

インスタントティー製造販売

一心商事株式会社



会社概要

社名	一心商事株式会社	
本社及び工場所在地	〒454-0945 愛知県名古屋市中川区下之一色町字松蔭7丁目1-2 電話 052-485-8022 F A X 052-485-6339	
倉庫	稲葉地倉庫	松蔭倉庫
創業	1977年11月	
資本金	30,000,000円	
役員	代表取締役 清水 優里	
従業員数	40人	
業務内容	自動給茶機用、業務用インスタントティー製造販売	
年商	800,000,000円	
取引銀行	三菱UFJ銀行	上前津支店
	三井住友銀行	上前津支店
	名古屋銀行	上前津支店





■ インスタントティーとは

厳選した茶葉からエキスを抽出し、お茶本来の風味を残したまま水分を飛ばしパウダー状にしたものです。

■ 特 徴

1. 美味しい

茶葉から抽出したエキスを粉末化しており、保存料や色素等は一切使用していません。エキス濃度が高いため、少量のパウダーでも美味しく召し上がっていただけます。

2. 簡単

お湯又は冷水に注ぐだけで簡単にご使用いただけます。茶殻が出ないので後始末の手間がかかりません。

3. 保存性

茶葉やティーバックに比べて、うまみ・香り・水色等の劣化が少なく、品質保持期間が長くなっています。

■ インスタントティーは様々な場面でご利用いただいています

自動給茶機

自動給茶機に使用するパウダー茶としてご利用いただいています。

外 食

お客様に無料で提供されるお茶や、商品として提供されるお茶としてご利用いただいています。

ホテル・宿泊施設

お客様にお部屋で提供されるお茶や、レストラン等で提供されるお茶としてご利用いただいています。

店頭販売

小売店の店頭販売商品としてご利用いただいています。

ネット販売

ECサイトなどにご利用いただいています。

■ お取り扱い商品

1. オリジナル商品

【TKRシリーズ・スティック商品】

飲用目安:0.6g/100ml

- ・煎茶パウダーTKR
- ・ほうじ茶パウダーTKR
- ・玄米茶パウダーTKR
- ・烏龍茶パウダーTKR
- ・黒烏龍茶パウダーTKR
- ・麦茶パウダーTKR
- ・紅茶パウダーTKR
- ・ルイボス茶パウダーTKR
- ・マテ茶パウダーTKR
- ・ジャスミン茶パウダーTKR
- ・スポーツドリンクパウダーTKR
- ・オリジナルコーヒーTKR *0.9g/100ml

各種ひと箱あたり 100g×20本 / 1kg×10本

*コーヒーは100g×15本

*ほうじ茶 800g ×10本

*コーヒー 500g ×15本

- ・スティック茶(煎茶・ほうじ茶)

1本0.6g入/100ml

各1000本入/箱

【ゼリーシリーズ商品】

利用目安:2g/120~140ml

- ・グリーンティーゼリー
- ・オルズティーゼリー
- ・ストレートティーゼリー
- ・ジャスミンティーゼリー
- ・ルイボスティーゼリー
- ・コーヒー(微糖)ゼリー
- ・スポドゼリー(すいか)

各種 200g×10本 / 1kg×10本 *コーヒーのみ 500g×10本

2. その他PB商品 ※取り扱い原料の一例になります。

- 果汁エキス(白桃・シャインマスカット・マンゴー・ジンジャー etc)
- フレーバー(ストロベリー・レモン・キャラメル・バニラ etc)
- 栄養強化(ビタミンMix・Ca強化・BCAA etc)
- その他(はちみつパウダー etc)
- 機能性シリーズ

・GABA ・食物繊維 ・乳酸菌 etc

ご依頼から完成までのフロー

Step 1

お打ち合わせ

商品コンセプト・ターゲット層・ご利用場面など確認します。

Step 2

試作・開発

打ち合わせに基づき、水色・味・香りなどを調整します。

Step 3

サンプルご評価

試作品をご試飲して頂き、ご評価により再調整を行います。
※再調整のご依頼は3回までは無償で行います。

Step 4

お見積

試作品の評価次第でお見積をご案内します。
※仕様、製造量、包材、入数などお決め頂いた上でお見積もりのご案内となります。

Step 5

ご注文

FAXまたはお電話にてお受け致します。

Step 6

生産手配

商品次第で、原料入荷のお時間を頂戴します。

Step 7

製造

商品によって適したリードタイムを頂戴します。

Step 8

納品

運送業者にてお届けします。

品質管理

入荷原料のチェック

サンプリング



全ての原料はロット毎にサンプルを保管しています。

商品のチェック



製造日毎にサンプルを採取し、一定期間内検体保管をしています。

お取引様からの各種問い合わせに、迅速に対応できる体制を整えています。

官能検査(原料)



全ての原料ごとに、「色、香り、味、嵩比、水溶性の比較」を厳しく確認



全ての商品ごとに、「色、香り、味、嵩比、水溶性の比較」を厳しく確認

微生物検査



大腸菌群、一般生菌、カビ、酵母菌の検査を実施



食品衛生検査指針に従って、「大腸菌群、一般生菌」を厳しく検査しています。

生産モニタリング

微生物のレベルで「清潔」を実現するため、「食品衛生7S」に基き製造工程中の各工呈を厳しくチェックし、品質管理体制を整えています。

入荷

在庫

製造

出荷

品質管理体制



認証取得日:2025年8月25日
認証事業所:一心商事株式会社
本社兼名古屋工場

煎茶
玄米茶
焙茶
麦茶
乌龙茶
红茶



公式Instagram



Web



一心商事株式会社

〒454-0945 名古屋市中川区下之一色町字松蔭7-1-2
TEL (052)485-8022 FAX (052)485-6339

本紙は無断複写転載を禁じます。