

點心、調味料等

P86 株式會社御菓子之MIYAKIN

駒饅頭6顆
青之森 (蘋果派)

P89 KANESYOU株式會社

蜂蜜蘋果醋

P91 SHIMIZU食品株式會社

蓬鬆小倉銅鑼燒
栗子餡銅鑼燒
小倉銅鑼燒

P95 株式會社HATOYA製菓

紅玉果實起司蛋糕
青森先生的溫和湯 西式
Lovely Pie

P99 WADAKAN株式會社


特級本釀造醬油
厚削柴魚醬汁
生薑燒醬汁



■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社御菓子之MIYAKIN		
全年銷售額		3028千日圓	員工人數	53
負責人姓名		Itsushi MIYAZAWA(宮沢一史)		 みやざわ いっし 5代目 宮沢一史
簡介		我們是一家透過點心串連人與人的傳遞服務企業。我們在守護159年歷史傳統的同時，每天都在努力開發使用青森特產品，如山芋、黑醋栗和蘋果的新產品。秉持「歡樂與共」的理念，我們將持續作為深受在地民眾喜愛的點心舖，透過點心將青森的魅力傳遞給國內外的每一個人。		
網頁		http://www.okashinomiyakin.com		
公司地址	〒	039-2512	76-1 Zaruta Shichinohemachi Kamikita, Aomori (青森県上北郡七戸町字笹田76-1)	
工廠地址	〒	039-2512	76-1 Zaruta Shichinohemachi Kamikita, Aomori (青森県上北郡七戸町字笹田76-1)	
承辦人		Itsushi MIYAZAWA(宮沢一史)	E - m a i l	miyakin@hi-net.ne.jp
T E L		+81-176-62-5100	F A X	+81-176-62-6880

■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				
衛生管理措施	製造流程管理	在預防管理適任人員的監督下，刻正準備引進HACCP。此外，透過管理加熱過程中的溫度和時間，亦可因應一般活菌和大腸菌類的殺菌。			
	員工管理	每早實施健康確認並按規定穿著制服，以免防止異物混入。萬一發生客訴，我們會在客訴報告中追究原因，採取新的措施，並評估其效果。			
	施設設備與管理	我們將準備室、燒製室、蒸製室、包裝室、整理室都區隔清楚。並定期檢查機械零件，處置、更換磨損的零件。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Itsushi MIYAZAWA (宮沢一史)	聯絡方式	+81-176-62-5100
	記錄	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	駒饅頭6顆							
JAN代碼	4560242092844		包裝	材質				
消費期限	製造後30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	1箱		箱	材質	紙		內含數量	32.0
下單時程	10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		價格有效期限		
						日本國內販售價格	889 日圓	
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)
		熱量	66kcal
		蛋白質	1.2g
		脂質	0.2g
		碳水化合物	14.8g
		含鹽量	0.02g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
這道點心被當時尚是皇太子的大正天皇命名為「駒饅頭」，是「大正天皇陛下命名點心」。100多年來一直受到青森縣民的喜愛。內含濕潤入口即化的白豆沙餡的是「白駒」，有黑糖外皮的則是「黑駒」。		適用於日常的零食或簡單的伴手禮	

點心、調味料等

產品照片



商品名: 駒饅頭 6個入

●名称:和生菓子●原材料名:【白駒饅頭】粉末あん(国内製造)(小豆)、砂糖、小麦粉、水飴、長芋、小麦粉加工品、粉末あん(インゲン豆)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち米、うるち米、米(国産)、醸造アルコール、半粒(国産米)、糖類、食塩/膨張剤、酸味料、(一部に小麦・やまいもを含む)【黒駒饅頭】粉末あん(国内製造)(インゲン豆)、砂糖、小麦粉、水飴、糖蜜シロップ(糖蜜、上白糖、果糖ぶどう糖液糖、黒糖)、醤油、小麦粉加工品、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、けしの実/カラメル色素、膨張剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)●内容量:6個(白駒饅頭3個、黒駒饅頭3個)●賞味期限:棒外下部記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避けてください。●製造者:株式会社 お菓子のみやさん 青森県上北郡七戸町字赤田76-1 TEL.0176-62-5100(代)

栄養成分表示 (1個当たり)	白駒饅頭	黒駒饅頭
エネルギー	66kcal	65kcal
たんぱく質	1.2g	1.2g
脂質	0.2g	0.2g
炭水化物	14.8g	14.7g
食塩相当量	0.02g	0.05g
	(推定値)	



賞味期限

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	青之森（蘋果派）							
JAN 代碼	4560242 092240		包裝	材質				
消費期限	30天				尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)
最少交貨箱數單位	1箱		箱	材質			內含數量	48.0
下單時程	10天				尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)
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		300日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)								

點心、調味料等

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
使用青森縣產蘋果。這是一款單純又美味，口感濕潤的蘋果派。因為是圓的，所以無論從哪裡開始吃，第一口就能感受到蘋果的美味。蘋果果肉用量是本公司其他產品的2.5倍！保證讓您滿足又滿意。	可以自己享受，整個吃掉。在招待客人時，可將蘋果派加熱並加上冰淇淋，更顯豐盛。因為是一種單純的蘋果派，所以能夠自由搭配！！		

產品照片



●商品名: 青の森 ●名称: 焼き菓子 ●原材料名: リンゴ、小麦粉、食用精製加工油脂、食用植物油、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、卵、アップルソース、食塩、麦芽エキス、レモン、乳清、クリーム(乳製品)/加工デンプン、乳化剤、酸味料、クエン酸、香料、ビタミンC、乳酸カルシウム、着色料(カロテン)、安定剤(セルロース)、キサンタンガム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部にリンゴ、小麦、卵、大豆、乳成分を含む)
 ●内容量: 1個 ●賞味期限: この面に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿の場所は、お避けてください。 ●製造者: 株式会社のみやきん 青森県上北郡七戸町字灰田76-1 TEL.0176-62-5100代
 栄養成分表示(1個当たり)
 エネルギー: 253kcal たんぱく質: 2.0g
 脂質: 15.2g 炭水化物: 25.8g
 食塩相当量: 0.4g (推定値)

過敏原物質標示(特定原料)

參展企業介紹

參展企業名稱		KANESYOU株式會社			
全年銷售額		536百萬日圓	員工人數	17	
負責人姓名		Toshisada KUSHIBIKI(櫛引利貞)			
簡介		來自青森縣精心製作的蘋果醋 給自己、給家人，也給他或她。			
網頁		https://www.ringosu.com/			
公司地址	〒	036-8345	15-23 Kuranushicho Hirosaki, Aomori (青森県弘前市蔵主町15-23)		
工廠地址	〒	036-0233	30-12 Tomita Hinuma Hirakawa, Aomori (青森県平川市日沼富田30-12)		
承辦人	Fumitoshi SHIRASAWA(白澤文敏)		E - m a i l	info@ringosu.com	
T E L	+81-172-57-2121		F A X	+81-172-57-5500	

製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

- 將整顆完熟的津輕蘋果沖洗乾淨，再次沖洗，去除任何損壞或腐爛的部分，然後將包括果皮和果核在內的所有成分磨碎。
- 讓磨碎的蘋果發酵，然後經過長時間釀造，藉由這種稱為「磨碎釀造」的獨特方法來製造，在這個過程中使用白神酵母來促進酒精發酵，製成蘋果酒。
- 蘋果酒經過低溫陳釀（本州最北的釀醋工廠），然後用靜態醋酸發酵製成蘋果醋，讓這個蘋果醋在木桶長時間陳釀，創造出醇厚濃郁的口感。
- KANESYOU的蘋果醋經過過濾和殺菌，到完成大約需要 180 天…一般的蘋果醋，將進口蘋果果汁透過快速釀造法生產，則僅需大約 10 天。

照片



品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般分析（酸度/pH/Brix）			
衛生管理措施	製造流程管理	加熱管理基準、進工廠時除去毛髮和灰塵的規定、掌握原料的過敏物質			
	員工管理	進入工廠時和廁所的洗手設備充足、進入工廠規定			
	施設設備與管理	保管添加劑和化學品的規則			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Hideki KUSHIBIKI (櫛引英揮)	聯絡方式	+81-172-57-2121
	記錄	加入包含PL法和個人資訊的「超級商業保險（東京海上日動火災）」			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件


商品名稱	蜂蜜蘋果醋							
JAN 代碼	4 905424 411158	包裝	材質					
消費期限	2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	數量可洽談	箱	材質				內含數量	12.0
下單時程	數量可洽談		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				
認證、認定機關的許認可 (商品、工廠等)								
				日本國內販售價格	1,200 日圓			

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
使用100%完熟的津輕蘋果，採用果皮和果核全部使用的「磨碎釀造」獨特製造方法。然後裝入木桶中，陳釀3個月以上，口感醇厚濃郁。	○用水(或熱水或氣泡水)稀釋6至8倍製成佛蒙特飲料 ○用牛奶稀釋6至8倍製成牛奶佛蒙特 ○以氣泡水4、威士忌(或燒酒)2、蘋果醋1的比率製成威士忌汽水(或燒酎汽水) ○和一般的食用醋一樣，調製成各種料理的調味品		

產品照片

	
過敏原物質標示(特定原料)	

參展企業介紹

參展企業名稱		SHIMIZU食品株式會社			
全年銷售額		5億日圓	員工人數	45	
負責人姓名		Hiroshi TANAKA(田中洋)			
簡介		創業以來，我們堅守「甜點本真美味」這個日本飲食文化的原點來製造，並專注於「富含創意的產品開發」，日益精進地不斷努力研究。			
網頁		http://www.shimizushokuhin.co.jp			
公司地址	〒	039-2245	5-5-3 Kitainter Kogyo Danchi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市北インター工業団地五丁目5番3号)		
工廠地址	〒				
承辦人	Hidenobu OKAMOTO(岡本英信)		E - m a i l	okamoto@shimizushokuhin.co.jp	
T E L	+81-178-32-7005		F A X	+81-178-32-7006	

製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

本公司的銅鑼燒製造線獲得「FSSC 22000」。截至2021年6月為止，我們有4條銅鑼燒製造線（3000×3線、2000×1線），生產能力為每小時11000片（組）×6小時運轉，亦即具有66000片生產能力。就40f集裝箱量而言，製造時程僅只3天。我們配置有專用貼標機，可用出口對象國的語文列印。（內有限制，請內洽）

①計量和調合麵糰材料 → ②麵糰烘烤 → ③裝餡 → ④分裝 → ⑤在裝盤中放入防腐劑 → ⑥將銅鑼燒放入盤中 → ⑦印刷保存期限、外袋包裝 → ⑧充入氮氣、氬氣 → ⑨X光檢查機 → ⑩針孔檢查機 → ⑪外觀檢查 → ⑫紙箱包裝 → ⑬出貨

照片



② 麵團烤好後散熱



⑩ 針孔檢測機



⑩和⑪之間的貼標機

品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	水分活度、感官測試			
衛生管理措施	製造流程管理	紀錄表			
	員工管理	健康管理、糞便檢體			
	施設設備與管理	出入口等的鎖定、登記訪客人			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Muraki(村木)	聯絡方式	+81-178-32-7005
	記錄	FSSC22000、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	蓬鬆小倉銅鑼燒						
JAN 代碼	4980938205820	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	60天（至多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箱（10個×1×3×5）	箱	材質	紙箱		內含數量	10.0
下單時程	15天 ※接受訂單後開始生產，依訂單數量而變動		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°C ~ 35°C	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400YEN	價格有效期限			
				日本國內販售價格	380YEN		
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）	FSSC22000（銅鑼燒生產線）						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
粒狀紅豆泥（砂糖、紅豆、食鹽）	中國	熱量	129kcal
雞蛋	青森縣	蛋白質	2.7g
麵粉	美國等	脂質	2.5g
砂糖（山梨糖醇）	韓國	碳水化合物	23.9g
糖漿	日本	含鹽量	0.1g
加工油脂（乳化劑）	日本		
蜂蜜	中國		
膨脹劑	日本		
商品特色	使用場合 （使用方法、建議食譜等）		
外皮蓬鬆輕盈，入口即化。 紅豆泥甜度適中、新鮮濕潤，是一種基本款的銅鑼燒。 我們使用的麵粉是蛋糕等西式糕點專用的麵粉， 雞蛋則是青森縣的「味乙女」。	適合家人團圓、集會等場合享用的點心。 打開包裝後即可立即享用， 加熱（微波500W）10秒更加美味。		

產品照片



圖片僅供參考

過敏原物質標示（特定原料）

蛋、小麥、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	栗子餡銅鑼燒						
JAN 代碼	4980938205844	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	60天（至多180天）		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				35.0	11.5	5.0	5個
最少交貨箱數單位	5箱（10個×1×3×5）	箱	材質	紙箱	內含數量	10.0	
下單時程	15天 ※接受訂單後開始生產，依訂單數量而變動		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				32.0	55.0	13.0	2.8
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 5°C ~ 35°C	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400YEN	價格有效期限	年 月		
				日本國內販售價格	380YEN		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	FSSC22000 (銅鑼燒生產線)						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
栗子紅豆泥(砂糖、紅豆、栗子甘露煮)	中國	熱量	117kcal
雞蛋	青森縣	蛋白質	2.5g
麵粉	美國等	脂質	2.5g
糖(山梨糖醇)	韓國	碳水化合物	21.0g
糖漿	日本	含鹽量	0.1g
加工油脂(乳化劑)	日本		
蜂蜜	中國		
膨脹劑	日本		
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
外皮蓬鬆輕盈，入口即化。 紅豆泥中內含切成5mm大小的小粒栗子，是一款高雅的銅鑼燒。 甜度適中，使用的麵粉是蛋糕等西式糕點專用的麵粉，雞蛋則是青森縣的「味乙女」。	適合家人團圓、集會等場合享用的點心。 打開包裝後即可立即享用， 加熱（微波500W）10秒更加美味。		

產品照片

	圖片僅供參考
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	小倉銅鑼燒						
JAN 代碼	4980938205851	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	60天（至多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箱（12個×1×5×5）	箱	材質	紙箱		內含數量	12.0
下單時程	15天 ※接受訂單後開始生產，依訂單數量而變動		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°C ~ 35°C	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 180YEN	價格有效期限			
				日本國內販售價格	150YEN		
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）	FSSC22000（銅鑼燒生產線）						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
紅豆泥（砂糖、紅豆、食鹽）	中國	熱量	97kcal
雞蛋	青森縣	蛋白質	1.8g
麵粉	美國等	脂質	2.1g
砂糖（山梨糖醇）	韓國	碳水化合物	17.7g
糖漿	日本	含鹽量	0.1g
加工油脂（乳化劑）	日本		
蜂蜜	中國		
膨脹劑	日本		
商品特色		使用場合 （使用方法、建議食譜等）	
外皮蓬鬆輕盈，入口即化。紅豆泥甜度適中、新鮮濕潤，是一種基本款的銅鑼燒。尺寸不大，非常適合給小孩吃。使用的麵粉是蛋糕等西式糕點專用的麵粉，雞蛋則是青森縣的「味乙女」。		適合家人團圓、集會等場合享用的點心。 打開包裝後即可立即享用， 加熱（微波500W）10秒更加美味。	

產品照片

	圖片僅供參考 過敏原物質標示（特定原料） 蛋、小麥、大豆

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社HATOYA製菓		
全年銷售額	令和元（2019）年度 3億4400萬日圓	員工人數	50	
負責人姓名	Teruko ANDO(安照照子)			
簡介	我們主要生產旅遊伴手禮的糕點、蘋果和黑醋栗等的加工品。最近還生產使用冷凍乾燥技術的扇貝湯、鹽醃魷魚，以及扇貝茶泡飯等產品。我們使用的材料都是青森縣的產品，並盡可能不使用添加劑和色素，要提供給客戶最安全可靠的產品。			
網頁	http://www.a-hatoya.com/			
公司地址	〒030-0943	69-1 Taniwaki, Kobata, Aomori, Aomori (青森市大字幸畑字谷脇69-1)		
工廠地址	〒030-0943	69-1 Taniwaki, Kobata, Aomori, Aomori (青森市大字幸畑字谷脇69-1)		
承辦人	Yoshida(吉田)	E - m a i l	hatoya@a-hatoya.com	
T E L	+81-17-738-3500	F A X	+81-17-738-7591	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>麵糰、攪拌製造（麵粉、蛋、砂糖、發酵乳、奶油起司、鹽）→ 將麵糰擠入鋪上蘋果的紙容器中 → 將天然奶酪擠在表面 → 烘烤 → 自然冷卻 → 金屬探測器 → 自動分裝 → 裝箱（紙箱）→ 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	一般生菌數、基本營養成分（青森縣藥師協會 食品水質檢測中心）			
衛生管理措施	製造流程管理	製作Lovely Pie的製作流程管理圖、各作業流程設定管理基準並遵守。			
	員工管理	上班時按入室管理確認表實施管理、朝會時檢查穿著。			
	施設設備與管理	防蟲與防鼠管理、委外			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yoshida(吉田)	聯絡方式	090-7323-7536
	記 錄	調查報告流程：製造部門負責人、銷售部門負責人→品管負責人→管理負責人 PL保險：加入全國菓子產業工會聯合會PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



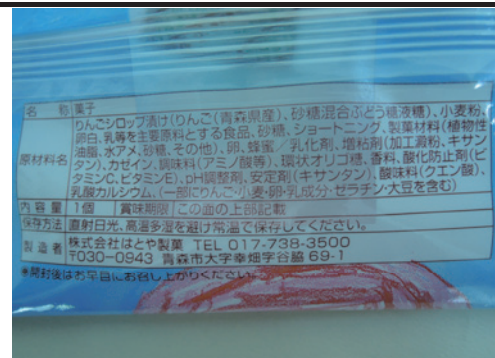
商品特色與交易條件

商品名稱	紅玉果實起司蛋糕							
JAN 代碼	4977459004216		包裝	材質	外包裝：PE,PA 紙杯：紙			
消費期限	90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	1c/s (50個) x 4 x3捆		箱	材質	DB		內含數量	50.0
下單時程	5天(日本國內 港口交貨)			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 10℃~25℃		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格			
					有效期限			
					日本國內販售價格	170 日圓		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)								

點心、調味料等

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
糖醃蘋果(蘋果(青森縣產)、砂糖混合葡萄糖液糖)	青森縣	熱量	132kcal
麵粉	美國、加拿大、日本	蛋白質	1.9g
蛋	青森縣, 以下日本	脂質	6.2g
		碳水化合物	17.1g
		含鹽量	0.12g
蛋白、以乳糖為主原料的食品、砂糖、起酥油、點心原料(植物油脂、糖漿、砂糖等)、蜂蜜、乳化劑、增稠劑(加工澱粉、黃原膠)、酪蛋白、調味料(氨基酸等)、環狀寡糖、香料、抗氧化劑(維生素C、維生素E)、酸鹼度調節劑、穩定劑(黃原膠)、酸化劑(檸檬酸)、乳糖鈣			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
使用滋味酸甜的青森產蘋果「紅玉」的蜜漬果實鋪在下面，加上以大量起司製成的麵糰，烘培成鬆軟光滑的起司蛋糕。		最適合喝咖啡、喝茶等下午茶時刻。	

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

小麥、蛋、乳成分
(本工廠生產含有蕎麥、花生的產品。)

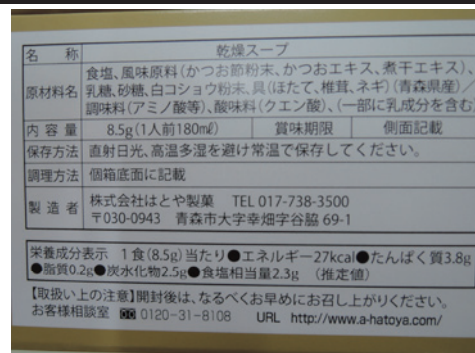
展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	青森先生的溫和湯 西式			
JAN 代碼	4977459009624	包裝	材質	紙杯:PP,EVOH 紙蓋:PP,PA 包裝盒:紙
消費期限	365天		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 內容量 7.5 7.5 5.0 8.5g
最少交貨箱數單位	1c/s(40個) x3 x 3捆	箱	材質	DB 內含數量 40.0
下單時程	15天(日本國內 港口交貨)		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(公斤) 32.0 40.0 13.0 2.0
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C ~ 30°C	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140日圓	價格 有效期限 日本國內販售價格 215YEN
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)
食鹽	日本	熱量	27kcal
調味成分(柴魚粉、柴魚萃取物、魚乾萃取物)	日本	蛋白質	3.8g
乳糖	加拿大	脂質	0.2g
砂糖	日本	碳水化合物	2.5g
白胡椒粉	馬來西亞	含鹽量	2.3g
湯料(扇貝、香菇、蔥)(青森縣產)	青森縣		
調味料(氨基酸)	日本		
酸化劑(檸檬酸)	日本		
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
不只青森縣陸奥灣的扇貝和蔥，香菇材料也是青森縣產。剛採摘的新鮮蔬菜經過冷凍乾燥處理，保留生菜口感。產品內含兩個完整扇貝，是有點奢華的扇貝美味高級湯。	*將產品倒進杯裡，注入熱水等1-2分鐘後即可享用。 *也可以作為鹹粥的配料使用，最後撒上三葉草等就是一道簡單粥品。		

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

乳成分
(本工廠生產含有蕎麥、花生的產品。)

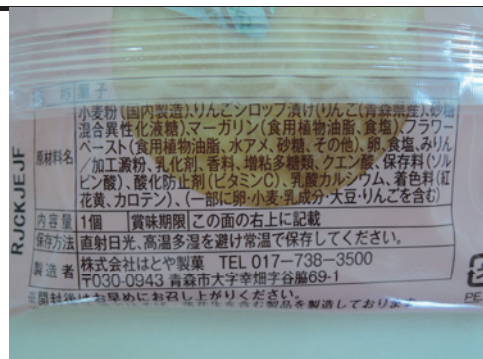
展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	Lovely Pie						
JAN 代碼	4977459003349	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	90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	1c/s(40ge) x4 x 3捆	箱	材質	DB		內含數量	40.0
下單時程	15天(日本國內 港口交貨)		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"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C~25°C	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 104日圓	價格 有效期限			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							
				日本國內販售價格	160YEN		

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
糖醃蘋果(蘋果(青森縣產)、砂糖混合異化性液糖)	青森縣產	熱量	181kcal
麵粉(國內製造)	美國、加拿大、日本	蛋白質	2.4g
蛋	青森縣、以下日本	脂質	10.0g
植物性奶油(食用植物油脂、食鹽)、麵糊(食用植物油脂、糖漿、砂糖等)、味醂、加工澱粉、乳化劑、香料、增稠多醣、檸檬酸、防腐劑(山梨酸)、抗氧化劑(維生素C)、乳酸鈣、色素(紅花黃、胡蘿蔔素)		碳水化合物	20.4g
		含鹽量	0.3g
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
使用青森產蜜漬「富士」蘋果製作的奶油蘋果派。餡餅麵糰也是自製的。層次豐富不甜膩，小巧易吃的點心派。	適合下午茶等休憩場合，用微波爐加熱更好吃，風味宛如現場烘培。		

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

蛋、小麥、乳成分
(本工廠生產含有蕎麥、花生的產品。)

■參展企業介紹

參展企業名稱		WADAKAN株式會社			
全年銷售額		5,000,000,000日圓	員工人數	160	
負責人姓名		Yukio NAKAGAWA(中川由起夫)			写真
簡介		「我們提供更美味、更優質的產品給客戶」 這是WADAKAN自創業以來100多年來一直保持的信念。 我們採用最新技術和電腦自動化生產線 建立了大規模製造體系，並實施徹底的品質管理。			
網頁		http://www.wadakan.net/			
公司地址	〒	030-0923	4-1 Shinagawa, Yahatabayashi, Aomori, Aomori (青森県青森市八幡林字品川4-1)		
工廠地址	〒	030-0923	4-1 Shinagawa, Yahatabayashi, Aomori, Aomori (青森県青森市八幡林字品川4-1)		
承辦人	Suzuki(鈴木)		E - m a i l	i.suzuki@wadakan.net	
T E L	+81-17-726-7222		F A X	+81-17-726-7230	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>在追求「創造新價值之全球化品質」的當下 我們繼承傳統，向客戶提供適於21世紀的產品，並於2001年9月取得「ISO9001認證」管理體制。</p>		
照片		

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
衛生管理措施	製造流程管理	依照ISO9001管理
	員工管理	依照ISO9002管理
	施設設備與管理	依照ISO9003管理
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人 <input type="text"/> 聯絡方式 <input type="text"/>
	記錄	<input type="text"/>


展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	特級本釀造醬油						
JAN 代碼		包裝	材質	PET			
消費期限	18個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				5.9	5.9	17.1	300ml
最少交貨箱數單位	10箱	箱	材質	紙箱		內含數量	15本
下單時程			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				17.9	29.7	17.5	5.9kg
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		
					日本國內販售價格	140日圓 不含稅	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	ISO9001、其他HACCP(地方縣市政府等)						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
脫脂大豆(非基因改造)			
小麥			
食鹽/酒精			
調味料(胺基酸)			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
經過多年的傳統培育，色澤清澈、口感濃郁、香氣撲鼻的醬油。JAS特級(本釀造)		適用沾醬、淋醬、燉煮	

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	厚削柴魚醬汁						
JAN 代 碼		包裝	材質	PET			
消費期限	12個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				5.9	5.9	17.1	300ml
最少交貨箱數單位	10箱	箱	材質	紙箱		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)
				17.9	29.7	17.5	5.8kg
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 checked="" type="checkbox"/> CIF		價格 有效期限	
						日本國內販售價格	170日圓 不含稅
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	ISO9001、其他HACCP (地方縣市政府等)						

原 料 及 添 加 物	原 產 地	營 養 成 分	成 分 量 (每、卡路里)
醬油 (含大豆、小麥)			
糖類 (果糖、葡萄糖液糖、砂糖)			
食鹽、白米發酵調味料			
柴魚片 (宗太鰹、鯖魚)			
風味精華 (柴魚、海帶、香菇)			
海帶 (北海道產) 酒精			
調味料 (胺基酸)、酸味料			
商 品 特 色		使 用 場 合 (使用方法、建議食譜等)	
加上海帶、柴魚、香菇調和的高湯，藉由風味的互補作用調製出綜合美味的3倍濃縮型。		可用於麵類、天婦羅醬汁、火鍋、燉煮類、蓋飯等各種料理。	

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	生薑燒醬汁						
JAN 代碼		包裝	材質	PET			
消費期限	12個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				5.9	5.9	17.1	350g
最少交貨箱數單位	10箱	箱	材質	紙箱		內含數量	15本
下單時程			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				17.9	29.7	17.5	5.9kg
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 checked="" type="checkbox"/> CIF		價格有效期限	
						日本國內販售價格	250日圓 不含稅
認證、認定機關的許認可 (商品、工廠等)	ISO9001、其他HACCP(地方縣市政府等)						

點心、調味料等

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
醬油(含大豆、小麥)			
糖類(果糖、葡萄糖液糖、砂糖)			
食鹽、白米發酵調味料			
柴魚片(宗太鰹、鯖魚)			
風味精華(柴魚、海帶、香菇)			
海帶(北海道產)酒精			
調味料(胺基酸)、酸味料			
甘味料(甘草)			
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		

產品照片

	過敏原物質標示(特定原料)