作製も承ります。契約農家と共に有機栽培緑茶を一部製造卸販売致しております。ISO9001,有機JAS認定を取得し食に対する安心・安全にも力を注いでおります。



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:)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO9001、有機JAS認定取得 生産工程責任者・格付け責任者を置き、ISO9001認定機関、有機JAS認定機関の指導の下、清掃マニュアル・作業管理マニュアルにて作業を進め記録・保管している。	
	従業員の管理	品質管理責任者・格付け責任者の指示の下、作業内容・効率・安全確認を周知させ、安心・安全に努める。	
	施設設備と管理	作業を行う際は清掃管理マニュアルに沿って管理・チェックを行い記録・保管する。	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	ISO9001品質マネジメントシステムに従い、不備があった際は、早急に原因解決を行う様、追跡調査・作業管理マニュアルの見直しを行い、事故を重ねぬ様に作業内容確認・是正・指導を行う。品質管理責任者：畠山友晴 電話075-611-0330		