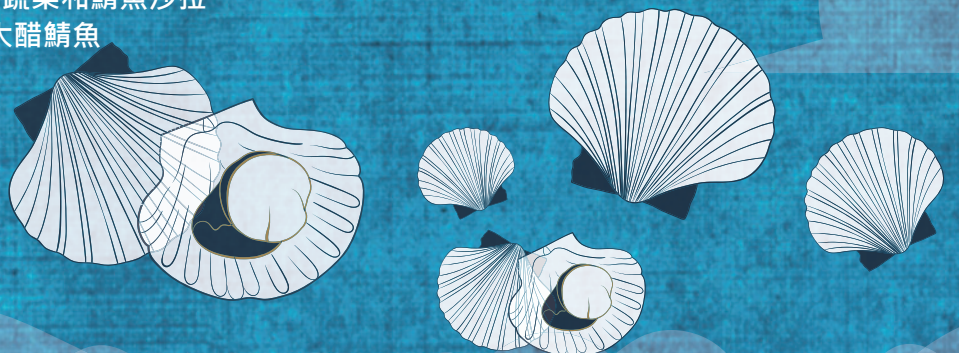


水產物、水產加工品

- P45 株式會社 味之加久之屋
水煮扇貝1kg
AJIWAI鯖 水煮
烤扇貝1KG
- P49 株式會社OFFICE弁慶
八戸前沖鯖魚 冷凍真鯖
鮮麗 醋漬銀鯖
- P52 株式會社Shijimichan本舖
大和蜆純粹提取物肝助 (200粒裝)
青森縣產扇貝拉麵 (2包裝)
濃郁周打蜆湯
- P56 武輪水產株式會社
鯖魚肉乾
醋醃鯖魚真空包 青森縣產
醋醃海帶鯖魚真空包 青森縣產
- P60 株式會社DE-MER
無添加醋漬鯖魚
柚子醋漬鯖魚切片
煙燻鯖魚切片
- P64 有限會社 八戸十全物產
北海漁火扇貝
北海漁火扇貝 (芥末)
微辣烤扇貝
- P68 株式會社丸石沼田商店
烤竹輪
無添加烤竹輪
業務用甜不辣
- P72 株式會社MARUNUSHI
八戸銀鯖一夜干
醋漬鯖魚 - 八戸銀鯖
八戸鯖魚罐頭BAR 津輕海峽之鹽
- P76 株式會社山神
漁夫的炸扇貝
山神水煮扇貝
- P79 山本食品株式會社
NEBUTAZUKE 50g x2
鮭魚卵醬油醃製100g (高湯醬油)
- P82 株式會社YAMAYO
魷魚生魚片松前漬 直立包裝
3種蔬菜和鯖魚沙拉
特大醋鯖魚



■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社 味之加久之屋		
全年銷售額		18億日圓	員工人數	62
負責人姓名		Kazuo NODA(野田一夫)		
簡介		<p>我們公司成立於 1981 年，是一家位於八戶這日本全國數一數二水產城市的水產加工公司。我們的招牌產品是海膽和鮑魚煮成的湯「元祖草莓煮」。此外，多年來在高檔壽司店受到歡迎的雪蟹、八戶特產的魷魚和鯖魚，青森縣陸奧灣扇貝製成的產品也十分有人氣。從原料到產品的完成，我們致力於創造講究「味道」和「品質」的產品。</p>		
網頁		http://www.kakunoya.co.jp/		
公司地址	〒	031-0822	92 Mishimashita, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (八戶市白銀町字三島下92)	
工廠地址	〒			
承辦人			E - m a i l	
T E L		+81-178-34-2444	F A X	+81-178-33-0395

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

照片		
		
水煮	除去肝胰腺	包裝

■品質管理資訊


商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	細菌測試（一般活菌、大腸菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、蠟樣芽孢桿菌） 感官測試、儲存測試		
衛生管理措施	製造流程管理	大日本水產協會認證 HACCP標準的管理 異物檢測、重量檢測烘烤機產品溫度、冷凍後的產品溫度、金屬X光檢測		
	員工管理	積極參加研討會和講習會，以提高專業知識。 定期實施健檢和大便檢查（每月1次）、入室前健康確認、手指細菌檢查		
	施設設備與管理	我們委外進行機械、設備的定期維護，以及機器製造商的支持。 安全監視器、上鎖管理、SECOM、驅蟲防鼠管理（外部承包商）		
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	聯絡方式	+81-178-34-2224
	記錄	產品回收手冊、緊急情況應對手冊（停電、災害等）、PL保險		

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	水煮扇貝 1kg						
JAN 代碼		包裝	內含數量	真空包裝			
消費期限	需保存-18℃以下/製造日後3年		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				34.5	23.0	2.8	1000.0
最少交貨箱數單位	10 c/s	箱	材質	紙箱		內含數量	10
下單時程	5天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				30.5	43.5	19.0	10.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格有效期限	
						日本國內販售價格	3,456YEN
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP認證商品						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
扇貝	青森縣陸奥灣產	熱量	86 kal / 100g
食鹽		蛋白質	16.9 g / 100g
		脂質	0.6 g / 100g
		碳水化合物	3.2 g / 100g
		含鹽量	1.2 g / 100g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
<p>打撈上岸的扇貝在當天運到工廠，採用獨特「保持鮮味」的製造方法，快速冷凍以鎖住美味，也減少解凍時的滴水量。一般大量生產採用蒸煮法，但我們追求美味和品質，採用水煮和急速冷凍這兩種方法。由於快速冷凍，我們全年都能提供當季的美味。</p>	<p>您可以直接作為沙拉來享用，以享受其口感和鮮味，您也可以加入什錦炊飯或以黃油醬油香炒來享用。若加熱太久，它會變硬並可能損失原來Q彈的口感。</p> 

產品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名稱</td> <td>ポイルはたて</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩</td> </tr> <tr> <td>內容量</td> <td>1kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222</td> </tr> </table>	名稱	ポイルはたて	原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩	內容量	1kg	賞味期限	枠外記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製造者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222
	名稱	ポイルはたて											
原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩												
內容量	1kg												
賞味期限	枠外記載												
保存方法	要冷凍(-18℃以下)												
製造者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222												
過敏原物質標示(特定原料)													

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

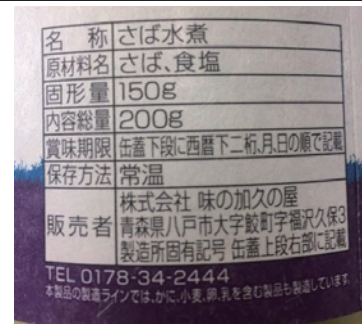
商品名稱	AJIWAI鯖 水煮							
JAN 代碼	4981009 101089		包裝	材質	罐頭			
消費期限	3年			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	2 c/s		箱	材質	紙箱		內含數量	24入
下單時程	1天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格	453YEN	
	()			有效期限				
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)			HACCP認證工廠					

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚	青森縣八戶產	熱量	375 kal / 150g
食鹽		蛋白質	27.9 g / 150g
		脂質	29.3 g / 150g
		碳水化合物	0 g / 150g
		鈉	420 mg / 150g
		含鹽量	1.1g / 150g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
在超過北緯 40 度的八戶外海，鯖魚從夏末到秋季達到肥厚的高峰。「AJIWAI鯖」系列只使用當季從八戶海岸撈捕上岸的鯖魚。在距離八戶港僅一箭之遙的工廠裡精心處理後，由熟練的工人精心手工包裝。因此，開罐時的外觀也很漂亮完美。	可以直接當作小菜來享用，因為沒有多餘的調味，也能用作烹飪原料。



產品照片



過敏原物質標示（特定原料）

鯖魚


展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	烤扇貝 1KG						
JAN 代碼	-	包裝	材質	塑膠袋			
消費期限	需冷凍-18℃以下/1年		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				-	-	-	1kg
最少交貨箱數單位	3c/s	箱	材質	保麗龍箱		入數	5入
下單時程	3天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				50.5	31.5	16.0	5.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF		價格 有效期限	
						日本國內販售價格	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP認證工廠						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
扇貝	青森縣陸奥灣產	熱量	132 kcal / 100g
醬油(含小麥、大豆)		蛋白質	17.1 g / 100g
砂糖/調味料(胺基酸)		脂質	0.7 g / 100g
焦糖色素		碳水化合物	14.3 g / 100g
增稠劑		含鹽量	2.0 g / 100g
酸化劑			

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
青森縣陸奥灣是日本數一數二的扇貝養殖產地，我們只使用從5月到7月在捕撈的當季原料。自開始販售以來，歷經30多年，我們以本公司獨特的醬料醃製，烤得蓬鬆香濃。	您可以直接享用，如果將其用於什錦炊飯、蔬菜天婦羅等，將更加美味。 

產品照片



燒き帆立 1kg	FF	栄養成分表示(100g当たり)
名稱 燒き帆立		エネルギー 132kcal
原料 帆立貝(青森県産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、酸味料		たんぱく質 17.1g
内容量 1kg		脂質 0.7g
賞味期限 控外上部に記載		炭水化物 14.3g
保存方法 要冷凍(-18℃以下)		食塩相当量 2.0g
製造者 株式会社 味の加久の屋 青森県八戸市大字白銀町字三島下9-2 TEL 0178-34-2444		(一財)青森県農林部 食と水の検査センター分析
本製品の製造ラインでは、かに、えび、卵、乳を使用した製品も製造しています。		※製造には充分注意しておりますが、ごく稀に原料由来の貝殻や海藻が混入している場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。
※解凍は、冷蔵庫内でおこなってください。解凍後はお早めにお召し上がりください。		袋: PE

過敏原物質標示(特定原料)

小麦、大豆

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社OFFICE弁慶		
全年銷售額		令和元（2019）年度 836百萬日圓	員工人數	87
負責人姓名		Mitsuyuki YOKOSAWA(橫澤光幸)		
簡介		<p>本公司位於青森縣八戶市，生產並銷售水產品和加工水產品。我們堅持將八戶海鮮供應到世界各地時，還能保持鮮度。我們的加工廠由於位置鄰近漁港和八戶魚市場，漁貨撈補上岸可以直接運送到本公司的設施，立即進行冷凍和加工。園區內設置了選別工廠、急速凍結庫、業務冷凍倉庫和水產加工廠，設備充實。我們不僅受理連鎖店和加工企業的大量訂單，也為個人獨立商店銷售少量和少數的訂單。</p>		
網頁		http://www.benkeimaru-suisan.com/		
公司地址	〒	031-0841	10-2 Hinodecho, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森縣八戶市鯨町日出町10-2)	
工廠地址	〒	031-0841	5-1 Hinodecho, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森縣八戶市鯨町日出町5-1)	
承辦人		Matsuhashi(松橋)	E - m a i l	office@benkei-h.com
T E L		+81-178-51-8611	F A X	+81-178-51-8612

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p><醋漬銀鯖的製作過程> 原料驗收→解凍→原料處理→清洗→去骨→鹽水醃漬→調味液醃漬→排液→剝皮→成型→真空包裝→金屬檢測→X光檢查→冷凍→包裝→冷凍入庫</p>		
照片		
		
加工廠內 一級加工室	加工廠潔具室	X光檢查、金屬檢測機

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌、大腸菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、李斯特菌			
衛生管理措施	製造流程管理	溫度記錄、SSOP管理、CCP管理			
	員工管理	SSOP管理（員工健康管理，定期糞便檢測）			
	施設設備與管理	SSOP管理（每日衛生報告記錄）、設備維護檢查等。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yokosawa(橫澤)	聯絡方式	+81-178-51-8611
	記錄	自行在檢驗室檢驗產品以及用水、採購產品的MSDS/SDS/產品規格書的獲取、加入PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



水產物，水產加工品

商品特色與交易條件

商品名稱	鮮麗 醋漬銀鯖						
JAN 代碼	4589953171716	包裝	材質	PE			
消費期限	1年		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	1箱	箱	材質	DB		內含數量	15.0
下單時程			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格 有效期限		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	大日本水產會 美國HACCP認證、設施註冊認證國家(含總公司地址/美國、越南、中國、烏克蘭、奈及利亞、沙烏地阿拉伯)						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚	日本	熱量	每100g・269kcal
釀造醋	非公開	蛋白質	每100g・15.8g
果糖葡萄糖液體糖	美國等	脂質	每100g・20.7g
調味醋(釀造醋、糖、食鹽、海帶高湯、酵母萃取物、魚露)	日本等	碳水化合物	每100g・4.9g
食鹽(岩鹽)	法國	含鹽量	每100g・1.2g
柴魚萃取物			
海帶萃取物			
調味料(氨基酸等)	東南亞等地		

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
本產品使用青森縣八戶港的高級鯖魚「八戶前沖鯖魚」製成，是具有豐富優良的油脂的醋漬鯖魚。	開封後即可食用。 除了生魚片外，也適用於馬鈴薯沙拉和醋醃菜餚等。

產品照片

	
過敏原物質標示(特定原料)	
鯖魚、小麥、大豆、魚露(魚類)	

■參展企業介紹

參展企業名稱	株式會社Shijimichan本舖		
全年銷售額	303百萬日圓(2020年度)	員工人數	5人(截至2021年6月)
負責人姓名	Tatsuya Fukushima(相馬秀詩)		
簡介	我們是蜆貝批發商福島商店的銷售公司。我們的產品以青森縣大和蜆為主，在全國各地採購漁貨、貝類進行一條龍的加工作業，因此能夠提供安全安心的產品。由於我們也擁有軟罐頭設備，可以根據客戶的要求提供產品訊息(OEM受託)。我們的關係企業Hokuyu Foods還使用蘋果等青森縣產原料，開發各種加工食品。		
網頁	https://www.shijimi.co.jp/en/		
公司地址	〒030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (青森市問屋町一丁目2-13)	
工廠地址	〒030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (株式會社福島商店 青森市問屋町一丁目2-13)	
承辦人	Yuki YAMAMOTO(山本雄希)	E-mail	y-yamamoto@shijimi.co.jp
TEL	+81-17-728-4438	FAX	+81-17-728-4439

■製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

本產品是以100%純淡水熬煮青森縣產的大和蜆萃取精華，然後將渾濁的湯汁乾燥並磨成粉末。由於完全不使用蜆肉和貝殼，所以幾乎不含肝功能缺失人士應該避免的「鐵質」，又富含緊密濃縮均衡的氨基酸，因此任何人都能在日常健康管理中安心享用。

【製造流程】

生貝、水 → 混合 → 煮沸 → 萃取精華 → 濾過(75 μm 過濾器) → 濃縮 → 乾燥 → 研磨 → 篩分(通過35mesh) → 檢驗 → 裝袋 → 出貨 → 委託加工(膠囊填充)

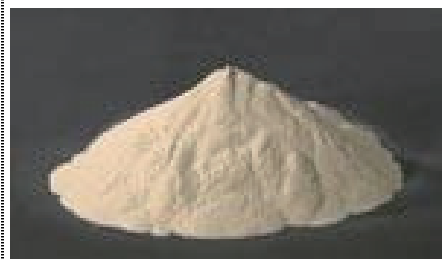
照片



煮沸、萃取物抽出



濾過



篩分

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物測試(一般生菌數、大腸菌群)、感官測試、物性測試(平均重量等)			
衛生管理措施	製造流程管理	我們在委外加工業者GMP認證工廠裡，根據法律法規和產品標準書進行委外生產。我們在收貨時，會確認測試報告書後驗收。			
	員工管理	委託GMP認證工廠加工業者。			
	施設設備與管理	委託GMP認證工廠加工業者。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Shirakawa(白川)	聯絡方式	+81-17-728-4438
	記錄	加入PL保險(2億日圓)			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	大和蜆純粹提取物肝助（200粒裝）						
JAN 代碼	4539172044384	包裝	材質	紙 ※容器為玻璃瓶			
消費期限	製造日起2年內		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	12瓶	箱	材質	紙箱		內含數量	12瓶
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 5~30°C 為標準		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本國內交貨	價格 有效期限			
認證、認定機關的許認可 (商品、工廠等)	在 GMP 認證工廠內製造和包裝（最終加工）						
				日本國內販售價格	12,000YEN		

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
大和蜆萃取粉末	日本(青森縣產)	熱量	2~6.8kcal
HPMC	歐洲等	蛋白質	0.15~0.51g
		脂質	0~0.01g
		碳水化合物	0.35~1.17g
		鈉	22~73.5mg
		(含鹽量)	0.06~0.19g
		維生素B2	1.57~5.24 μg
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
本產品是將蜆貝從冷水狀態開始慢慢煮沸，將貝殼和蜆肉全部除去，再以獨特的製程將湯汁製成100%純粹的蜆貝萃取粉末。本產品呈膠囊狀，易於保存，您可以隨時隨地輕鬆地服用蜆貝萃取物。本產品為營養機能食品（維生素B12）。※維生素 B12 是一種有助於形成紅血球的營養素。		請於飲酒前後以冷熱開水服用。在日常健康管理中服用1~3片，飲酒者則服用3~6片。（本產品基本上屬於食品，沒有固定的時間和次數）。	

產品照片



展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	青森縣產扇貝拉麵（2包裝）			
JAN 代碼	4539172000564	包裝	材質	紙箱
消費期限	製造起8個月內		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 內容量 19.0 21.3 3.6 236g
最少交貨箱數單位	2箱（20組）	箱	材質	紙箱 內含數量 10箱
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(公斤) 22.5 38.5 20.5 3.7kg
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 5~30°C 為標準	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本國內交貨	價格有效期限 日本國內販售價格 900日圓（不含稅）
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）				

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
<麵>		熱量	339kcal
麵粉（國內製造）、蛋白粉末、食鹽、小麥蛋白		蛋白質	15.3g
鹼水、梔子色素		脂質	1.7g
<湯料>		碳水化合物	65.5g
扇貝	日本（青森縣陸奧灣產）	含鹽量	7.4g
<粉末湯包>			
食鹽、裙帶菜、芝麻、海帶精華粉、蜆貝萃取物			
粉末、青蔥、醬油粉末、調味料（氨基酸等）			
商品特色	使用場合 （使用方法、建議食譜等）		
本拉麵產品使用了青森縣陸奧灣產的4個小扇貝，散發著淡淡的岩岸香氣和清爽鹽味。產品內容為中粗麵條、湯料真空包（扇貝）、乾燥湯料包（裙帶菜、青蔥和白芝麻），用鍋具僅可簡單調理。融在湯裡的本公司特製蜆貝萃取物是美味的關鍵。	① 在大鍋裡燒開水，然將麵條煮個5分鐘左右，再瀝乾水分，放入碗中。 ② 將乾燥湯料包倒入碗中，注入約 320cc 的熱開水。③ 把調製好的粉末湯（帶乾配料）倒在麵條上。④ 把甌煮配料（扇貝）打開倒在麵條上。 ※加入您最喜歡的配料，例如筍片或白煮蛋等，將更加美味。		

產品照片

【系列產品】
青森縣產蜆貝拉麵（2包裝）

過敏原物質標示（特定原料）

蛋、小麥、大豆、芝麻

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	濃郁周打蜆湯						
JAN 代碼	4539172000632	包裝	材質	紙※包裝膜為塑膠			
消費期限	製造日起1年內		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				14.5	20.5	2.0	160g
最少交貨箱數單位	2箱(60包裝)	箱	材質	紙箱		內含數量	30包
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				29.0	35.0	16.0	6.5kg
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 5~30°C 為標準	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本國內交貨	價格有效期限			
				日本國內販售價格	600日圓(不含稅)		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
帶殼蜆	日本(青森縣十三湖產)	熱量	55kcal
奶油醬、炒洋蔥		蛋白質	1.7g
蘋果泥	日本(青森縣產)	脂質	2.0g
風味調味料(食鹽、砂糖、海帶粉末、海帶萃取物)		碳水化合物	7.6g
黑胡椒、香芹		含鹽量	0.64g
增稠劑(加工澱粉)、調味料(氨基酸等)			

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
用青森縣十三湖的超大大和蜆製成的濃郁周打蜆湯。白醬中加入炒洋蔥和青森縣產蘋果，追求濃郁和絕妙甜味。本公司特製的蜆精萃取物是美味關鍵。	<ul style="list-style-type: none"> 請放入沸水中加熱3至5分鐘後食用。 用微波爐加熱時，請務必將倒入容器中，並用保鮮膜包起來。 ※請依喜好加入牛奶、奶油或磨碎的起司，更添美味。

產品照片





【系列商品】
奢華周打扇貝湯



過敏原物質標示(特定原料)

小麥、乳成分、大豆、雞肉、蘋果

參展企業介紹

參展企業名稱		武輪水產株式會社		
全年銷售額		2020年8月 :2,601百萬日圓	員工人數	163人(2020年7月)
負責人姓名		Toshihiko TAKEWA(武輪俊彦)		
簡介		<p>我們有以下三個「品質方針」。</p> <p>1. 作為食品製造商，我們時刻牢記要生產有益於顧客健康的產品，努力提高產品質量，贏得顧客信賴。</p> <p>2. 遵守JAS法、食品衛生法等與產品及其生產相關的法律。</p> <p>3. 我們始終把產品的安全安心放在首位。</p>		
網頁		www.takewa.co.jp		
公司地址	〒	031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
工廠地址	〒	031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
承辦人		Naoki SAKAMOTO(坂本直樹)	E - m a i l	nsakamoto@takewa.co.jp
T E L		+81-178-33-0123	F A X	+81-178-33-8561

製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>[醋醃鯖魚製造工程]</p> <p>配料解凍→切成三片→鹽水醃漬（1晚）→調味醋醃漬（1晚）→成型/分選→真空包裝→金屬探測器 (Fe:2.0φ、Sus:3.0φ)→裝箱→冷凍</p>		
照片		
		
選別新鮮鯖魚	包裝醋醃鯖魚	裝箱切片鯖魚

品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	因產品而異。			
衛生管理措施	製造流程管理	以HACCP系統為基礎，進行危害分析，設定從原料階段到出貨的各個工序的控制項目，通過溫度控制進行徹底的衛生控制。			
	員工管理	我們通過健康檢查和腸道細菌檢測，以及洗手、挂膠輥、出入手續等儀容儀表進行健康管理，並努力定期進行衛生教育。			
	施設備與管理	我們按照一般衛生管理程序對生產設備、供水設備、製冷設備等進行衛生和維護管理，以及驅蟲和防鼠管理。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Hamatani(濱谷祐司)	聯絡方式	+81-178-33-0121
	記錄	衛生控制記錄、製造控制記錄、產品檢測結果等各種記錄表。從原材料到產品到運輸的可追溯性。制訂產品回收/事故處理手冊。加入PL保險。			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	鯖魚肉乾							
JAN 代碼	4974929 480112		包裝	材質	pp			
消費期限	常溫180天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	4箱10捆		箱	材質	DB		內含數量	24
下單時程	10個工作日（東京都內）			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 15°C-25°C		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 293日圓/包		價格有效期限		
						日本國內販售價格	400日圓-500日圓/包	
認證、認定機關的許認可 (商品、工廠等)	美國HACCP（挪威產冷凍鯖魚）、歐洲HACCP（冷凍鯖魚）							

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
鯖魚	青森縣	熱量	每100g 301kcal
食鹽		蛋白質	每100g 33.4g
發酵調味料		脂質	每100g 18.4g
砂糖		碳水化合物	每100g 0.5g
胡椒		含鹽量	每100g 3.0g
生薑		鈣	每100g 1,200mg
混合香料			
調味料			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
這是一種美味的鯖魚肉乾，骨頭軟嫩，風味濃郁。		可以跟起司一起搭配作洋酒的下酒菜 拿來當小孩子的零食也很適合。	



產品照片



●名称 ちび加工品 ●原材料名 ちび(青森県産)、食塩、発酵調味料、砂糖、胡椒、生姜、オールソルバイス/調味料(アミノ酸)
●内容量 3枚 ●賞味期限 2020.3.25
●保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。 ●製造者 武輪水産株式会社 青森県八戸市大字新町字下手代番32-1

製造所:武輪水産株式会社 第三工場 青森県八戸市大字白根町字昭和町1

栄養成分表示(100gあたり)
熱量 301kcal、たんぱく質 33.4g、脂質 18.4g、炭水化物 0.5g、食塩相当量 3.0g、カルシウム 2,800mg この表示値は目安です。

内袋:PP PA 外袋:PP

商品に関する問合せ先
TEL 0178-33-0126

4974929480112 LOT:243400

過敏原物質標示（特定原料）


展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	醋醃鯖魚真空包 青森縣產							
JAN 代碼	4974929 300250		包裝	材質	包裝：PE,PET(紙板:PS)			
消費期限	180天（解凍後需冷藏10℃以下20天）			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					13.5	27.5	2.0	約120g
最少交貨箱數單位	4箱10捆		箱	材質	DB		內含數量	12.0
下單時程	10個工作日（東京都內）			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					30.0	42.0	7.5	2.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 需冷凍-18℃以下		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 280日圓/包	價格有效期限			
					日本國內販售價格	400日圓-450日圓/包		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	美國HACCP（挪威產冷凍鯖魚）、歐洲HACCP（冷凍鯖魚）							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
鯖魚	青森縣	熱量	每100g 318kcal
釀造醋		蛋白質	每100g 16.4g
砂糖		脂質	每100g 25.2g
食鹽		碳水化合物	每100g 6.3g
調味料（氨基酸等）		含鹽量	每100g 2.5g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
我們的醋醃鯖魚使用在三陸以北捕撈，於青森縣八戶港上岸，富含油脂的鯖魚。 我們按照日本厚生勞動省出口美國HACCP的管理標準實施衛生管理，帶給客人「安全」、「安心」、「美味」。	切成生魚片。 也可做成押壽司或手卷壽司。 

產品照片



名稱	しめさば(そうざい)
原材料名	さば(青森縣產)、釀造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)
內容量	1枚
賞味期限	表面右部記載
保存方法	表面右部記載
製造者	武輪水産株式会社 青森縣八戶市大字殿町字下手代森32-1

使用上の注意：開封後はお早めにお召し上がり下さい。
お客様相談窓口：TEL 0178-33-0126

栄養成分表示(100g当たり)

熱量	318 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	25.2 g
炭水化物	6.3 g
食塩相当量	2.5 g

この表示値は、目安です。

外装：PE/PET
台紙：PS

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	醋醃海帶鯖魚真空包 青森縣產						
JAN 代碼	4974929 300908	包裝	材質	包裝：PE,PET(紙板:PS)			
消費期限	180天（解凍後需冷藏10℃以下12天）		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				13.5	27.5	2.0	約120g
最少交貨箱數單位	12包4箱10捆	箱	材質	DB		內含數量	12.0
下單時程	10個工作日（東京都內）		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				30.0	42.0	7.5	2.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 需冷凍-18℃以下	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 305日圓/包	價格有效期限			
				日本國內販售價格	450日圓-500日圓/包		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	美國HACCP（挪威產冷凍鯖魚）、歐洲HACCP（冷凍鯖魚）						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚	青森縣	熱量	每100g 314kcal
海帶	日本國內產	蛋白質	每100g 13.4g
釀造醋		脂質	每100g 25.9g
砂糖		碳水化合物	每100g 6.9g
食鹽		含鹽量	每100g 2.3g
調味料(氨基酸等)			

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
我們的醋醃鯖魚使用在三陸以北捕撈，青森縣八戶港上岸，富含油脂的鯖魚，並以三陸產的海帶醋醃。海帶的鮮味更添鯖魚美味。	切成生魚片。 也可做成押壽司 或手卷壽司。



產品照片




名稱	しめさば昆布じめ(そうざい)
原材料名	さば(青森県産)、昆布(国内産)、釀造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)
内容量	1枚入
賞味期限	表面右部記載
保存方法	表面右部記載
製造者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1

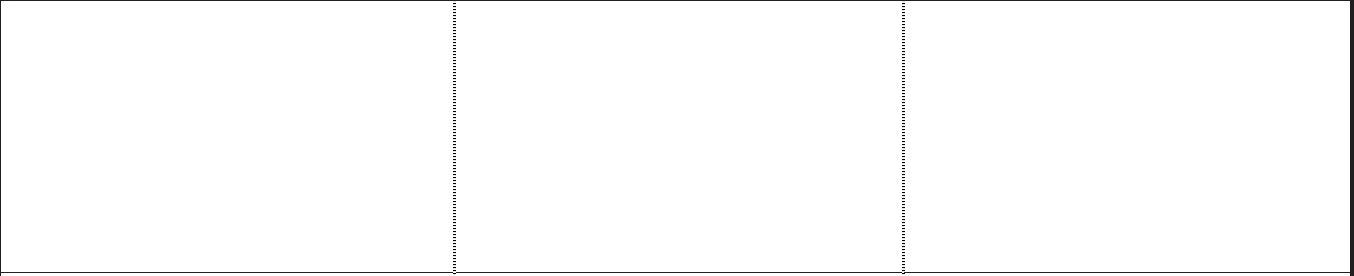
使用上の注意：開封後はお早めにお召し上がり下さい。
お客様相談窓口：TEL 0178-33-0126

過敏原物質標示（特定原料）

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社DE-MER		
全年銷售額		11億日圓	員工人數	120
負責人姓名		Kou KIMURA(木村 興)		
簡 介		2012年，DAIMARU、丸竹八戶水產、DE-MER3家公司合併成為現在的新DE-MER。利用3家公司各自原有的品牌和開發能力，我們的產品獲得許多好評，例如農林水產大臣獎、大日本水產會會長獎、全國水產加工業聯合協會會長獎，以及世界品質評鑑大獎等多個獎項。 經營理念：作為食品製造商，透過提供安全安心的產品，為產品創造新價值，為社會做出貢獻。 我們始終追求自我發展，努力成為值得信賴的人。		
網 頁		http://www.de-mer.com/		
公司地址	〒	031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市沼館一丁目10番46号)	
工廠地址	〒	031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市沼館一丁目10番46号)	
承辦人		Tetsuji IWAIZUMI(岩泉哲治)	E - m a i l	tetsuji.iwaizumi@de-mer.com
T E L		+81-178-71-2288	F A X	+81-178-45-4902

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

原料解凍→切魚頭→切成三片→成型／檢查→流水清洗→重量分選→鹽水醃漬→調味液醃漬 →成型／剝皮→切片→包裝→重量分選→金屬檢測（Fe1.5 Sus2.5）→裝箱→冷凍→冷凍儲存→出貨	
照片	
	

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	內部自主微生物檢查：一般生菌計數、大腸菌群、金黃色葡萄球菌 沙門氏菌感官檢查：味道、臭味、外觀			
衛生管理措施	製造流程管理	依據H A C C P 進行管理			
	員工管理	依據H A C C P 進行管理			
	施設設備與管理	依據H A C C P 進行管理			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yuko NAKANO (中野 裕子)	聯絡方式	+81-178-71-2288
	記 錄	在緊急情況發生時，使用客訴處理手冊。有品質檢查記錄等。 加入國內外PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	無添加醋漬鯖魚						
JAN 代碼	45582210080585	包裝	材質	包裝袋:PE、PA 紙板:PS			
消費期限	需冷凍-18℃以下365天(限出口品) 解凍後需冷藏10℃以下 製造日+14天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	bdl.20packs×4boxes	箱	材質	紙箱		內含數量	20.0
下單時程	收到指定貼紙並貼好後,約一週左右。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 需冷凍-18℃以下	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格有效期限	另洽		
				日本國內販售價格	298YEN		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	2018.10 北海醋漬鯖魚(挪威產原料)獲得HACCP認證						


原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚(國產)	國產	熱量	227kcal
調味料	國產	蛋白質	18.0g
(糖(砂糖、葡萄糖果糖液體糖)、釀造醋)		脂質	14.6g
食鹽、海帶高湯、酵母萃取物)		碳水化合物	5.9g
食鹽	澳大利亞	含鹽量	2.2g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
使用本公司自行調製的獨特調味醋,帶出鯖魚的原有風味。 不使用科學調味料、防腐劑等添加劑。	

產品照片

	過敏原物質標示(特定原料)
	鯖魚

■參展企業介紹

參展企業名稱		有限會社 八戶十全物產		
全年銷售額		令和2(2020)年度 34100萬日圓	員工人數	30
負責人姓名		Tadayoshi Watanabe(渡辺忠義)		
簡介		本公司自昭和63(1988)年成立以來，在海味乾貨的領域裡一直承蒙客戶支持。除了確保食品安全和安心外，我們堅持以國產原料為主，追求製造能發揮原料本身特性的產品。		
網頁		http://juzen-bussan.com/		
公司地址	〒	031-0822	12-5 Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森縣八戶市白銀町字昭和町12-5)	
工廠地址	〒			
承辦人		Tadayoshi Watanabe(渡辺忠義)	E - m a i l	hachinohe-juzen@utopia.ocn.ne.jp
T E L		+81-178-34-1211	F A X	+81-178-34-1430

■製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

<p>原料解凍 → 原料清洗 → 調味 → 整列 → 乾燥 → 暫時存放 → 烘烤 → 冷卻 → 單獨包裝 → 金屬檢驗 → 選取 → 秤量 → 包裝 → 封箱 → 出貨</p>	
照片	
	

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般細菌、大腸菌群、水分活度的測定			
衛生管理措施	製造流程管理	用製造記錄表和調味測量記錄表進行管理			
	員工管理	健康檢查、糞便檢查、每天入內時按照檢查表洗手並管理毛髮			
	施設設備與管理	清潔使用的設備，並以氯消毒進行衛生管理。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	西谷 匡生	聯絡方式	+81-178-34-1211
	記錄	記錄商品製造流程，加入PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



水產物、水產加工品

■商品特色與交易條件

商品名稱	北海漁火扇貝						
JAN 代 碼	4957240 0422238	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	300天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	30 c / s	箱	材質	紙		內含數量	20.0
下單時程	600顆~3000顆；5天 3000顆~6000顆；7天 6000顆~10000顆；2週		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格 有效期限			
	()		零售價格1400~1600日圓	日本國內販 售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每 、 卡 路 里)
水煮扇貝（國產）、砂糖、還原澱粉糖漿、食鹽、釀造醋、發酵調味料、糊精／山梨糖醇、酸味劑、調味料（氨基酸等）、防腐劑（山梨酸鉀K）	青森縣、北海道	熱量	252kcal
		蛋白質	23.7 g
		脂質	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		含鹽量	5.3 g
		飽和脂肪酸	0.25 g
		反式脂肪酸	未檢出

商 品 特 色	使 用 場 合 (使 用 方 法 、 建 議 食 譜 等)
以大鍋精心熬製國產扇貝，帶出扇貝的原汁原味。	適合用作飲酒或喝茶時的零嘴小菜。 每顆獨立包裝，隨時可以享用。

■產品照片





過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	北海漁火扇貝（芥末）						
JAN 代碼	4957240 053401	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	300天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				325.0	220.0	20.0	120.0
最少交貨箱數單位	30 c / s	箱	材質	紙		內含數量	20.0
下單時程	600顆~3000顆；5天 3000顆~6000顆；7天 6000顆~10000顆；2週		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				455.0	325.0	270.0	3.6
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格有效期限			
	[]		零售價格1400~1600日圓	日本國內販售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
水煮扇貝(國產)、砂糖、還原澱粉糖漿、食鹽、釀造醋、發酵調味料、香料、芥末、糊精/山梨醇、酸味劑、調味料(氨基酸等)、香精、防腐劑(山梨酸鉀K)	青森縣、北海道	熱量	263kcal
		蛋白質	26.5 g
		脂質	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		含鹽量	5.6 g
		飽和脂肪酸	0.33 g
		反式脂肪酸	未檢出
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
以大鍋精心熬製國產扇貝，帶出扇貝的原汁原味，再加上芥末的特殊風味。		適合用作飲酒或喝茶時的零嘴小菜。 每顆獨立包裝，隨時可以享用。	

產品照片





過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



水產物、水產加工品

■商品特色與交易條件

商品名稱	微辣烤扇貝							
JAN 代 碼	4957240 053418		包裝	材質	PE,PA			
消費期限	300天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	30 c / s		箱	材質	紙		內含數量	20.0
下單時程	600顆~3000顆; 5天 3000顆~6000顆; 7天 6000顆~10000顆; 2週			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 零售價格1400~1600日圓	價格有效期限			日本國內販售價格
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)								

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每 、 卡 路 里)
水煮扇貝(國產)、砂糖、還原澱粉糖漿、食鹽、釀造醋、發酵調味料、香料、一味辣椒粉、糊精/山梨糖醇、酸味劑、調味料(氨基酸等)、防腐劑(山梨酸鉀K)	青森縣、北海道	熱量	277kcal
		蛋白質	25.9 g
		脂質	1.4 g
		碳水化合物	40.3 g
		含鹽量	4.3 g
		飽和脂肪酸	0.23 g
		反式脂肪酸	未檢出
商 品 特 色	使 用 場 合 (使 用 方 法 、 建 議 食 譜 等)		
以大鍋精心熬製國產扇貝，帶出扇貝的原汁原味，最後加上日本一味辣椒粉的獨特風味。	適合用作飲酒或喝茶時的零嘴小菜。 每顆獨立包裝，隨時可以享用。		

■產品照片




<p>過敏原物質標示（特定原料）</p>	

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社丸石沼田商店		
全年銷售額		令和3（2021）年度 2億3千萬日圓	員工人數	19
負責人姓名		Yukan NUMATA(沼田祐寬)		
簡介		<p>我們成立於1918年，100多年來一直生產、販售以烤竹輪為主的魚漿產品。</p> <p>我們製作方式幾乎取法傳統，是一種活用了魚肉彈力的產品。</p> <p>我們配備了快速冷凍庫，因此也能提供冷凍出貨。</p>		
網頁		http://www.m-numata.jp/		
公司地址	〒	030-0811	2-12-10 Aoyagi, Aomori, Aomori (青森県青森市青柳2丁目12番10号)	
工廠地址	〒	030-0811	2-12-10 Aoyagi, Aomori, Aomori (青森県青森市青柳2丁目12番10号)	
承辦人	Yukan NUMATA(沼田祐寬)		E - m a i l	sanjirushi@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945		F A X	+81-17-775-2656



■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

照片		
		
用石磨研磨30分鐘。	在業界最長達22m的烤爐烘烤。	青森的烤竹輪也被稱為「牡丹燒」。

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	外部檢驗（一般細菌數、大腸菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌定性）			
衛生管理措施	製造流程管理	・實施依照水產食品加工設施H A C C P的管理。（一般財團法人日本食品認證機構的認證）			
	員工管理	・實施依照水產食品加工設施H A C C P的管理。（一般財團法人日本食品認證機構的認證）			
	施設設備與管理	・實施依照水產食品加工設施H A C C P的管理。（一般財團法人日本食品認證機構的認證）			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Koji YASUDA (安田幸司)	聯絡方式	050-3785-3945
	記錄	加入PL保險。配置產品回收時的手冊。			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	烤竹輪						
JAN 代碼	4902961010134	包裝	材質	PE			
消費期限	須冷凍-18℃以下6個月。 解凍後，須冷藏10℃以下10天。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	5箱	箱	材質	紙箱		內含數量	30.0
下單時程	25箱以內為出貨前一週。 超過26箱以上請內洽。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 須冷凍-18℃以下6個月。 解凍後，須冷藏10℃以下10天	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 90日圓/支(不含稅)	價格 有效期限	168日圓(不含稅)		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	水產食品加工設施HACCP認證(一般財團法人日本食品認證機構) 烤竹輪(冷凍、冷藏)甜不辣(冷凍、冷藏)						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
魚肉	日本、美國	熱量	117.7kcal
馬鈴薯澱粉	日本	蛋白質	11.2g
小麥澱粉	美國	脂質	0.9g
蛋白	日本	碳水化合物	16.2g
麥芽糖	日本、美國等	鈉	930g
食鹽	日本	含鹽量	2.1g
葡萄糖	日本、美國		
麵粉	美國		
釀造調味料	日本		
大豆油	美國		
砂糖	日本		
海鱧精華	日本		
魚露	泰國		
調味料(氨基酸)	印尼		
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
由100%黃線狹鱈製成。 也使用最上級「FA」的魚肉漿。 因為使用石磨來研磨，因此魚肉很有彈性。 在日本高級量販店和米其林餐廳皆有供貨。		關東煮等燉煮料理。 也建議用作竹輪天婦羅或什錦蔬菜天婦羅的材料。 以500W的微波爐加熱20秒左右，便可享受剛烤好的風味。	

產品照片



名稱	魚肉わり製品
原料名	魚肉(日本、アメリカ)、馬鈴薯でんぷん、小麥でんぷん、卵白、麥芽糖、食塩、ぶどう糖、小麥粉、醸造調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚骨/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	1本入
賞味期限	特外表面に記載
保存方法	要冷蔵、10℃以下
株式会社	丸石 究田商店
製造者	日本〒547-0212 東京都中央区新富1-2-10

栄養成分表示(100g当り)

エネルギー……117.7kcal
たんぱく質……11.2g
脂質……0.9g
炭水化物……16.2g
食塩相当量……2.4g

※この表示値は、目安です。

過敏原物質標示(特定原料)

部分包含小麥、雞蛋、大豆

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	無添加烤竹輪						
JAN 代 碼	4902961010516	包裝	材質	PE			
消費期限	須冷凍-18℃以下6個月。 解凍後，須冷藏10℃以下10天。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				17.5	3.0	3.0	90g
最少交貨箱數單位	5箱	箱	材質	紙箱		內含數量	30.0
下單時程	10箱以內為出貨前1週。 超過11箱以上請內洽。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				17.5	2.7	2.7	3.2
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 〔 須冷凍-18℃以下6個月。 解凍後，須冷藏10℃以下10天。 〕	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 85日圓/支(不含稅)	價格 有效期限	日本國內販售價格 158日圓(不含稅)		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	水產食品加工設施HACCP認證(一般財團法人日本食品認證機構) 烤竹輪(冷凍、冷藏)甜不辣(冷凍、冷藏)						

水產物、水產加工品

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每、卡路里)
黃線狹鱈	北海道	熱量	137.0kcal
馬鈴薯澱粉	日本	蛋白質	10.9g
麥芽糖	日本、美國等	脂質	1.8g
食鹽	日本	碳水化合物	19.4g
葡萄糖	アメリカ、日本	鈉	886
菜籽油	加拿大、澳大利亞	含鹽量	2.3g
釀造調味料	日本		
魚露	泰國		
白砂糖	泰國、澳大利亞等		
酵母萃取物	泰國		
商 品 特 色	使 用 場 合 (使用方法、建議食譜等)		
由北海道產100%黃線狹鱈製成。 堅持使用無磷魚肉。 不使用化學調味料或防腐劑等添加物。 不含特定原材料等過敏原物質。 採用傳統的石磨研磨，口感很有彈性。	關東煮等燉煮料理。 也建議用作竹輪天婦羅或什錦蔬菜天婦羅的材料。 以500W的微波爐加熱20秒左右，便可享受剛烤好的風味。		

產品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 稱</td> <td>魚肉練り製品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚露、上白糖、酵母エキス</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1 本 入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号</td> </tr> </table>	名 稱	魚肉練り製品	原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚露、上白糖、酵母エキス	内 容 量	1 本 入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵10℃以下	製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>137kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>10.9g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>19.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.3g</td> </tr> </table>	栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー	137kcal	たんぱく質	10.9g	脂 質	1.8g	炭 水 化 物	19.4g	食塩相当量	2.3g
	名 稱	魚肉練り製品																								
原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚露、上白糖、酵母エキス																									
内 容 量	1 本 入																									
賞味期限	枠外表面に記載																									
保存方法	要冷蔵10℃以下																									
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号																									
栄養成分表示(100gあたり)																										
エネルギー	137kcal																									
たんぱく質	10.9g																									
脂 質	1.8g																									
炭 水 化 物	19.4g																									
食塩相当量	2.3g																									
<p>過敏原物質標示(特定原料)</p> <p>製造過程混入 小麦、雞蛋、蟹、乳成分、大豆</p>																										

展示會、商談會表單（出口版）

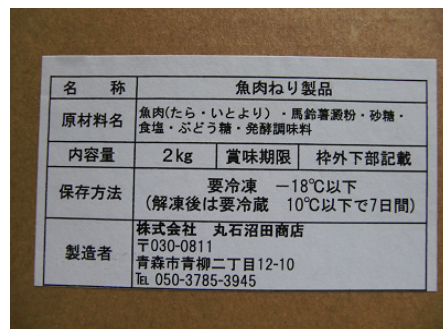


商品特色與交易條件

商品名稱	業務用甜不辣						
JAN 代碼		包裝	材質	PE			
消費期限	須冷凍18℃以下6個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	5箱	箱	材質	紙箱		內含數量	2kg
下單時程	因數量而異，大約2週。		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 須冷凍-18℃以下	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 1,750日圓/箱(不含稅)	價格 有效期限			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	水產食品加工設施HACCP認證(一般財團法人日本食品認證機構) 烤竹輪(冷凍、冷藏)甜不辣(冷凍、冷藏)						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
黃線狹鱈	日本 美國 其他	熱量	121kcal
馬鈴薯澱粉	日本	蛋白質	10.4g
砂糖	加拿大、澳大利亞等	脂質	1.4g
食鹽	日本	碳水化合物	16.8g
葡萄糖	日本 美國	鈉	608mg
釀造調味料	日本	含鹽量	1.5g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
<ul style="list-style-type: none"> 這是一款成份簡單的甜不辣。 不使用防腐劑或化學調味料。 內含過敏原物質。 		<ul style="list-style-type: none"> 可用於關東煮等燉煮料理。 	

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

製造過程混入
小麥、雞蛋、蟹、乳成分、大豆

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社MARUNUSHI			
全年銷售額	R1 (2019) 年度 5000百萬日圓	員工人數	93		
負責人姓名	Yuta JINUSHI(地主裕太)				
簡介	<p>自昭和27 (1952) 年創業以來，我們一直以「漁業之都」、「魷魚之都」八戶為據點製造商品。為了提昇大家日常生活的飲食文化，除了「食品安全和保障」外，本公司將繼續以「更新鮮、更美味」為目標，努力回應客戶的廣泛需求，以獲得客戶的滿意。</p>				
網頁	https://www.marunushi.co.jp/				
公司地址	〒031-0821	2-5-1 Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市白銀2丁目5-1)			
工廠地址	〒				
承辦人	Kazuhiro SAKAMOTO(坂本和広)	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp		
T E L	+81-178-33-1571	F A X	+81-178-34-6305		

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

照片					
					

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	每批一般生菌數量檢查、製造流程中抽檢			
衛生管理措施	製造流程管理	依照HACCP管理			
	員工管理	依照HACCP管理			
	施設設備與管理	依照HACCP管理			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yuta JINUSHI (地主裕太)	聯絡方式	+81-178-33-1571
	記 錄	記錄管理及保管 加入PL保險			

展示會、商談會表單 (出口版)



水產物、水產加工品

■ 商品特色與交易條件

商品名稱	八戶銀鯖一夜干							
JAN 代碼	4943671 304045		包裝	材質	袋子：PE、PA			
消費期限	冷凍1年			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	5箱		箱	材質	紙箱		內含數量	15
下單時程	5天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 600日圓		價格有效期限		
						日本國內販售價格	1200YEN	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	總部工廠：HACCP認證 (一般社團法人日本食品認證機構)							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚	八戶產	熱量	每100g 348kcal
食鹽		蛋白質	每100g 18.7g
燒酒		脂質	每100g 28.5g
pH調節劑		碳水化合物	每100g 0.2g
調味料(胺基酸等)		含鹽量	每100g 1.7g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
八戶銀鯖指的是初秋在八戶海岸捕獲，重達550g以上的真鯖。為了在冬季低水溫下生存，銀鯖體內儲存了大量脂肪。本產品是將我們特選的700g銀鯖用溫風乾燥機製造的一夜干商品。		每條500g的大尺寸，可供3-4人食用。 鯖魚本身的滋味和脂肪透過乾燥而濃縮，因此無需額外調味。解凍後，烘烤後即可享用。	

■ 產品照片

	<p>過敏原物質標示 (特定原料)</p> <p>鯖魚</p>

展示會、商談會表單（出口版）



水產物、水產加工品

商品特色與交易條件

商品名稱	醋漬鯖魚－八戶銀鯖							
JAN 代碼	4943671 200378		包裝	材質	袋子:PE PA 紙板:PS			
消費期限	冷凍半年			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					17.5	33.0	3.0	1枚入
最少交貨箱數單位	4箱 5捆		箱	材質	紙箱		內含數量	10入
下單時程	5天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					30.0	40.0	36.0	9.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 520日圓	價格有效期限			
					日本國內販售價格	1000YEN		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	總部工廠：HACCP認證（一般社團法人日本食品認證機構）							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚	八戶產	熱量	每100g 254kcal
食鹽		蛋白質	每100g 16.5g
砂糖		脂質	每100g 19.4g
釀造醋		碳水化合物	每100g 3.4g
山梨糖醇		含鹽量	每100g 1.8g
酸化劑			
調味料(胺基酸等)			
甜味劑(三氯蔗糖)			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
八戶銀鯖指的是初秋在八戶海岸捕獲，重達550g以上的真鯖。 為了在冬季低水溫下生存，銀鯖體內儲存了大量脂肪。 本產品是將我們特選大約1kg的特大規格的優質鯖魚醋漬的產品。		切半200g亦屬大尺寸，可供4-5人食用。 肉質極厚，富含油脂很多，所以肉質軟嫩潤口。	

產品照片





過敏原物質標示（特定原料）

鯖魚、小麥、大豆

參展企業介紹

參展企業名稱		株式会社山神			
全年銷售額		42億日圓（令和3（2021）年3月）	員工人數	102	
負責人姓名		Takenori JIN（神武徳）			
簡介		從右圖可以看出，山神的老闆現在也是陸奧灣的扇貝漁夫，他每天早上親自駕駛漁船。我們將在距離漁港5分鐘車程的地點設置了一座加工廠，並在新鮮時開始加工。我們建立了從養殖、撈捕到製造、出貨的一條龍生產機制，非常重視鮮度。			
網頁		http://www.yamajin.aomori.jp			
公司地址	〒	038-0059	262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori （青森市油川岡田262-5）		
工廠地址	〒	038-0059	262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori （青森市油川岡田262-5）		
承辦人		Takenori MATSUMOTO（松本武徳）		E - m a i l	t-matsumoto@ymjin.co.jp
T E L		+81-17-763-3380		F A X	+81-17-788-4481

製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

原料（總公司工廠生產 水煮扇貝）抵達→冷凍入庫→檢驗→撒粉→掛麵糊→撒麵包粉→托盤包裝→計量→冷凍→包裝、標籤檢查→金屬檢測→包裝→冷凍入庫→出貨

照片



自家公司漁船「惠漁丸」撈捕情景



工廠機械使用的水全部是陸奧灣的殺菌海水。



以獨特的養殖方式飼養的半成貝 水煮扇貝

品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	全流程細菌檢查、扇貝蒸芯溫度檢查、由專家進行大腸桿菌檢查等。			
衛生管理措施	製造流程管理	清潔所有作業流程後的擦拭檢查、殺菌海水水質調查、製造流程表檢查			
	員工管理	洗手檢查、HACCP基礎知識講習、衛生講習會、異物摻混講習會			
	施設設備與管理	設有設施管理負責人員、開始作業前徹底檢查設備			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Takashi KUDO （工藤 貴史）	聯絡方式	+81-17-763-3380
	記錄	備置食品安全手冊、食物中毒手冊，加入PL保險（含海外PL）			

展示會、商談會表單（出口版）



水產物、水產加工品

商品特色與交易條件

商品名稱	漁夫的炸扇貝							
JAN 代 碼	4534695263151		包裝	材質	PE			
消費期限	180天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	5 c / t		箱	材質	紙箱		內含數量	20.0
下單時程	1週			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 650YEN		價格 有效期限		
						日本國內販售價格	1280 日圓	
認證、認定機關的許認可 (商品、工廠等)								

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每、卡 路 里)
扇貝	青森縣	熱量	146kcal/100g
麵包粉	日本等	蛋白質	11.0 g /100 g
澱粉	美國等	脂質	1.3g/100g
麵粉	日本他	碳水化合物	23.0 g /100 g
玉米粉	美國他0	糖	22.0 g /100 g
葡萄糖	日本他	膳食纖維	1.0 g /100 g
增稠劑(瓜爾膠)	日本他	含鹽量	0.92 g /100 g
磷酸鈣	日本他	鈣	37m g /100 g
商 品 特 色		使 用 場 合 (使用方法、建議食譜等)	
將青森縣陸奧灣產的1年貝(俗稱半成貝)以細心撒上麵包粉,炸成脆皮多汁的扇貝。由於在原料階段是以90度以上加熱(蒸熟),所以是以175至180度的熱油炸2分30秒~3分鐘,直到麵糊變成金黃色。		非常適於作為晚餐的配菜或便當。不需要解凍,直接冷凍油炸,就可以享受到正宗的美味。	

產品照片



【冷凍食品】	
名 稱	ほたてフライ
原 材 料 名	ほたて貝(青森縣陸奥灣産)、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、コーンフラワー、ぶどう糖、植物油) / 増粘剤(グァーガム)、リン酸Ca、膨張剤(一部に小麦を含む)
内 容 量	400g(20粒入) 保 存 方 法 -18℃以下で保存してください。
賞 味 期 限	2021. 12. 16 加熱調理の必要性 加熱してお召し上がり下さい。
凍結前加熱の有無 加熱してありません。	
製 造 者	株式会社 山神 青森県青森市油川字岡田262-5 TEL:017-763-3380
製 造 所	株式会社 山神 第二工場 青森県青森市油川字岡田262-10
※当工場では、えび、乳、ごま、大豆、鶏肉、りんご、アーモンドを使用した製品を製造しています。	
4534695263151	

過敏原物質標示(特定原料)

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	山神水煮扇貝						
JAN 代 碼	4534695100012	包裝	材質	PE			
消費期限	18個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				43.0	32.0	15.0	1kg
最少交貨箱數單位	6c/t	箱	材質	紙箱		內含數量	
下單時程	兩週		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 參考價格 650YEN	價格 有效期限			
				日本國內販售價格	1280 日圓		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	總公司工廠 (EU/FDA HACCP) 第2工廠 炸扇貝 (FDA-HACCP)						

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每、卡路里)
扇貝	青森縣	熱量	79kcal/100g
		蛋白質	15.5 g /100 g
		脂質	0.2g/100g
		碳水化合物	3.7 g /100 g
		灰質	1.9 g /100 g
		含鹽量	1.31 g /100 g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
將剛打撈的新鮮扇貝以90度的溫度蒸熟。 李斯特菌等細菌會在這時消失。 最重要的是，味道會昇華得更濃郁。		燉、炒、煮、烤、炸	

產品照片

	 <p>過敏原物質標示 (特定原料)</p>
---	--

■參展企業介紹

參展企業名稱		山本食品株式會社			
全年銷售額		7.5億日圓	員工人數		60
負責人姓名		Kouhei YAMAMOTO(山本浩平)			
簡介		我們想把美味的「青森之味」傳遞給每個人。抱著這樣的心念，我們精心挑選了大量的鮭魚卵和各種新鮮食材，再以本公司獨特的製程，創造出了各式各樣的產品。不管在哪一個時代，我們都會保護正宗的味道和品質，今後也將直接傾聽客戶的聲音，繼續生產大家信賴的產品。			
網頁		http://www.yamamoto-foods.co.jp/			
公司地址	〒	039-3503	56-1 Urashima, Nonai Aomori, Aomori (青森県青森市大字野内字浦島56-1)		
工廠地址	〒	030-0901	3-1-21 Minatomachi, Aomori, Aomori (青森県青森市港町3丁目1-21)		
承辦人		Toshiki WASHIO(鷺尾俊樹)	E - m a i l		info@yamamoto-foods.co.jp
T E L		+81-17-726-5581	F A X		+81-17-726-5575



■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

原料：分選、去除異物→調味→熟成（5℃以下）→評量、灌裝→重量檢查→金屬檢測機→X光異物檢測設備→冷凍保存（-18℃）	
---	--

照片



■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	感官測試、理化測試（NaCl、pH、Brix）、微生物測試（一般生菌數、大腸菌群數、黴菌、酵母菌）			
衛生管理措施	製造流程管理	徹底管理產品、半成品、原料的溫度，金屬探測器、X光異物檢測設備			
	員工管理	遵守洗手、正確穿著衣服等規定。			
	施設設備與管理	機械和用具類的徹底清潔和消毒			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Toshiki WASHIO (鷺尾俊樹)	聯絡方式	080-1669-8868
	記錄	原產地證明、細菌檢測（公共機關、自主檢測）、加入PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	NEBUTAZUKE 50g×2						
JAN 代碼	4979360500009	包裝	材質	容器：PET、包膜：PE、PET、網帶：PP			
消費期限	出貨後360天（冷凍時）		尺寸/重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	內容量
				9.0	9.0	4.5	120.0
最少交貨箱數單位	4箱	箱	材質	紙箱		內含數量	10.0
下單時程			尺寸/重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	重量（公斤）
				19.5	45.0	5.0	1.4
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 []		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格有效期限	
						日本國內販售價格	330日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP（一般社團法人日本食品認證機構）、鮭魚卵加工品（NEBUTAZUKE）						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
白蘿蔔	國產	蛋白質	4.1g
鮭魚卵	加拿大、德國、荷蘭	脂質	0.2g
黃瓜	國產	碳水化合物	19.7g
海帶	國產	含鹽量	4.1g
乾魷魚	國產		
醃製原料			
山梨糖醇			
酒精			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
精挑細選的鮭魚卵、乾魷魚和白蘿蔔、黃瓜和具粘性的海帶一同醃製的美味醬油醃菜。昭和41（1966）年的發售至今，「青森之味」為許多民眾熟知喜愛。		適合配飯以及用作下酒菜	

產品照片



名稱：しょうゆ漬(刻み)
 原材料名：大根、数の子、きゅうり、昆布、するめ、漬け原材料[砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、醸造調味料、カニエキス、ベース調味料、昆布エキス、食塩、かつお節調味エキス、かつお節エキス、香辛料、アサリエキス]、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、リン酸塩(Na)(一部に乳成分・大豆・小麦・カニ・いかを含む)
 原料原産地名：国産(大根)、カナダ、ドイツ、オランダ(数の子)、国産(きゅうり、昆布、するめ)
 内容量：100g(50g×2)
 賞味期限：上面右下部に記載
 保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)
 製造者：ヤマモト食品株式会社 青森市大字野内字浦島56-1
 TEL: 017(726)5581

紙ラベル PET 器: PET
 フィルム: PE, PET
 網フィルム: PP

過敏原物質標示（特定原料）

（特定原料）牛奶、螃蟹、小麥

（準特定原料）魷魚、大豆、蛋、花生、蝦、蟹、小麥、蕎麥

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	鮭魚卵醬油醃製100g（高湯醬油）			
JAN代碼	4979360122119	包裝	材質	外裝：PE、PET
消費期限	出貨後360天（冷凍時）、解凍後7天（10℃以下）		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 內容量 21.0 13.0 2.5 206.0
最少交貨箱數單位	3箱	箱	材質	紙箱 內含數量 10.0
下單時程			尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(公斤) 195.0 325.0 85.0 2.4
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 〔 〕	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 價格有效期限 日本國內販售價格	460日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP（一般社團法人日本食品認證機構）、鮭魚卵加工品（鮭魚卵醬油醃製）			

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
鮭魚卵	荷蘭	蛋白質	15.4 g
醬油		脂質	3.8 g
還原澱粉糖漿		碳水化合物	4.9 g
海帶萃取物		含鹽量	1.74 g
蟹萃取物			
柴魚調味萃取物			
味醂			
食鹽			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
精選優質的鮭魚卵浸泡在具有濃郁鮮味的醬油中，結合海帶和柴魚，營造出醇厚的口感。		直接當作白飯的配菜。 非常適合當作年菜裡的一道菜，也可用來餽贈親友。	

產品照片



数の子醬油漬(だし醬油)

名稱 数の子しょうゆ漬
 原材料名 数の子(オランダ)、しょうゆ、還元水飴、こんぶエキス、カニエキス、かつお節調味エキス、みりん、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、着色料(カラメル、アタール)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・かに・大豆・ゼラチンを含む)

固形量 枠外右下部に記載
 賞味期限 枠外右下部に記載
 保存方法 枠外右下部に記載
 製造者 ヤマト食品株式会社
 青森市大字野内字浦島56-1
 製造所 青森市港町3丁目1-21

過敏原物質標示（特定原料）

（特定原材料）蟹、小麥

（準特定原材料）大豆、明膠、蛋、花生、蝦、蟹、小麥、蕎麥

參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社YAMAYO		
全年銷售額		2020年 3,280百萬日圓	員工人數	100
負責人姓名		Kazuhiro FUJITA(藤田和弘)		
簡介		本公司位於日本屈指可數的漁業基地之一「八戶」，在這個得天獨厚的環境中，我們逐漸擴大產品範圍，包括海味、熟菜和冷凍食品等，將其推向市場。我們將一直努力，期盼持續受到您的惠顧。		
網頁		http://www.yamavo.info		
公司地址	〒	031-0801	4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市江陽4-10-24)	
工廠地址	〒	031-0801	4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森縣八戸市江陽4-16-1)	
承辦人		Keiichi OTA(太田敬一)	E - m a i l	k-ota@yamavo.info
T E L		+81-178-24-3211	F A X	+81-178-24-1783



製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

原料解凍 → 秤重 → 水洗 → 殺菌、洗淨 → 水洗 → 切塊 → 味醃醃漬 → 冷藏儲存 → 瀝乾 → 秤重 → 調味混合 → 冷藏儲存 → 灌裝、包裝 → 金屬檢測 → 重量檢查 → 裝箱 → 冷凍 → 冷凍儲存 → 出貨

「3種蔬菜和鯖魚沙拉」

冷凍鯖魚片解凍 → 鹽水醃製 → 去皮 → 切塊 → 調味鯖魚醃製（鯖魚+蔬菜） → 瀝乾 → 秤重 → 包裝 → 金屬檢測機 → 檢驗 → 冷凍 → 裝箱 → 冷凍儲存 → 出貨

「特大醋鯖魚」

原料解凍 → 去除頭部與內臟 → 切片成型 → 鹽水醃製 → 成型 → 去皮 → 秤重 → 調味醋醃 → 以手攪拌 → 真空包裝 → 金屬檢測機 → 檢驗、批次 → 冷凍 → 裝箱 → 冷凍儲存 → 出貨

照片



品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌數10萬個/g以下、大腸桿菌陰性、副溶血性弧菌陰性 等。		
衛生管理措施	製造流程管理	大日本水產協會HACCP認證工廠。我們努力製造安全可靠的產品，生產製造和品質管理負責人員為此密切共享資訊，進行預防以及因應的對策。		
	員工管理	生產製造負責人員在實施作業前檢查衛生和身體狀況。此外，透過定期舉辦的朝會等方式，由品質管理人員實施衛生教育，並藉由在樓層巡邏時進行指導來徹底落實。		
	施設設備與管理	設置施設設備相關部門，也專設負責人員來因應所有緊急狀況。		
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	聯絡方式	+81-178-24-3211
	記錄	依照事故發生時的應急手冊。加入PL保險（日本商工會議所 限制額度1億日圓）		

展示會、商談會表單（出口版）



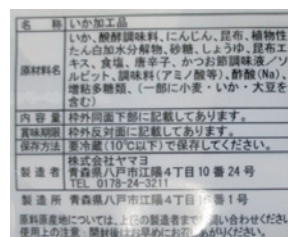
水產物、水產加工品

商品特色與交易條件

商品名稱	魷魚生魚片松前漬 直立包裝						
JAN 代碼	4903250560521	包裝	材質	PE、PET			
消費期限	冷凍6個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				15.5	12.0	2.0	120 g
最少交貨箱數單位	內洽	箱	材質	DB		內含數量	60.0
下單時程	要確認		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				29.0	22.0	35.0	8.4
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格 有效期限			
		參考價格		日本國內販售價格	300日圓		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	大日本水產會HACCP認定工廠						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
魷魚、發酵調味料、紅蘿蔔、海帶	魷魚:美國等	熱量	125kcal
植物性蛋白加水分解物、砂糖、醬油		蛋白質	6.1g
海帶萃取物、食鹽、辣椒、柴魚片調味液		脂質	0.2g
／山梨糖醇、調味料(氨基酸等)、		碳水化合物	24.7g
醋酸(Na)、增粘多醣類、		含鹽量	4.1g
(含小麥、魷魚、大豆)			每100g
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
鮮度十足的松前漬。特色為其黏性以及豐富的色彩。	小菜、手卷或軍艦壽司		

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

小麥

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	3種蔬菜和鯖魚沙拉						
JAN 代碼	4903250551932	包裝	材質	PE、PP			
消費期限	冷凍6個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				15.0	15.0	2.0	100g
最少交貨箱數單位	內洽	箱	材質	DB		內含數量	80.0
下單時程	要確認		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				32.0	24.0	46.0	9.4
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格有效期限	
						日本國內販售價格	300日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	大日本水產會HACCP認定工廠						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚(國產)、洋蔥、紅蘿蔔	鯖魚：國產	熱量	158kcal
青椒、砂糖混合異構液體糖、食用醋、食鹽、植物性蛋白加水分解物、香芹、草本酒/山梨糖醇、調味料(氨基酸)、(部分含有鯖魚、橘子)		蛋白質	6.9g
		脂質	10.2g
		碳水化合物	10.3g
		醣類	8.8g
		膳食纖維	1.5g
		含鹽量	0.9g
			每100g
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
以醋調和鯖魚和蔬菜完成的一道菜。	搭配切好的蔬菜，可以用於義式小菜和餐前麵包。		

產品照片

過敏原物質標示（特定原料）	

展示會、商談會表單（出口版）



水產物、水產加工品

商品特色與交易條件

商品名稱	特大醋鯖魚						
JAN 代碼	4903250551185	包裝	材質	外裝：PE、PET 紙板：PS			
消費期限	冷凍6個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				15.0	30.0	2.0	1枚
最少交貨箱數單位	內洽	箱	材質	DB		內含數量	60.0
下單時程	要確認		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				28.5	39.5	47.5	11.9
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格 有效期限			
	()			日本國內販售價格	700日圓		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	大日本水產會HACCP認定工廠						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
鯖魚(國產)、食用醋、食鹽、發酵調味料、砂糖混合異構液體糖/調味料(氨基酸等)	鯖魚：國產	熱量	205kcal
甜味劑(三氯蔗糖)、		蛋白質	17.6g
(部分含有小麥、鯖魚、大豆)		脂質	13.0g
		碳水化合物	4.3g
		含鹽量	2.4g
			每100g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
國產鯖魚採用獨特的製作方式和調味醋浸泡醃製而成。	切成片狀，做成押壽司，也適用於卡爾帕喬。

產品照片

	<p>過敏原物質標示(特定原料)</p> <p>小麥</p>