杵築市

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 1 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

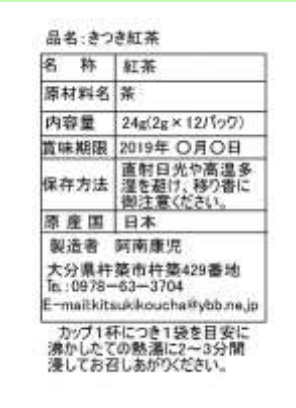
商品名	きつき紅茶						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	大分県杵築市	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	40g 80g 2g×12包	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率		
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	◉無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
認証等（商品・工場・農場等）	☑有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☑農業生産工程管理(GAP) ※ ☑その他(右に記入→) 杵築ブランド認定 K31-022017-041 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☐外食 ☐中食 ☐商社・卸売 ☐メーカー ☐スーパーマーケット ☑百貨店 ☑その他小売（☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☐ホテル・宴会・レジャー ☐その他(右に記入→) 紅茶専門店
	お客様（性別・年齢層など）	香りや渋み、コクを味わいたい紅茶好きの方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	落ち着いて味わえるティータイム、ヌン活に最適 https://oita-katete.pref.oita.jp/web_magazine/kitsuki-tea/	
商品特徴	1956年に杵築市で紅茶の生産が始められ、1964年に全国茶品評会で1等1席の農林大臣賞を受賞した「杵築紅茶」。1994年に孫夫妻が紅茶の栽培を再開、紅茶通に珍重されるシルバーチップスが残る茶葉は若芽でとる証拠。TV番組の「鉄腕DASH」でも紹介され、優しい味が特徴です。	

■ 商品写真

写真
商品の全体がわかる写真を貼付

一括
の写真を字が読



品名：きつき紅茶

名称	紅茶
原材料名	茶
内容量	24g(2g×12パック)
賞味期限	2019年 ○月○日
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、移り香に御注意ください。
原産国	日本

製造者 阿南康児
大分県杵築市杵築429番地
Tel.：0978-63-3704
E-mail:kitsukikoucha@ybb.ne.jp

カップ1杯につき1袋を目安に沸かしたての熱湯に2～3分間浸してお召しあがりください。

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。

表示義務有	☐えび、☐かに、☐くるみ、☐小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐アーモンド、☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐ごま、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐マカダミアナッツ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾・拒否

杵築市

■ 出展企業紹介

出展企業名	きつき紅茶			
年間売上高			従業員数（社員○名、パート○名など）	4名
代表者氏名	阿南康児			きつき紅茶 園主 阿南康児さん
メッセージ	1984年に緑茶栽培からはじめ1996年に紅茶製造を再開。農薬や化学肥料を極力使わず安心安全、クオリティーの高い紅茶つくりを目指している。			
ホームページ				
会社所在地	〒	873-0001	大分県杵築市大字杵築429番地	
工場等所在地	〒	873-0024	大分県杵築市大字船部字尾上	
担当者	阿南康児		E-mail	
TEL	0978-63-3704		FAX	0978-63-3704

■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

発酵時間、揉

茶摘 ➡ 萎凋※1 ➡ 揉捻※2 ➡ 玉解き ➡ 発酵 ➡ 乾燥

※1・・・茶葉をしおらせること
※2・・・茶葉を揉み、茶葉に含まれるタンニンを酸化発酵させること

写真

発酵時間、揉みの圧力など、その年の茶葉に合わせた製法で丁寧に仕上げています。また、日本の軟水に合わせた優しい味に仕上げています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	最終全量目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の排除			
	従業員の管理	健康管理に注意･不調時には従事しない			
	施設設備の管理	操業前必ず機械整備			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	阿南康児	連絡先	090-4981-0712
	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			

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（FCP）により、作成されました。詳しくはhttps://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。