

ウィンターカカオチャイ			
ブランド	SONNENTOR		
JANコード	9004145023420		
商品コード	SO02342		
名称	有機ブレンドティー		
ロット	6		
定価（税抜）	¥1,200		
内容量	32.4g（1.8g×18袋）		
入数	1.8g×18袋		
商品サイズ	D8×W7×H12cm	総重量(箱含)	67.9g
賞味期限・製造ロット	本体に記載	製造後期限	36ヶ月
認証	EUバイオ／有機JAS	原産地	別紙参照
原産国	チェコ共和国		
商品特徴	<p>有機カカオの殻に、紅茶とスパイスをブレンド。  ほのかな甘みとスパイスの香りが広がる、深みのあるやさしい味わいのチャイティーです。  カカオの殻は、通常は廃棄される部分を活用した環境にやさしいサステナブルな原料。  カカオポリフェノールや食物繊維も含み、ほっとするひとときにぴったりです。</p>		
原材料	<p>有機カカオの殻、有機シナモン、有機紅茶、有機リコリス、有機クローブ、有機オレンジ果肉、有機焙煎タンポポの根／オレンジ香料</p> <p>-</p>		
アレルギー	オレンジ		
飲み方・お召し上がり方	<p>ティーバッグをカップに入れ、沸騰したお湯を注ぎます。5分から10分が飲み頃です。  ミルクやはちみつを加えると本格的なチャイを楽しめます。</p>		
注意事項	<p>* 製品については万全を期しておりますが、万一品質にお気づきの点がございましたらお問い合わせください。</p> <p>-</p>		

栄養成分表示	-
--------	---

保存方法	直射日光・高温多湿を避けて涼しい所で保存してください。
------	-----------------------------

製造工程	<p>【インド】① 紅茶： 原料の収穫→発酵（3時間）→乾燥（最高100℃、20～25分）→害虫駆除→不純物の選別→適切な袋詰・保管</p> <p>【原材料原産国】②ハーブ・スパイス： 原料の収穫→タンポポの処理（細断→乾燥：最高45℃→焙煎）→原材料の乾燥24-48時間(タンポポ：150-200℃／その他原材料：最高45℃)→害虫駆除→不純物の選別→適切な袋詰・保管</p> <p>①と②をオーストリアに輸送</p> <p>【オーストリア】 再度害虫駆除（必要な場合は、不純物の選別も実施）→チェコ共和国に輸送</p> <p>【チェコ共和国】 レシピに沿ってブレンド→要望のサイズにティーバッグを形成→ティーバッグの製造と箱に18個ずつティーバッグを詰める→顧客の要望に沿ってラベリング→オーストリアに輸送</p> <p>【オーストリア】 完成品を顧客に発送</p>
------	---

包装形態	紙箱
包装資材	<p>外装：紙</p> <p>個包装：紙、セルロースフィルムの混合</p> <p>ティーバッグ：マコラ麻、セルロース繊維の混合</p> <p>糸：オーガニックコットン</p> <p>タグ：紙</p>

輸出者・製造元	SONNENTOR
---------	-----------

輸入・販売元	<p>株式会社おもちゃ箱 東京都大田区田園調布南26-12</p> <p>お客様相談室：03-3759-3479</p> <p>ホームページ：www.omochabako.co.jp</p>
--------	---