

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月28日

商品特性と取引条件

商品名	ちえびじん紅茶梅酒				
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		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	梅(県産)、紅茶(杵築市産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4983817394721		
内容量	720ml	希望小売価格	税抜	¥1,400	税込(切捨) 税率10% ¥1,540
1ケースあたり入数	720ml/12本	保存温度帯	常温		2750円/1800ml
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	○無 ○有→ 特約店のみ		
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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%) 重量(%) 263.0 340.0 328.0 14.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 杵築ブランド認定品K33-022017-011 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 地酒専門店から酒にこだわる飲食店様
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～30代の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食前酒として、和洋食どちらにも合います。瓶のまま冷やして、ストレートや氷少なめのロックがおすすめです。食後酒としても、牛乳と1:1での牛乳割は、飲み始めは梅酒の酸味がヨーグルトリキュールのような味わい。後味に紅茶の風味がフワツと感じられます。	
商品特徴	地元杵築の阿南さんのきつき紅茶葉を使用し、蔵地下200mの仕込み水で水出し、杵築産健康農園の高橋さんの南高梅で仕込んだ熟成梅酒とブレンドし、アルコール度7%に仕上げた果実風味のすっきりとした飲みやすさが特徴のリキュールです。	

商品写真






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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> くるみ、
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> アーモンド、
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 中野酒造		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	14名
代 表 者 氏 名	代表取締役 中野淳之		
メ ッ セ ー ジ	明治7年(1874年)創業当時の女将の名前「智恵(ちえ)」の名をいただき「智恵美人」というブランドで150年にわたり日本酒を中心とした酒類の製造をしております。蔵の地下200mから湧き出る井戸水がモンドセレクション3年連続最高金賞の栄誉をいただきました。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://chiebijiin.com/		
会 社 所 在 地	〒 873-0002	大分県杵築市大字南杵築2487番地1	
工 場 等 所 在 地	〒 873-0002	大分県杵築市大字南杵築2487番地1	
担 当 者	中野 淳之	E - m a i l	info@chiebijiin.com
T E L	0978-62-2109	F A X	0978-63-4160

■ 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

①きつき紅茶の水出し(弊社地下水使用)⇒
 ②熟成の南高梅酒と国産ブランデー(風味づけ)をブレンド⇒濾過⇒
 ③瓶詰め⇒熱殺菌(約75度)⇒
 ④冷却⇒ラベル貼り


健康農園 高橋さん
⇔

きつき紅茶生産者阿南さん

写 真






梅と紅茶は市内の生産者さんのモノを使います。 弊社社員も収穫を手伝い、南高梅のヘタをひとつずつ取り除き梅酒づくりを行います。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	高温多湿の悪条件の保管による1年間の品質チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造責任者の下にチェック項目を設けた品質・安全チェックを徹底			
	従業員の管理	備品類の混入防止対策の実施。工場入室時の毛髪・埃除去作業の実施			
	施設設備の管理	毎年6月～9月の期間で衛生面を含めた設備投資を行う			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中野 淳之	連絡先	0978-62-2109
	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				