

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
6 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	Browncafe(焙煎工房MATSUO)「濃い焙煎玄米のお茶」						
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	未開封 3年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鳥 取 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	456027546721			
内 容 量	60g(5g×12個)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,278	税込(切捨) 税率 8%	¥1,380
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5営業日		○ 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(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(*g)
				24.0	40.0	13.0	2.5
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→) ZUZ1年3月焙煎に、関し有機JAS認証上場、の買付を、ZUZ0年0月現仕鳥取県版HACCP認証取得準備中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載。一使用原料は有機JAS認証玄米100%を使用しています						

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→) 自然食品店、オーガニックカフェ、雑貨屋、道の駅、物産館
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	健康意識の高い30~70代男女。ノンカフェイン飲料や有機商品を求める方。香ばしいお茶を好む方。健康ギフトにも関心のある方。
商 品 特 徴	「今日から腸活宣言®」(商標登録済・登録第6984289号)。鳥取県産有機JAS認証玄米100%を使用したノンカフェイン飲料です。35年にわたり玄米焙煎に取り組む焙煎士・松尾が、独自の焙煎技術で玄米を芯までじっくり深煎り焙煎。一般的な玄米茶とは異なる、深い香ばしさとコクを実現しました。ティーバッグ1包で約600~700ml抽出でき、お茶としても、濃く抽出してコーヒー風にも楽しめます。添加物・保存料は一切不使用。

商品写真



有機玄米使用

濃い焙煎玄米のお茶

有機玄米100%の焙煎玄米ティーバッグ
茶葉を使用しない焙煎玄米のお茶です。
香ばしさと言葉が癒やります。味をお楽しみください。

お茶として
ティーバッグ1包に熱湯を注ぎ、3~5杯程度、お楽しみいただけます。

濃く楽しむ
少量のお茶葉を抽出し、コーヒーのように、コクと香ばしさを、お楽しみいただけます。

ざいややに、ティーバッグ1包に、約600mlのお湯を注ぎ、抽出し、お楽しみいただけます。

栄養成分表示 (100g中)	
エネルギー	396 kcal
たんぱく質	7.4 g
脂 質	3.4 g
炭 水 化 物	83.9 g
食 塩 当 量	0.0 g
食物繊維	10.9 g
水分	13.9 g
糖 質	1.16 mg
脂 質	0.18 mg
カリウム	1430 mg

※原材料名: 有機玄米(鳥取県産) 80g(5g×16包)
産地: 鳥取県
特許: 特許第6984289号
製造方法: 有機玄米を、焙煎技術でじっくり深煎り焙煎し、抽出し、お楽しみください。
製造者: 焙煎工房MATSUO
鳥取県西郷郡東郷町大瀬74-3
TEL: 0939-65-1016

大山の麓から
焙煎工房 MATSUO

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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	有限会社ビーエムステーション		
年 間 売 上 高	非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1人(2026年6月現在)
代 表 者 氏 名	代表取締役 松尾 信一郎		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、35年にわたり玄米焙煎の研究・製造を続けている専門メーカーです。独自に開発した焙煎技術により、浅煎りの焙煎玄米粉から深煎りの玄米コーヒーマド、味・風味・機能性の異なる商品を展開しています。焙煎は季節や原料の状態を見極めながら、色・香り・味を職人が確認し、一釜ごと丁寧に仕上げています。「食乱れて国滅ぶ。食成って国栄える」を社訓とし、自然の恵みを大切に活かし毎日の暮らしの中で手軽に取り入れていただけるよう商品づくりに取り組んでいます。2021年には有機JAS認証工場の資格を取得し、ロット管理・品質管理を徹底しています。2026年6月現在、鳥取県版HACCP認証取得準備中		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://bms-g.com/		
会 社 所 在 地	〒 689-3425	鳥取県米子市淀江町佐陀1751-2	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	圓井 史乃	E - m a i l	fumino-m@bms-g.com
T E L	0859-56-5539	F A X	0859-56-5559



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

濃い焙煎玄米のお茶ティーバッグの製造工

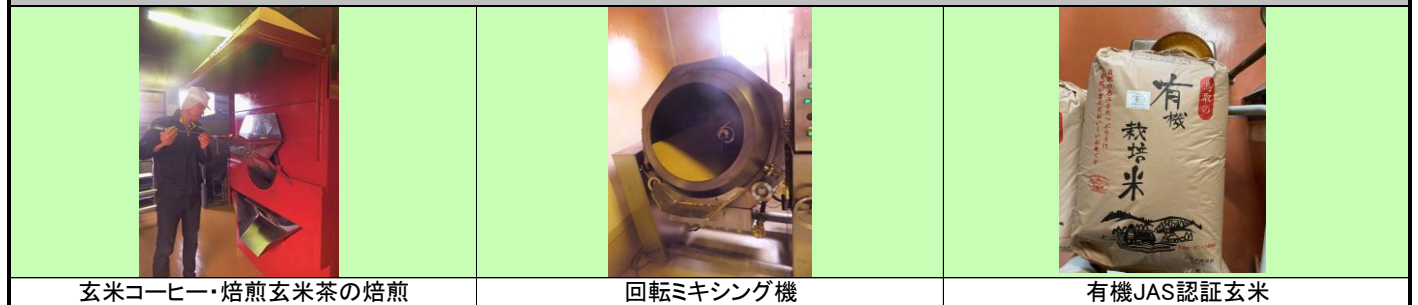
異物混入に対する防止策

焙煎終了時の玄米は真っ黒な粒の状態になっており、目視によって**混入物の検査**をしています。弊社は焙煎に関して有機JAS認証を取得しており、それに準じた安全対策を行っている。ティーバッグ加工は外注をしているが、外注先工場は有機JAS認証取得工場であり、それに基づいた製造管理を行っている、ちなみに弊社の原材料について両工

```

graph TD
    A[原料入荷] --> B[計量]
    B --> C[原料投入]
    C --> D[焙煎]
    D --> E[冷却]
    E --> F[保管]
    F --> G[粗挽き加工]
    G --> H[ティーバッグ加工]
    H --> I[袋充填]
    I --> J[在庫]
    J --> A
    J --> K[受注発送]
    K --> L[外注発送]
    L --> M[ティーバッグ加工]
    M --> N[外注]
    
```

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	焙煎工程において、目視による異物混入検査を実施しています。本品は有機玄米を高温で長時間焙煎し、粗挽き加工した製品です。また、水分活性値は0.06と極めて低く、微生物が増殖しにくい状態にあります。顆粒製品では一般生菌数および大腸菌群の衛生検査を実施しており、これまで問題は確認されていません。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	2021年3月に焙煎に関して有機JAS認証工場の資格を取得し、内部規定、格付け規定に基づいたロット管理、品質管理を行っており、品質向上安定、ならびに問題時の原因究明に備えている。			
	従業員の管理	日々の健康管理、ならびに専門知識、モラル向上について定期的な社内教育を行う。			
	施設設備の管理	機械類と加工室の使用前使用後の清掃、メンテナンスを行う。焙煎機と冷却器の定期点検、大掃除は2か月に1回行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松尾 信一郎	連絡先	090-2869-5235
	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	焙煎ノートによりロット管理、品質管理を行っている。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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。