



The 40th International Food and Beverage Exhibition

# FOODEX JAPAN 2015

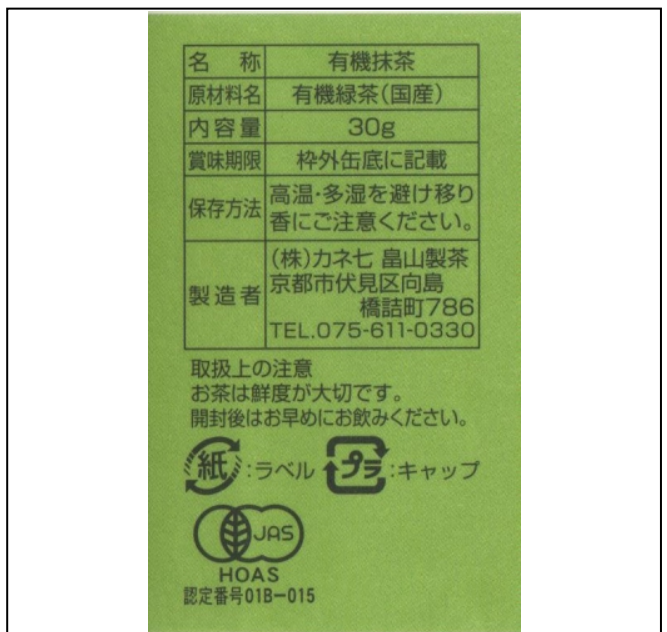


## 商談会シート(製品情報シート)

### 商品特性と取引条件

|                     |  |            |                                     |
|---------------------|--|------------|-------------------------------------|
| 商品名                 | 有機抹茶   |            |                                     |
| 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                 | 30g  | 希望小売価格     | 1,000円                              |
| 1ケースあたり入数           | 20本  | 保存温度帯      | 常温                                  |
| 発注リードタイム            | 5日～7日  | 販売エリアの制限   | 有・ <del>無</del>                     |
| 最低ケース納品単位           | 5ケース   | ケースサイズ(重量) | 縦×29.5mm 横×23.5mm 高さ×8.3mm (1475kg) |
| 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～60代の女性、日々の健康、オーガニックに関心のある方、  |            |                                     |
| 利用シーン(利用方法・調理例等)    | お抹茶として楽しむだけでなく、暑い季節は氷を浮かべた『冷抹茶』もオススメです。作法にとらわれずタンブラーやボトルに抹茶1.7gとお湯または冷水を80cc入れ、ボトルをシェイクし気軽にお楽しみ下さい。また、アイスやヨーグルトに混ぜて！塩と抹茶を混ぜて『抹茶塩』を天ぷらに！マヨネーズと抹茶を混ぜて『抹茶マヨネーズ』としてサラダに！バターやマーガリンに抹茶を混ぜ合わせトーストに！お楽しみ下さい。 |            |                                     |
| 商品特徴                | 京都府産有機栽培茶を使用。京都は相楽郡和束町で育まれましたお茶。農薬や科学肥料を使用しない自然の力を活かして育てられたお茶は、お茶本来のしっかりとした旨味・渋み・香りがお楽しみ頂けます。有機JAS規格にのっとった有機加工食品で食の安心、安全にこだわりのあるお客様へ特にお勧めしたいお茶でございます。  |            |                                     |

### 商品写真



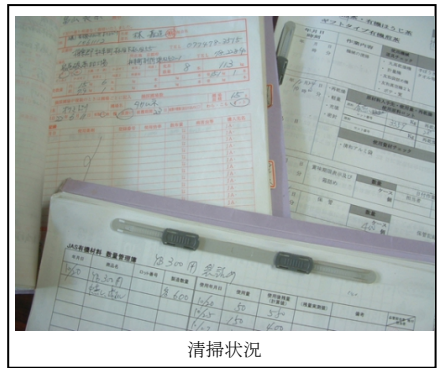
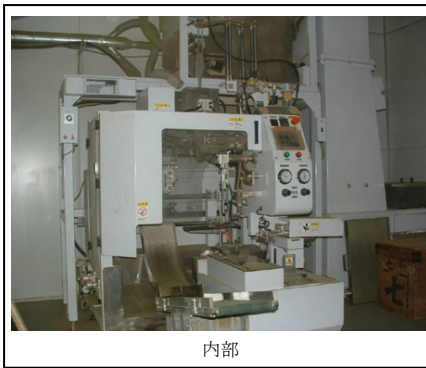
このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。

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<br>【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 |   |  |