

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	爽やかなりんご果汁の柚子茶 1KG						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(りんご-10月~12月旬/ゆず-11~12旬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	24ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	国内産		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)				
内 容 量	1KG		希 望 小 売 価 格		税抜		税込(切捨) 税率 : 10%
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12EA		保 存 温 度 帯		常温		常温
発 注 リ ー ド タ イ ム	4週-6週		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	880CT(20FT)	最小	300CT	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
							33.0 42.0 17.5 -
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→) FSSC22000 ※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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	おすすめレシピ リンゴゆずエード:リンゴゆず茶4スプーン、氷 半コップ、炭酸水200ML リンゴゆずサラダドレッシング:オイル:リンゴゆず茶:酢:刻んだ玉ねぎ:塩:コショウ=2:2.4:2:2~3撮り(刻んだ玉ねぎ省略可能)豆腐焼き納豆リンゴゆずサラダ準備材料:豆腐300G、納豆300G、かつお醤油ソース1.5G、キュウリ1/2個スライス、イチゴスライス、リンゴゆず茶1.5大さじ、ベビー野菜一握り(スプラウト)、オリーブオイル大さじ3、塩0.3G、バジルパウダー、コショウ少し 1.豆腐の水気を細かく取ってキューブ状に切るが、底面がついていなければならぬのがポイントだ。 2.紙ホイルの上に置いて準備したオリーブオイルソース(オリーブオイルにバジルとコショウを入れて準備)を豆腐の間に丁寧に塗る。 3.オープンまたはエアフライヤー185度に25分程度焼いてくれる。 4.豆腐が焼ける間、納豆にリンゴ柚子とかつお醤油ソース1.5Gを軽く入れて納豆リンゴ柚子砂糖漬けソースを作る。 5.焼けた豆腐の間に甘酸っぱい納豆リンゴの柚子砂糖漬けソースを間に入れてくれる。 6.豆腐の上面にスライスしたキュウリを乗せ、ベビー野菜とイチゴをトッピングすれば、栄養満点の外はカリッとした健康食が誕生する。	
商 品 特 徴	暖かい南海の日差しを受けて育った国内産のゆずと品質の良い国内産のリンゴの味と香りをそのまま濃縮したリンゴ濃縮液が調和した調和で、さわやかで甘さを感じることができる柚子ブレンド茶です。	

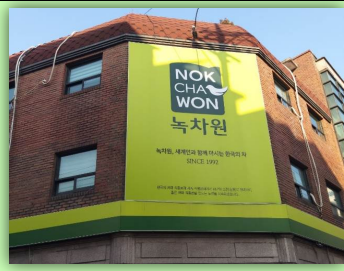
商品写真

※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		(株)緑茶園	
年 間 売 上 高		190億	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)
代 表 者 氏 名		kim jaesam	
メ ッ セ ー ジ		緑茶園は、世界中の人々と一緒に楽しむ健康的な韓国のお茶をモットーに1992年に誕生し、健康な日常と共にするお茶と食飲料製品を供給しています。 緑茶園は長い歴史を持つ韓国の健康茶と世界の多様な植物由来の原料を主材料として使用し、より健康的でおいしい食飲料製品を目指しており、食品原料、加工生産、マーケティング、食材、機能性食品、流通、茶専門店など多様な分野の事業を展開し、世界中の韓国の味を紹介しています。 緑茶園の製品は40カ国以上の消費者の健康な日常と共にしており、世界の有名流通業者および食品業者に対する供給履歴を持っています。 緑茶園は、お茶に関するすべての食品類型(浸出車、固形車、液状車)のHACCP認証とFSSC22000、有機加工認証を通じて、より信頼できる食飲料を生産しています。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://nokchawon.co.kr/	
会 社 所 在 地		〒06678	84, Seocho-daero 4-gil, Seocho-gu, Seoul Repblic of Korea
工 場 等 所 在 地		〒11133	293, Changdong-ro, Changsu-myeon, Pocheon-si, Gyeonggi-do
担 当 者		kim myoungjin	E - m a i l flora@nokchawon.co.kr
T E L		02-597-3949(303)	F A X 02-521-4116



■ 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

主要原料として使われる柚子の産地である高興に毎年収穫時期に緑茶園の代表者が直接訪問し、優秀な原料の生産が持続できるよう現場で最高段階の意思決定を行います。これにより、緑茶園の原料部門のサプライチェーンを構成するパートナーも、より安全で優れた原料を生産することを優先的な目標に設定します。厳選された原料により多様な好みに対応する加工・ブレンド・包装方式を適用した製品を生産しています。製品の生産にはお客様がお茶と食品を飲用する場所・方法・時間・追求する価値、有機栽培や食品安全経営システムのような装置、倫理的あるいは文化・宗教的観点を考慮する消費者の悩みも考慮しています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有一具体的に	自己品質検査実施、一般細菌、大腸菌群検出独自実験及び肉眼検査実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	1.ccp-1加熱工程85±2℃15±1分で生物学的危害要素を除去 2.ccp-2洗兵工程6.0kgf/cm2以上のエア圧力で物理学的危害要素を除去 3.ccp-3金属検出工程金属異物Fe、SUSの大きさがFe:3φ、SUS:5φの場合片と金属異物のない工程品を通過させて金属検出認識有無を確認し金属が混入した製品発生時に検出可能 4.以後1次、2次作業者肉眼検査を通じて検出されていない異物検出可能			
	従 業 員 の 管 理	1日2回個人衛生検査で作業場内に搬入不可能な物品および個人衛生などを確認する。			
	施 設 設 備 の 管 理	設備全般に対する点検実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品質管理チームのチャン・スヨン課長。	連 絡 先	031-532-3944
	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	危機管理対応及び生産物賠償責任保険(PL保険)に加入している。			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。