

商品概要


| | | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------|---------------|--------|---------------|
| 商 品 名 | 雪蓮茶(ゆきはすぢゃ) | | | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限 / 消費期限 | 賞味期限 | 2年 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(新潟県) | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4562454770053 | | |
| 内 容 量 | 30g | 希 望 小 売 価 格 | 400円(税別) | | |
| 1ケースあたり入数 | 30個 | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ | | |
| 発注リードタイム | 3営業日 | 販 売 エ リ ア の 制 限 | ☉無 ○有→ | | |
| 最低ケース納品単位 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(デ) × | 横(デ) × | 高さ(デ) × 重量(キ) |
| 認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→ | | | | |

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| タ ー ゲ ッ ト | 売 り 先 | <input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→) 仏教関係引合有り |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 美と健康を求めている女性 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 毎食時(どんな食事にも合います)・夏期には水出しにしても美味しいです。 | |
| 商 品 特 徴 | 新陳代謝の促進効果があると言われ、ベトナム王宮の女性たちが愛し、中国の楊貴妃も愛飲していたという「蓮茶」。別名「美人茶」とも呼ばれ、ベトナム女性達に人気の蓮茶をヒントに、新潟県上越市の高田城址公園の外堀に咲く蓮に黒烏龍茶・ジャスミン茶・プアール茶をブレンドしたオリジナルティーを作りました。冬は雪に覆われる城址公園のお堀で、毎年可憐に咲く蓮の力強い生命力を蓄えた美味しいお茶です。2014年新潟うまいものセレクション認定商品。 | |

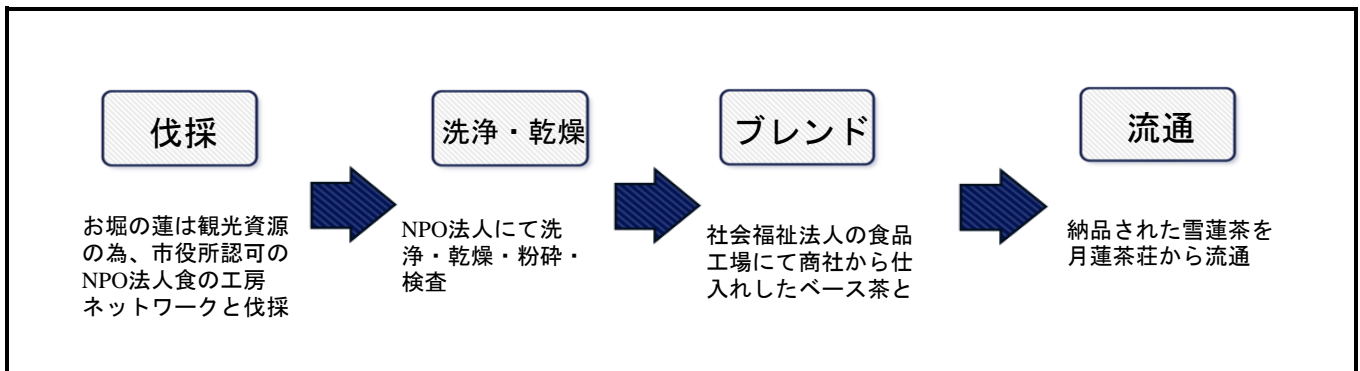
商品写真

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------------|-----------------|-------|-------|--------|-------------|------|------|------------|-----------|---------------|---------------|--------------------|--------------------|---|---|
|  | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。</td> <td rowspan="7">4 562454 770053</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>ブレンド茶</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>半発酵茶・後発酵茶・蓮</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2018.1.30</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>高温・多湿を避けてください</td> </tr> <tr> <td>原産国</td> <td>半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本)</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144</td> </tr> </table> | 茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。 | | 4 562454 770053 | 名 称 | ブレンド茶 | 原材料 | 半発酵茶・後発酵茶・蓮 | 内容量 | 30g | 賞味期限 | 2018.1.30 | 保存方法 | 高温・多湿を避けてください | 原産国 | 半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本) | 販売者 | 月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144 |
| | 茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。 | | 4 562454 770053 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 名 称 | ブレンド茶 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 半発酵茶・後発酵茶・蓮 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内容量 | 30g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | 2018.1.30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | 高温・多湿を避けてください | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原産国 | 半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 販売者 | 月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td colspan="2">茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。</td> <td rowspan="7">4 562454 770060</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>ブレンド茶</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>半発酵茶・蓮</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2017.12.10</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>高温・多湿を避けてください</td> </tr> <tr> <td>原産国</td> <td>半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本)</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144</td> </tr> </table> | 茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。 | | 4 562454 770060 | 名 称 | ブレンド茶 | 原材料 | 半発酵茶・蓮 | 内容量 | 100g | 賞味期限 | 2017.12.10 | 保存方法 | 高温・多湿を避けてください | 原産国 | 半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本) | 販売者 | 月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144 | |
| 茶葉5g(大さじ約1杯)に対し、お湯100~150ccを入れ1分ほど蒸らしてお飲みください。 | | 4 562454 770060 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 名 称 | ブレンド茶 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 半発酵茶・蓮 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内容量 | 100g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | 2017.12.10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | 高温・多湿を避けてください | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原産国 | 半発酵茶・後発酵茶(中国)蓮(日本) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 販売者 | 月蓮茶荘 代表 柴田美穂 上越市本町4-1-5 Tel.025-520-7144 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

■ 企業紹介

| | | | | | | | |
|-------------|---|---|--------------------------------|---|------------------|--|--|
| 出 展 企 業 名 | | フーディーコネット株式会社 | | | | | |
| 代 表 者 氏 名 | | 柴田英昭 | |  | | | |
| メ ッ セ ー ジ | | 2014年より自社製品(雪蓮茶)を開発してメーカー化を目指しています。2011年創業のまだまだ小さい事業者ですが、フットワーク良い丁寧な対応を心がけてます。PB商品も小ロットで対応、パッケージデザイン、セールスプロモーションも対応可能です。雪蓮茶以外にも蓮と日本茶とブレンドした「雪蓮煎茶」「雪蓮玉露」などを開発、海外展開を視野に日本ブランドを意識したデザインで商品開発をしております。 | | | | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | | https://www.foodie-connect.com/ | | | | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | 943-0823 | 新潟県上越市本町4-1-5 | | | | |
| 工 場 所 在 地 | 〒 | 943-0832 | 新潟県上越市高土町3丁目4-2 社会福祉法人さくら園(委託) | | | | |
| 担 当 者 | | 柴田英昭 | | E - m a i l | mail@getsuren.jp | | |
| T E L | | 025-520-7144 | | F A X | 025-333-0530 | | |

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



写 真



■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|------------|--|------|-------|--------------|
| 商品検査の有無 | ○無 ●有一具体的に | 残留農薬検査・一般生菌数・大腸菌検査 | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 社会福祉法人の管理者の元、就労者さんが丁寧にブレンド・袋詰めを行っています。 | | | |
| | 従業員の管理 | 市内の福祉就労者への貢献を目指して委託しています。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 製造工程を含め自身で作業を監視しています。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担 当 者 | 柴田英昭 | 連 絡 先 | 025-523-7144 |
| | 記 録 | PL保険加入 | | | |