杵築市

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 9 月 14 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

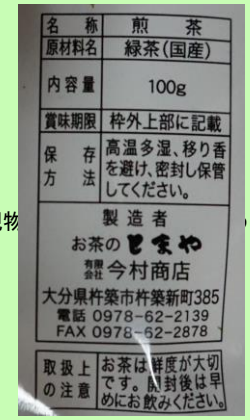
第3.2版

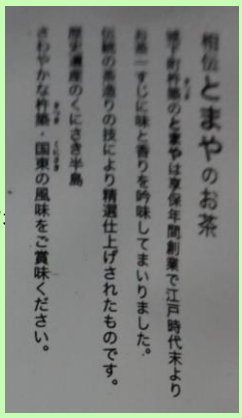
■ 商品特性と取引条件

商品名	煎茶　杵築城						
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	10ヶ月	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	大分県産	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	100g	希望小売価格	税抜	¥1,204	税込（切捨） 税率 8%	¥1,300	
1ケースあたり入数	1袋入り/2袋入り	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	2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 100箱　最小 1箱	1袋サイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)	23.0	11.0	0.5	重量(ｷﾛ) 0.1kg
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→）　杵築ブランド認定品K30-122019-051 ※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 □ホテル・宴会・レジャー　（□業務用対応可能　□ギフト対応可能　） ☑その他（右に記入→）　ふるさと産業館・空港売店等
	お客様（性別・年齢層など）	男女問わず、中年・熟年層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		ギフト、お土産、手土産、自家用
商品特徴		享保年間創業で、江戸時代末よりお茶一筋に味と香りを吟味してまいりました。主に九州（八女、鹿児島）の契約茶園で栽培された茶葉（荒茶）を厳しく選び抜き、当店舗奥の茶仕上げ工場にて伝統の茶づくりの技により精選仕上げされた煎茶「杵築城」です。香り高く、まろやかな味わいが特徴です。

■ 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	□えび、□かに、□小麦、□そば、□卵 □乳、□落花生　□くるみ、
表示を奨励（任意表示）	□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、□くるみ、□ごま、□さけ □さば、□大豆、□鶏肉、□バナナ、□豚肉　□まつたけ、 □もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン　□アーモンド、
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

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社今村商店　お茶のとまや			
年間売上高			従業員数（社員○名、パート○名など）	社員3名、パート1名
代表者氏名	今村　信一			
メッセージ	享保年間創業で、10代280年続く茶屋です。江戸時代末より、お茶一筋に味と香りを吟味してまいりました。 相伝の目にかなった荒茶を厳しく選び抜き、伝統の技により精選仕上げした茶を販売しています。ほかの追随を許さぬ豊かな香り高い逸品をお届けすべく精進を重ねております。			
ホームページ	https://tomaya-tea.net/			
会社所在地	〒	873-0001	大分県杵築市杵築385番地	
工場等所在地	〒		同上	
担当者	今村　佐和		E-mail	tomaya@kdt.ne.jp
TEL	0978-62-2139		FAX	0978-62-2878

■ 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

先代の9代目は、地元杵築・国東半島一帯で始められた緑茶の生産に関わり、茶農家の指導や製造仕上げなど研究を重ねて、茶店としては県内唯一の自家製茶工場を持ち、味わい豊かなお茶の提供を目指し、独自の優良茶を作り上げました。
現在では、主に九州（八女、鹿児島）の契約茶園で仕入れた茶葉（荒茶）を厳しく選び抜き、店舗奥の工場で、伝統の茶づくりの技により精選仕上げし、独自のお茶づくりをおこなっています。
特徴
・浅蒸の山ト園、深蒸の豊国一の中間の中蒸となります。
・仕入れた荒茶は直ぐに低温冷蔵庫で保管し、先火方式により仕上げた煎茶となります。

写真

袋充填機

とまやの中で玉露に次ぐランク

煎茶「杵築城」

■ 品質管理情報

商品検査の有無	◉無　○有→具体的に	異物混入等の目視による確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の定期的な実施。			
	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	加熱、冷却、包装の管理基準に基づき実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今村　信一	連絡先	0978-62-2139
	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保険加入済み			

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http://www.food-communication-project.jp/をご覧下さい。