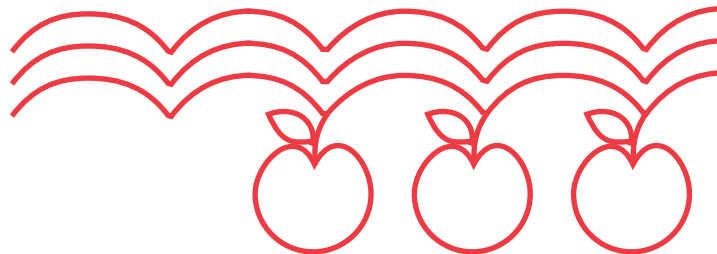


A



O

M



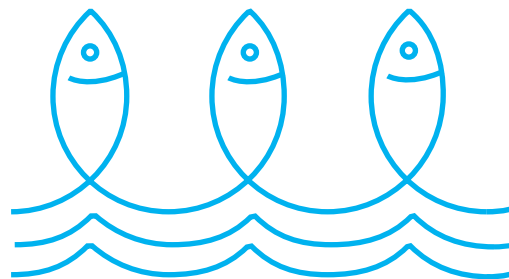
2021年 青森縣  
出口導向產品資料庫



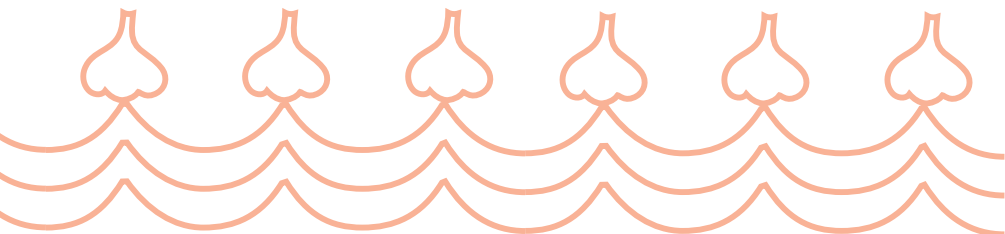
R



O



I



## 前言

感謝您一直以來對於本縣產品拓展海外銷售通路的理解與配合。

在新型冠狀病毒感染的影響下，前往海外推廣營銷活動受到限制，即便如此，我們仍要向所有為人們生活中不可缺的「食品」流通奉獻心力的每一個人，由衷表達敬意。

本縣根據平成 31（2019）年 3 月制定的「青森縣出口□海外經營戰略」，正推動擴大本縣產品的出口。然而，受到新型冠狀病毒感染的影響，往返海外受到限制，難以在當地進行推廣活動，或是邀請、招待海外買家。

在這樣的情況下，我們創辦了「2021 青森縣出口導向產品資料庫」這本刊物，以促進本縣產品的出口。本刊物收錄了縣內 62 家從事出口企業的產品資訊等。期盼本刊物能對各方面創造商機有所貢獻。

## 注意事項

- 青森縣觀光國際戰略局國際經濟課精心製作了「2021 青森縣出口導向產品資料庫」，惟不保證其完整性和準確性。青森縣對因使用「2021 青森縣出口導向產品資料庫」而造成的損失，不承擔任何責任。
- 刊載的內容截至令和 3（2021）年 6 月 3 日為止。所列產品的價格僅為參考，可能有所變動。
- 產品資訊包括過去曾有實際出口紀錄的產品，以及未來有出口意願的產品。
- 本刊的發行不保證與刊載企業間貿易的成交。
- 禁止擅自轉載或複製本資料庫。

## 本資料庫聯繫窗口

青森縣觀光國際戰略局國際經濟課

TEL: +81-17-734-9730 FAX: +81-17-734-8119 Email: kokusaikeizai@pref.aomori.lg.jp

# 農畜產品、農產加工品

- P2 青森縣RINGO JUICE株式會社  
Shiny 青森完熟蘋果 1000ml 瓶  
Shiny Sparkling Apple DRY 200ml 瓶  
Shiny Nebuta 280ml
- P6 Apple & Snack株式會社  
Apple Snack Original  
Apple Snack Yellow  
Apple Snack Fuji
- P10 株式會社Wing Apple  
蘋果  
蘋果汁  
名完熟蘋果酒 SWEET 4 % DRY 8 %
- P14 有限會社 柏崎青果  
FUDE阿媽孝順黑蒜頭  
牛蒡切片 對角線切割  
黑蒜頭 單賣 L
- P18 有限會社公司KS青果  
青森縣產熟成黑蒜頭  
青森縣產JOPPARI黑蒜頭 ( 分粒包 )  
青森縣產JOPPARI黑蒜頭
- P22 太子食品工業株式會社  
北之大豆納豆大粒 40g×2個  
北之大豆絹 120g×3包  
TUDUKERU OLIGO ( 機能性標示食品 ) 125ml
- P26 株式會社TAKARA  
熟成黑蒜頭  
熟成黑蒜頭(一粒)
- P29 一般社團法人 深浦町食品產業振興公社  
雪蘿蔔濃湯  
雪蘿蔔扇貝 義大利麵醬  
雪蘿蔔果醬
- P33 有限會社 MAGOKORO農場  
半乾式青森蘋果 原味  
半乾式青森蘋果 蘋果肉桂  
半乾式青森蘋果 蘋果檸檬
- P37 山野蘋果株式會社  
送禮用蘋果  
千雪果汁  
Yellow Magic
- P41 股份有限公司RIKET  
青森縣產 青天霹靂 2 k g  
青森縣產 MASSHIGUR 2 k g  
青森縣產 TSUGARU-ROMAN 2 k g

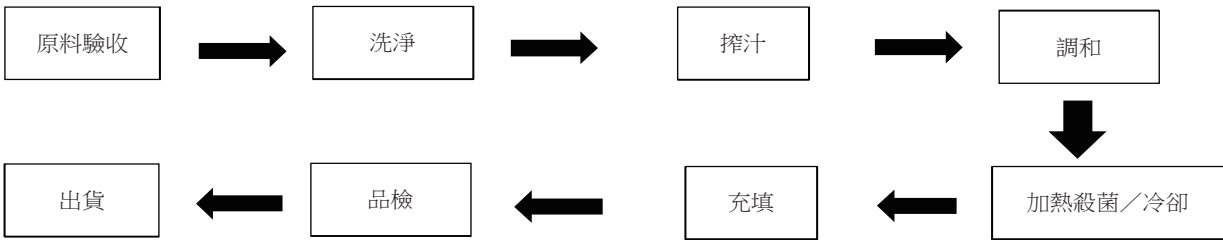


■參展企業介紹






|        |   |   |  |   |
|--------|---|---|--|---|
| 參展企業名稱 |   | 青森縣RINGO JUICE株式會社                              |  |   |
| 全年銷售額  | 2,234百萬日圓 ※2020年度   | 員工人數  | 102名 ※2021年4月  |   |
| 負責人姓名  | Koichi TAKEHANA(竹鼻孝為稚)  |   |  |  |
| 簡介     | 我們成立於1957年，60多年來持續生產和銷售蘋果汁。我們使用青森縣生產的蘋果製造蘋果汁，企業理念是為在地奉獻，追求健康、安全和美味，並持續挑戰、追求完美的飲食文化。 |   |  |   |
| 網頁     | <a href="http://www.shinvapple.co.jp/">http://www.shinvapple.co.jp/</a>             |   |  |   |
| 公司地址   | 〒036-0516   | 178-2 Aino, Kuroishi, Aomori<br>(青森縣黑石市相野178-2) |  |   |
| 工廠地址   | 〒036-0516   | 178-2 Aino, Kuroishi, Aomori<br>(青森縣黑石市相野178-2) |  |   |
| 承辦人    | Takahiro SHOJI(莊司貴広)  | E-mail  | <a href="mailto:ta.shouji@shinvapple.co.jp">ta.shouji@shinvapple.co.jp</a> |   |
| T E L  | +81-172-52-2321   | F A X   | +81-172-59-1055  |   |

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

**蘋果汁製造流程**



照片

除去不符合標準蘋果的重要工作皆由手動完成。

將蘋果與表皮一起壓碎，然後用壓帶機擠壓。我們每天加工多達200至250噸的蘋果。

我們提供160g / 195g / 250g 罐裝、1L瓶、200ml瓶、180ml瓶裝、280mlPET和200ml紙包裝之填充方式。

■品質管理資訊

|        |  |                                     |                        |      |                 |
|--------|--|-------------------------------------|------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 理化學（pH值等）、感官、微生物（一般活菌數、黴菌／酵母菌、大腸菌群） |                        |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 採用以FSSC22000為基準的食品安全管理體系            |                        |      |                 |
|        | 員工管理   | 上班時實施健康檢查、在工廠安裝監視攝影機                |                        |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 定期5S檢查、內部稽查                         |                        |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                                 | Yutaka IZUTSU<br>(井筒豐) | 聯絡方式 | +81-172-52-2321 |
|        | 記錄   | 蘋果原料驗收記錄、生產過程檢驗記錄、產品檢驗記錄、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                   | Shiny 青森完熟蘋果 1000ml 瓶   |      |  |                     |          |        |        |
| JAN 代碼                 | 4970180100196   | 包裝   | 材質   | 瓶子：玻璃 / 蓋子：鋁 / 標籤：紙 |          |        |        |
| 消費期限                   | D+12個月  |      | 尺寸／重量  | 長(公分)               | 寬(公分)    | 高(公分)  | 內容量    |
|                        |   |      |  | 8.9                 | 8.9      | 26.8   | 1.05kg |
| 最少交貨箱數單位               | 混裝10箱   | 箱    | 材質   | 紙箱                  |          | 內含數量   | 6.0    |
| 下單時程                   | 下單截止時間 AM11:00，交貨天數：北海道、關東 2 天，北信越、中部、近畿 3 天，中國、四國 4 天，九州 5 天（週末、國定假日除外）  |      | 尺寸／重量  | 長(公分)               | 寬(公分)    | 高(公分)  | 重量(㎏)  |
|                        |   |      |  | 18.5                | 27.5     | 28.5   | 9.1    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>(約15至25°C。避免陽光直射的通風良好處。 ) | 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 | 520YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | FSSC22000   |      |  |                     |          |        |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分                              | 分量(每、卡路里) |
|---|-----|-----------------------------------|-----------|
| 蘋果  | 青森縣 |                                   | 每 100 毫升  |
| 抗氧化劑(維生素C)  |     | 熱量                                | 51kcal    |
|   |     | 蛋白質                               | 0g        |
|   |     | 脂質                                | 0g        |
|   |     | 碳水化合物                             | 12.7g     |
|   |     | 含鹽量                               | 0g        |
|   |     |                                   |           |
|   |     |                                   |           |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)              |           |
| 我們使用通過了本公司獨特熟度標準的青森縣蘋果汁。本產品甜中帶酸，濃郁甘美，非常講究。我們使用了蘋果原汁，您可以享受天然蘋果的美味。 |     | 早餐、以及想放鬆身心、有點小餓、洗完澡的時候。放涼後飲用風味更佳。 |           |

## 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                   | Shiny Sparkling Apple DRY 200ml 瓶  |       |  |  |       |       |       |       |      |      |      |
|------------------------|--|-------|--|--|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| JAN 代碼                 | 4970180200162  | 包裝    | 材質   | 瓶子（玻璃）/ 蓋子（鋁）/ 標籤：（OPS）  |       |       |       |       |      |      |      |
| 消費期限                   | D+18個月   |       | 尺寸/重量  | <table border="1"> <tr> <th>長（公分）</th> <th>寬（公分）</th> <th>高（公分）</th> <th>內容量</th> </tr> <tr> <td>5.3</td> <td>5.3</td> <td>18.2</td> <td>210g</td> </tr> </table>    | 長（公分） | 寬（公分） | 高（公分） | 內容量   | 5.3  | 5.3  | 18.2 |
| 長（公分）                  | 寬（公分）  | 高（公分） | 內容量  |  |       |       |       |       |      |      |      |
| 5.3                    | 5.3  | 18.2  | 210g   |  |       |       |       |       |      |      |      |
| 最少交貨箱數單位               | 混裝10箱  | 箱     | 材質   | 紙箱   |       |       |       |       |      |      |      |
| 下單時程                   | 下單截止時間 AM11:00，交貨天數：北海道、關東2天，北信越、中部、近畿3天，中國、四國4天，九州5天（週末、國定假日除外）   |       | 尺寸/重量  | <table border="1"> <tr> <th>長（公分）</th> <th>寬（公分）</th> <th>高（公分）</th> <th>重量（*）</th> </tr> <tr> <td>22.3</td> <td>33.5</td> <td>18.8</td> <td>9.7</td> </tr> </table> | 長（公分） | 寬（公分） | 高（公分） | 重量（*） | 22.3 | 33.5 | 18.8 |
| 長（公分）                  | 寬（公分）  | 高（公分） | 重量（*）  |  |       |       |       |       |      |      |      |
| 22.3                   | 33.5   | 18.8  | 9.7  |  |       |       |       |       |      |      |      |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>〔約15至25°C。避免陽光直射的通風良好處。〕 | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>價格有效期限<br>日本國內販售價格 | 145YEN   |       |       |       |       |      |      |      |
| 認證、認定機關的許可<br>（商品、工廠等） | FSSC22000  |       |  |  |       |       |       |       |      |      |      |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分  | 分量（每、卡路里） |
|--|-----|---|-----------|
| 蘋果   | 青森縣 |   | 每 200 毫升  |
| 汽水   |     | 熱量  | 82kcal    |
| 香料   |     | 蛋白質   | 0 g       |
| 酸化劑  |     | 脂質  | 0 g       |
|  |     | 碳水化合物   | 20.6 g    |
|  |     | 含鹽量   | 0 g       |
|  |     |   |           |
|  |     |   |           |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>（使用方法、建議食譜等）  |           |
| 使用100%青森縣產蘋果汁製成的氣泡蘋果汁。<br><br>本產品特點為甜度適中、酸度俐落、香氣清新。此外，與過往產品（酸甜標準型、微甜柔順型）相比，含氣量更高，更能享受清涼口感。 |     | 本產品不含酒精，所以無論是想放鬆時或是洗完澡後，何時何地皆可享用。因為甜度適中，所以也可用來佐餐。在婚禮等宴會場合也很受歡迎。 |           |

## ■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                | Shiny Nebuta 280ml   |      |  |   |
| JAN 代碼              | 4970180200247  | 包裝   | 材質   | 瓶子 (PET) / 蓋子 (PP) / 標籤: (OPS)                |
| 消費期限                | D+9個月  |      | 尺寸/重量  | 長(公分) 寬(公分) 高(公分) 內容量<br>6.6 6.6 13.8 294g    |
| 最少交貨箱數單位            | 混裝10箱  | 箱    | 材質   | 紙箱 入數 24.0                                    |
| 下單時程                | 下單截止時間 AM11:00, 交貨天數: 北海道、關東2天, 北信越、中部、近畿3天, 中國、四國4天, 九州5天 (週末、國定假日除外)   |      | 尺寸/重量  | 長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(ㄍ)<br>27.5 41.0 17.0 8.0 |
| 保存溫度                | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br><br>(約15至25°C。避免陽光直射的通風良好處。) | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>價格有效期限<br>日本國內販售價格 | 145YEN  |
| 認證、認定機關的許可 (商品、工廠等) | FSSC22000  |      |  |   |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分  | 分量 (每、卡路里) |
|--|-----|---|------------|
| 蘋果   | 青森縣 |   | 每 100 毫升   |
| 香料   |     | 熱量  | 51kcal     |
| 抗氧化劑 (維生素C)  |     | 蛋白質   | 0g         |
| 酸化劑  |     | 脂質  | 0g         |
|  |     | 碳水化合物   | 12.7g      |
|  |     | 含鹽量   | 0g         |
|  |     |   |            |
|  |     |   |            |
| 商品特色   |     | 使用場合 (使用方法、建議食譜等)   |            |
| <p>根據青森縣夏季傳統「Nebuta」而設計的蘋果汁。</p> <p>本產品堅持以青森縣產的蘋果為原料，並混合了本公司受託栽種，酸度俐落的「紅玉」品種蘋果，可紮實享受到美妙且口感均衡的酸甜滋味。</p> |     | <p>早餐、以及想放鬆身心、有點小餓、洗完澡的時候。攜帶方便，非常適合作為休閒活動的伴侶。放涼後飲用風味更佳。</p> |            |

## 產品照片

|   |  |
|---|--|
|  |  |
|   | <p>過敏原物質標示 (特定原料)</p> <p>蘋果</p>  |

## ■參展企業介紹

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 參展企業名稱 | Apple & Snack株式會社   |  |   |
| 全年銷售額  | 117百萬日圓   | 員工人數   | 14  |
| 負責人姓名  | Takashi INABA(稻葉隆志)   |  |  |
| 簡介     |   |  |   |
| 網頁     | <a href="https://www.applesnack.com/">https://www.applesnack.com/</a> |  |   |
| 公司地址   | 〒038-1141   | 50-10 Kamifunabashi, kawabe, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori<br>(青森縣南津輕郡田舎館村川部上船橋50-10) |   |
| 工廠地址   | 〒038-1141   | 50-10 Kamifunabashi, kawabe, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori<br>(青森縣南津輕郡田舎館村川部上船橋50-10) |   |
| 承辦人    | Inaba/Osanai/Akahira<br>(稻葉/小山内/赤平)                                   | E - m a i l  | <a href="mailto:info@applesnack.com">info@applesnack.com</a>                        |
| T E L  | +81-172-26-5360   | F A X  | +81-172-26-5361   |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>只使用青森縣的原料，不使用食品添加劑，以免破壞原料的風味。<br/>創造能讓您安心享受原料本真滋味的產品，是本公司的目標。</p> |  |  |
| 照片   |  |  |
|  |  |  |

## ■品質管理資訊

|        |  |                       |                         |      |                 |
|--------|--|-----------------------|-------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 口味測試                  |                         |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 原料驗收、生產、裝袋過程都採用日報表來管理 |                         |      |                 |
|        | 員工管理   | 藉由衛生管理檢查表來進行管理        |                         |      |                 |
|        | 施設設備與管理  |                       |                         |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                   | Takashi INABA<br>(稻葉隆志) | 聯絡方式 | +81-172-26-5360 |
|        | 記錄   | 加入P L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                   | Apple Snack Original  |      |   |       |          |        |        |
| JAN 代碼                 | 4539345500020   | 包裝   | 材質  | PE,PP |          |        |        |
| 消費期限                   | 240天  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)  | 內容量    |
|                        |   |      |   | 25.0  | 15.0     | 3.0    | 45 g   |
| 最少交貨箱數單位               | 105包  | 箱    | 材質  | 紙箱    |          | 內含數量   | 35.0   |
| 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<br>( ) | 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 | 350YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | A-HACCP   |      |   |       |          |        |        |

| 原料及添加物                               | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|--------------------------------------|-----|----------------------|-----------|
| 蘋果                                   | 青森縣 | 熱量                   | 498.9kcal |
| 植物油                                  |     | 蛋白質                  | 0.7g      |
| 麥芽三糖糖漿                               |     | 脂質                   | 23.5g     |
|                                      |     | 碳水化合物                | 74.3      |
|                                      |     | 含鹽量                  | 0 g       |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
| 商品特色                                 |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 本產品使用青森縣產蘋果、不摻雜食品添加劑，重視蘋果原有風味，可安心食用。 |     |                      |           |

## 產品照片

|   |   |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
|---|---|--------|--------|------|--------------------------------|-----|--------|------|--------|------|------------------------|-----|--|
|  | <table border="1"> <tr> <td>名稱</td> <td>スナック菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>Apple &amp; Snack Co.,Ltd.<br/>アップルアンドスナック株式会社<br/>〒038-1141<br/>青森県南津軽郡田舎館村大字<br/>川部字上船橋50-10<br/>TEL (0172)26-5360<br/>FAX (0172)26-5361</td> </tr> </table> | 名稱     | スナック菓子 | 原材料名 | りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ | 内容量 | 枠外下部記載 | 賞味期限 | 枠外下部記載 | 保存方法 | 直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。 | 製造者 | Apple & Snack Co.,Ltd.<br>アップルアンドスナック株式会社<br>〒038-1141<br>青森県南津軽郡田舎館村大字<br>川部字上船橋50-10<br>TEL (0172)26-5360<br>FAX (0172)26-5361 |
|   | 名稱  | スナック菓子 |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 原材料名  | りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ  |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 内容量   | 枠外下部記載  |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 賞味期限  | 枠外下部記載  |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 保存方法  | 直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。  |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 製造者   | Apple & Snack Co.,Ltd.<br>アップルアンドスナック株式会社<br>〒038-1141<br>青森県南津軽郡田舎館村大字<br>川部字上船橋50-10<br>TEL (0172)26-5360<br>FAX (0172)26-5361  |        |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |  |
| 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                   | Apple Snack Yellow   |      |   |       |            |        |        |
| JAN 代碼                 | 4539345500037  | 包裝   | 材質  | PE,PP |            |        |        |
| 消費期限                   | 240天   |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)      | 高(公分)  | 內容量    |
|                        |  |      |   | 25.0  | 15.0       | 3.0    | 45.0   |
| 最少交貨箱數單位               | 105包   | 箱    | 材質  | 紙箱    |            | 內含數量   | 35.0   |
| 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 | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |       | 價格<br>有效期限 |        |        |
|                        | ( )  |      |   |       | 日本國內販售價格   | 350YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |  |      |   |       |            |        |        |

| 原料及添加物                               | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|--------------------------------------|-----|----------------------|-----------|
| 蘋果                                   | 青森縣 | 熱量                   | 496.3kcal |
| 植物油                                  |     | 蛋白質                  | 0.6 g     |
| 麥芽三糖糖漿                               |     | 脂質                   | 22.9 g    |
|                                      |     | 碳水化合物                | 75.4 g    |
|                                      |     | 含鹽量                  | 0 g       |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
|                                      |     |                      |           |
| 商品特色                                 |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 本產品使用青森縣產蘋果、不摻雜食品添加劑，重視蘋果原有風味，可安心食用。 |     |                      |           |

## 產品照片



|      |   |
|------|---|
| 名稱   | スナック菓子  |
| 原材料名 | りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリアースシロップ  |
| 内容量  | 枠外下部記載  |
| 賞味期限 | 枠外下部記載  |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。  |
| 製造者  | Apple & Snack Co., Ltd.<br>アップルアンドスナック株式会社<br>〒038-1141<br>青森県南津軽郡田舎館村大字<br>川部字上船橋50-10<br>TEL (0172)26-5360<br>FAX (0172)26-5361 |

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                   | Apple Snack Fuji  |      |   |               |               |
| JAN 代碼                 | 4539345500044   | 包裝   | 材質  | PE,PP         |               |
| 消費期限                   | 240天  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)<br>25.0 | 寬(公分)<br>15.0 |
| 最少交貨箱數單位               | 105包  | 箱    | 材質  | 紙箱            | 內含數量<br>35.0  |
| 下單時程                   | 7個工作日   |      | 尺寸/重量   | 長(公分)         | 寬(公分)         |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |               | 價格<br>有效期限    |
|                        |   |      |   |               | 日本國內販售價格      |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |      |   |               |               |

| 原料及添加物                               | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|--------------------------------------|-----|----------------------|-----------|
| 蘋果                                   | 青森縣 | 熱量                   | 487.1kcal |
| 植物油                                  |     | 蛋白質                  | 0.7 g     |
| 麥芽三糖糖漿                               |     | 脂質                   | 21.3 g    |
|                                      |     | 碳水化合物                | 76.5 g    |
|                                      |     | 含鹽量                  | 0.02 g    |
| 商品特色                                 |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 本產品使用青森縣產蘋果、不摻雜食品添加劑，重視蘋果原有風味，可安心食用。 |     |                      |           |


**產品照片**

|   |  |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
|---|--|----|--------|------|--------------------------------|-----|--------|------|--------|------|------------------------|-----|---|
|  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">名稱</td> <td>スナック菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td> <b>Apple &amp; Snack Co.,Ltd.</b><br/>                     アップルアンドスナック株式会社<br/>                     〒038-1141<br/>                     青森県南津軽郡田舎館村大字<br/>                     川部字上船橋50-10<br/>                     TEL (0172)26-5360<br/>                     FAX (0172)26-5361                 </td> </tr> </table> | 名稱 | スナック菓子 | 原材料名 | りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ | 内容量 | 枠外下部記載 | 賞味期限 | 枠外下部記載 | 保存方法 | 直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。 | 製造者 | <b>Apple &amp; Snack Co.,Ltd.</b><br>アップルアンドスナック株式会社<br>〒038-1141<br>青森県南津軽郡田舎館村大字<br>川部字上船橋50-10<br>TEL (0172)26-5360<br>FAX (0172)26-5361 |
| 名稱  | スナック菓子   |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 原材料名  | りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ   |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 内容量   | 枠外下部記載   |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 賞味期限  | 枠外下部記載   |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 保存方法  | 直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。   |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 製造者   | <b>Apple &amp; Snack Co.,Ltd.</b><br>アップルアンドスナック株式会社<br>〒038-1141<br>青森県南津軽郡田舎館村大字<br>川部字上船橋50-10<br>TEL (0172)26-5360<br>FAX (0172)26-5361  |    |        |      |                                |     |        |      |        |      |                        |     |   |
| 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Wing Apple   |   |  |
| 全年銷售額  | 600萬日圓   | 員工人數  | 2  |
| 負責人姓名  | Minami HORIO(堀尾みなみ)  |   |  |
| 簡介     | 「嫁」到我老婆娘家的蘋果園已經三年了，從蘋果的栽種到產品加工，我們的生產是一體化的。我覺得農業的潛力很大，透過獨創性和內部生產，它可以成為一個高利潤的商業體。我盼望能在自己還能拚的時候，著眼於未來，繼續致力於農業的發展。 |   |  |
| 網頁     | <a href="https://rm-farm.stores.jp/">https://rm-farm.stores.jp/</a>  |   |  |
| 公司地址   | 〒036-8171  | 5-16-4, Toriage, Hirosaki, Aomori<br>(青森縣弘前市大字取上5-16-4) |  |
| 工廠地址   | 〒  |   |  |
| 承辦人    | Ryuta HORIO(堀尾竜太)  | E - m a i l   | <a href="mailto:open@apple-factory.biz">open@apple-factory.biz</a> |
| T E L  | +81-172-32-7638  | F A X   |  |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|   |
|---|
| <p>栽種面積3.8ha<br/>年產量 約150噸<br/>生產品項 19種</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   |           |                        |      |                 |
|        | 員工管理   |           |                        |      |                 |
|        | 施設設備與管理  |           |                        |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人       | Ryuta HORIO<br>(堀尾 竜太) | 聯絡方式 | +81-172-32-7638 |
|        | 記錄   | 已加入產品責任保險 |                        |      |                 |

# 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                        |  |      |  |       |          |       |        |  |
|------------------------|--|------|--|-------|----------|-------|--------|--|
| 商品名稱                   | 蘋果   |      |  |       |          |       |        |  |
| JAN 代碼                 | 因品種而異  | 包裝   | 材質   |       |          |       |        |  |
| 消費期限                   | 因品種而異  |      | 尺寸/重量  | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分) | 內容量    |  |
| 最少交貨箱數單位               | 40粒×10箱  | 箱    | 材質   | DB    |          | 內含數量  | 40玉    |  |
| 下單時程                   | 運貨至東京灣需時3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 checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>[ ] | 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 |       |        |  |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |  |      |  |       |          |       |        |  |

| 原料及添加物   | 原產地    | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|--|--------|----------------------|-----------|
| 蘋果   | 青森縣弘前市 |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
|  |        |                      |           |
| 商品特色   |        | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| <p>本產品是青森縣弘前市岩木山腳下的蘋果。<br/>果實通常呈中等大小，由於地處高地，每天氣溫溫差較大，所以糖度和酸度均衡適中，我們對自家產品的滋味充滿信心。</p> |        | 送禮                   |           |

## 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）

**FOOD**  
 COMMUNICATION  
 PROJECT

## ■商品特色與交易條件

|                        |   |  |      |   |         |          |       |        |
|------------------------|---|--|------|---|---------|----------|-------|--------|
| 商品名稱                   | 蘋果汁   |  |      |   |         |          |       |        |
| JAN 代碼                 | 因品種而異   |  | 包裝   | 材質  | 玻璃瓶 / 鋁 |          |       |        |
| 消費期限                   | 製造日起1年以內  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)   | 寬(公分)    | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |  |      |   | 5.0     | 5.0      | 13.5  | 180ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 40瓶x5箱  |  | 箱    | 材質  | DB      |          | 內含數量  | 40本    |
| 下單時程                   | 運貨至東京灣需時3天  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)   | 寬(公分)    | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |   |  |      |   | 43.0    | 28.0     | 14.0  | 11.0   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 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 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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) |
|---|--------|----------------------|------------|
| 蘋果  | 青森縣弘前市 |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
| 商品特色  |        | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| 本蘋果汁由夢幻品種「高德」蘋果製成。本果汁使用100%高德蘋果，甜味醇厚、香氣奢華，絕美調和。我們還提供有使用完熟蘋果製成的專為關東、關西地區的混濁型果汁和膳食纖維產品。 |        | 送禮                   |            |

## ■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                   | 名完熟蘋果酒 SWEET 4% DRY 8%  |    |   |            |         |       |        |
| JAN 代碼                 | 4580087332028   | 包裝 | 材質  | 玻璃瓶        |         |       |        |
| 消費期限                   | -   |    | 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  | 材質  | 紙箱         |         | 內含數量  | 12.0   |
| 下單時程                   | 3~5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<br>( ) |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>參考價格 | 價格<br>有效期限 |         |       |        |
|                        |   |    |   | 日本國內販售價格   | 2480YEN |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | A-HACCP   |    |   |            |         |       |        |

| 原料及添加物                         | 原產地    | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|--------------------------------|--------|----------------------|-----------|
| 蘋果                             | 青森縣弘前市 |                      |           |
| 抗氧化劑(維生素C)                     |        |                      |           |
|                                |        |                      |           |
|                                |        |                      |           |
|                                |        |                      |           |
|                                |        |                      |           |
|                                |        |                      |           |
| 商品特色                           |        | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 僅使用自產完熟蘋果，使用來自世界遺產白神山地的酵母釀造而成。 |        | 派對、禮物等               |           |

## 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 |   | 有限會社 柏崎青果  |   |  |  |
| 全年銷售額  |   | 1,740百萬日圓  | 員工人數  |  | 90   |
| 負責人姓名  |   | Shinichi KASHIWAZAKI(柏崎進一)   |   |  |  |
| 簡介     |   | 美味和健康是世界上的常用詞。本公司引進了不僅在日本而且在世界範圍內都被接受的栽培管理和衛生管理系統。我們將繼續迎接挑戰，培育以科學為支撐的安全產品，並根據證據製造考慮健康的加工產品。我們每天都重視客戶的健康，同時充分利用地球的力量和人類的智慧。 |   |  |  |
| 網頁     |   | <a href="https://kashiwazakiseika.com/">https://kashiwazakiseika.com/</a>  |   |  |  |
| 公司地址   | 〒 | 039-2116   | 54-1 Akido, Oirase, Kamikita, Aomori<br>(青森縣上北郡おいらせ町秋堂54-1) |  |  |
| 工廠地址   | 〒 | 039-2116   | 54-1 Akido, Oirase, Kamikita, Aomori<br>(青森縣上北郡おいらせ町秋堂54-1) |  |  |
| 承辦人    |   | Shinichi KASHIWAZAKI(柏崎進一)   | E - m a i l   |  | <a href="mailto:seika_01@aomori96229.jp">seika_01@aomori96229.jp</a> |
| T E L  |   | +81-178-56-5030  | F A X   |  | +81-178-56-5432  |



## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>我們在農產品的大型產地進行只有農產公司才能完成的加工產品生產。我們充分發揮原料的力量，利用化學技術，不添加額外物質的前提下增加營養價值。最重要的是美味。我們在高度層次將食材美味和功能發揮到極致。我們提供只有可以集中管理種植、加工和銷售的本公司，才能做到的價值。</p> |   |   |
| 照片  |   |   |
|    |  |  |

## ■品質管理資訊

|        |  |  |                                |      |                 |
|--------|--|--|--------------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 殘留農藥檢測、一般細菌檢測（6種）、放射性檢測  |                                |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 我們將基於衛生、品質和安全管理各項產品製造流程製成手冊，徹底遵守、向員工宣導和教育，並以元瑞田流程製造。                                     |                                |      |                 |
|        | 員工管理   | 我們徹底管理進行衛生管理，例如員工的工作服、帽子、手套要保持乾淨？鞋子是否合適？並不讓身體狀態不佳的人員進行操作。                                |                                |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 有關衛生管理和安全管理，我們根據作業流程接受檢查。我們進行維護管理，例如加工設施的清潔狀態、製造設備、器具類、容器的損壞、有無故障、維護、修理、檢查等，以及存儲庫房的溫度管理。 |                                |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人  | Shinichi KASHIWAZAKI<br>(柏崎進一) | 聯絡方式 | +81-178-56-5030 |
|        | 記錄   | 維安人員制訂了發生事故等緊急情況時的聯絡方式和防止損壞的必要措施，並向員工公告。我們也加入海外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                   | FUDE阿媽孝順黑蒜頭   |      |  |       |       |          |         |
| JAN 代碼                 | 4519727 050220  | 包裝   | 材質   | PE/PA |       |          |         |
| 消費期限                   |   |      | 尺寸/重量  | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分)    | 內容量     |
|                        |   |      |  | 12.0  | 15.0  | 4.5      | 150.0   |
| 最少交貨箱數單位               | 6case   | 箱    | 材質   | DB    |       | 內含數量     | 16.0    |
| 下單時程                   | 兩週  |      | 尺寸/重量  | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分)    | 重量(公斤)  |
|                        |   |      |  | 30.0  | 41.0  | 15.0     | 3.0     |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>存放於陰涼避光處 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>700YEN |       | 價格    |          |         |
|                        |   |      | 有效期限   |       |       | 日本國內販售價格 | 1000YEN |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP   |      |  |       |       |          |         |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分                           | 成分量(每、卡路里) |
|--|-----|--------------------------------|------------|
| 蒜頭   | 青森縣 | 熱量                             | 238        |
|  |     | 蛋白質                            | 5.8        |
|  |     | 總脂質                            | 0.4        |
|  |     | 飽和脂肪酸                          | 0.04       |
|  |     | 碳水化合物                          | 52.9       |
|  |     | 糖                              | 22.4       |
|  |     | 鈉                              | 5          |
|  |     | 含鹽量                            | 0.01       |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)           |            |
| 與生大蒜相比，黑蒜頭多酚含量增加了約 4.6 倍。分析結果證明，其他各種保健成分也有所增加。由於不使用化學品或食品添加劑，因此您可以放心享用。一天一份能量源頭。 |     | 您可以剝皮直接享用。也適合搭配鮭魚、肉類菜餚、起司和葡萄酒。 |            |

## 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                   | 牛蒡切片 對角線切割  |  |      |  |          |        |       |        |
| JAN 代碼                 | 4519727 300110  |  | 包裝   | 材質   | PE/PA    |        |       |        |
| 消費期限                   |   |  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)    | 寬(公分)  | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |  |      |  | 22.0     | 14.0   | 3.0   | 20g    |
| 最少交貨箱數單位               | 6case   |  | 箱    | 材質   | DB       |        | 內含數量  | 35.0   |
| 下單時程                   | 兩週  |  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)    | 寬(公分)  | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |   |  |      |  | 30.0     | 41.0   | 19.0  | 3.5    |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>存放於陰涼避光處 |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>140YEN | 價格有效期限   |        |       |        |
|                        |   |  |      |  | 日本國內販售價格 | 140YEN |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP   |  |      |  |          |        |       |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分   | 成分量(每、卡路里) |
|---|-----|--|------------|
| 牛蒡  | 青森縣 | 熱量   | 371        |
|   |     | 蛋白質  | 12.6       |
|   |     | 總脂質  | 0.7        |
|   |     | 飽和脂肪酸  | 78.5       |
|   |     | 碳水化合物  | 8.8        |
|   |     | 糖  | 39         |
|   |     | 鈉  | 0.1        |
|   |     | 含鹽量  |            |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                               |            |
| ① 青森縣的生產十分興盛，厚實可口。<br>② 我們的產品是將生牛蒡斜切，除去澀味後乾燥而成。<br>③ 富含膳食纖維，可預防動脈硬化、便秘和結腸癌。作為健康食品的需求量大。 |     | 將其按原樣放入沸騰的鍋物料理中，可以節省兌水復原的時間。<br>沙拉和炊飯、豬肉味噌湯、炒類菜譜等。 |            |

## 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                   | 黑蒜頭 單賣 L   |      |  |        |        |       |        |
| JAN 代碼                 | 4519727 050176   | 包裝   | 材質   | PE/PA  |        |       |        |
| 消費期限                   |  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)  | 寬(公分)  | 高(公分) | 內容量    |
|                        |  |      |  | 6.5    | 7.0    | 9.0   | 45.0   |
| 最少交貨箱數單位               | 6case  | 箱    | 材質   | DB     |        | 內含數量  | 40.0   |
| 下單時程                   | 兩週   |      | 尺寸/重量  | 長(公分)  | 寬(公分)  | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |  |      |  | 30.0   | 41.0   | 15.0  | 2.0    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>存放於陰涼避光處 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>600YEN |        | 價格有效期限 |       |        |
|                        |  |      | 日本國內販售價格   | 420YEN |        |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP  |      |  |        |        |       |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分                                  | 分量(每、卡路里) |
|---|-----|---------------------------------------|-----------|
| 蒜頭  | 青森縣 | 熱量                                    | 238       |
|   |     | 蛋白質                                   | 5.8       |
|   |     | 總脂質                                   | 0.4       |
|   |     | 飽和脂肪酸                                 | 0.04      |
|   |     | 碳水化合物                                 | 52.9      |
|   |     | 糖                                     | 22.4      |
|   |     | 鈉                                     | 5         |
|   |     | 含鹽量                                   | 0.01      |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                  |           |
| <p>與生大蒜相比，黑蒜頭多酚含量增加了約 4.6 倍。分析結果證明，其他各種保健成分也有所增加。由於不使用化學品或食品添加劑，因此您可以放心享用。</p> <p>一天一份能量源頭。</p> |     | <p>您可以剝皮直接享用。也適合搭配鮭魚、肉類菜餚、起司和葡萄酒。</p> |           |

## 產品照片



■參展企業介紹

|        |   |  |   |  |
|--------|---|--|---|--|
| 參展企業名稱 |   | 有限會社公司KS青果   |   |  |
| 全年銷售額  |   | 200,000,000日圓  | 員工人數  | 18   |
| 負責人姓名  |   | Toyohide KASAI(葛西豐秀)   |   |  |
| 簡介     |   | KS青果是已傳承十代的農家，累積了深厚的農業技術。我們充分利用這些技術進行大蒜栽種，以獨創的加工技術製造黑蒜頭。請享用我們引以為豪的黑蒜頭。 |   |  |
| 網頁     |   | <a href="http://www.ks-seika.com/">http://www.ks-seika.com/</a>        |   |  |
| 公司地址   | 〒 | 038-1133   | 171 Matsuhashi, Oneko, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori<br>(青森縣南津輕郡田舎館村大根子字松橋171) |  |
| 工廠地址   | 〒 | 038-1133   | 171 Matsuhashi, Oneko, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori<br>(青森縣南津輕郡田舎館村大根子字松橋171) |  |
| 承辦人    |   | Hideyuki ASAMI (淺見英幸)  | E - m a i l   | <a href="mailto:ks.asami.280601@gmail.com">ks.asami.280601@gmail.com</a> |
| T E L  |   | +81-172-58-2521  | F A X   | +81-172-58-4008  |



有限會社 ケイエス青果  
代表取締役社長  
葛西 豊秀さん

■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 | 大蒜放射性檢測／殘留農藥檢測（未檢出）、一般活細胞計數／大腸菌群檢測（陰性）、金屬探測器檢測 |                        |      |               |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 取得HACCP認證。並接受衛生專家指導。                           |                        |      |               |
|        | 員工管理   | 參加衛生所等單位主辦的衛生研討會，提高衛生管理技能。                     |                        |      |               |
|        | 施設設備與管理  | 明確區分污染區和非污染區，並記錄管理項目。                          |                        |      |               |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人  | Masami SATO<br>(佐藤真寿実) | 聯絡方式 | 080-1654-6556 |
|        | 記錄   | ・在本公司內部以文件保管，加入「安心食品君」（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                | 青森縣產熟成黑蒜頭  |      |  |               |               |               |               |
| JAN 代碼              | 4582385450060  | 包裝   | 材質   | A-PET         |               |               |               |
| 消費期限                | 製造日起1年內  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)<br>19.0 | 寬(公分)<br>12.0 | 高(公分)<br>4.0  | 內容量<br>100g   |
| 最少交貨箱數單位            | 130包(2 C/S)  | 箱    | 材質   | K5            |               | 入數            | 65.0          |
| 下單時程                | 5天   |      | 尺寸/重量  | 長(公分)<br>55.0 | 寬(公分)<br>47.0 | 高(公分)<br>24.0 | 重量(公斤)<br>8.0 |
| 保存溫度                | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | JPY540        |               | 價格有效期限        |               |
| 認證、認定機關的許可 (商品、工廠等) | 黑蒜頭製造設施獲得HACCP認證   |      |  |               |               |               |               |
|                     |  |      |  | 日本國內販售價格      |               | 810 日圓        |               |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分   | 分量(每、卡路里)     |
|--|-----|--|---------------|
| 蒜頭   | 青森縣 | 熱量   | 每100g 157kcal |
| 食鹽   | 青森縣 | 蛋白質  | 每100g 6g      |
|  |     | 脂質   | 每100g 0.5g    |
|  |     | 碳水化合物  | 每100g 32.1g   |
|  |     | 含鹽量  | 每100g 0.01g   |
| <b>商品特色</b>  |     | <b>使用場合</b><br>(使用方法、建議食譜等)  |               |
| 本黑蒜頭產品僅使用青森縣產的WHITE六片(青森縣著名大蒜品牌)，醱釀一個月製成。在製造過程中去除了大部分的氣味成分，您可以有如享受水果般享用它。效果因人而異，但據說每天服用1-2片，會促進健康，消除疲勞。它是一種易於食用的碎片類型。避免高溫高濕和陽光直射，常溫下可保存一年。 |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>去皮即食，感覺像甜點。</li> <li>由於它可以很容易地搗成糊狀，因此可以製成各種菜餚。</li> </ul> |               |

## 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                   | 青森縣產JOPPARI黑蒜頭（分粒包）  |      |  |          |       |       |        |
| JAN 代碼                 | 4582385450756  | 包裝   | 材質   | PE, PA   |       |       |        |
| 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    |
| 最少交貨箱數單位               | 90包(3 C/S)   | 箱    | 材質   | DB       |       | 內含數量  | 30.0   |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格有效期限   |       |       |        |
|                        | ( )  |      | JPY390   | 日本國內販售價格 | 600日圓 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 黑蒜頭製造設備獲得HACCP認證   |      |  |          |       |       |        |

| 原料及添加物 | 原產地 | 營養成分  | 分量(每、卡路里)     |
|--------|-----|-------|---------------|
| 蒜頭     | 青森縣 | 熱量    | 每100g 224kcal |
| 食鹽     | 青森縣 | 蛋白質   | 每100g 8.7g    |
|        |     | 脂質    | 每100g 0.3g    |
|        |     | 碳水化合物 | 每100g 46.5g   |
|        |     | 含鹽量   | 每100g 0.01g   |
|        |     |       |               |
|        |     |       |               |
|        |     |       |               |

| 商品特色  | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |
|---|--|
| <p>本黑蒜頭產品僅使用青森縣產的WHITE六片(青森縣著名大蒜品牌)，陳釀一個月製成。在製造過程中去除了大部分的氣味成分，您可以有如享受水果般享用它。效果因人而異，但據說每天服用1-2片，會促進健康，消除疲勞。它是一種易於食用的碎片類型。避免高溫高濕和陽光直射，常溫下可保存一年。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>去皮即食，感覺像甜點。</li> <li>由於它可以很容易地搗成糊狀，因此可以製成各種菜餚。</li> </ul> |

## ■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                   | 青森縣產JOPPARI黑蒜頭  |    |       |  |       |          |         |
| JAN 代碼                 | 4582385451500   | 包裝 | 材質    | PE, PA   |       |          |         |
| 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     |
|                        |   |    |       | 6.5  | 10.0  | 21.0     | 150g    |
| 最少交貨箱數單位               | 60包(3C/S)   | 箱  | 材質    | DB   |       | 內含數量     | 30.0    |
| 下單時程                   | 5個工作日   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)  | 寬(公分) | 高(公分)    | 重量(公斤)  |
|                        |   |    |       | 55.0   | 47.0  | 24.0     | 6.0     |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>JPY725 |       | 價格有效期限   | 1,150日圓 |
|                        |   |    |       |  |       | 日本國內販售價格 |         |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 黑蒜頭製造設備獲得HACCP認證  |    |       |  |       |          |         |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分   | 分量(每、卡路里)     |
|---|-----|--|---------------|
| 蒜頭  | 青森縣 | 熱量   | 每100g 157kcal |
| 食鹽  | 青森縣 | 蛋白質  | 每100g 6g      |
|   |     | 脂質   | 每100g 0.5g    |
|   |     | 碳水化合物  | 每100g 32.1g   |
|   |     | 含鹽量  | 每100g 0.01g   |
|   |     |  |               |
|   |     |  |               |
|   |     |  |               |
|   |     |  |               |
|   |     |  |               |
|   |     |  |               |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |               |
| <p>本黑蒜頭產品僅使用青森縣產的WHITE六片（青森縣著名大蒜品牌），陳釀一個月製成。在製造過程中去除了大部分的氣味成分，您可以有如享受水果般享用它。效果因人而異，但據說每天服用1-2片，會促進健康，消除疲勞。它是一種易於食用的碎片類型。避免高溫高濕和陽光直射，常溫下可保存一年。</p> |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>去皮即食，感覺像甜點。</li> <li>由於它可以很容易地搗成糊狀，因此可以製成各種菜餚。</li> </ul> |               |

## ■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 |   | 太子食品工業株式會社  |   |   |
| 全年銷售額  |   | 180億日圓※2020年度   | 員工人數  | 640人※2020年度   |
| 負責人姓名  |   | Shigeo KUDO(工藤茂雄)   |   |  |
| 簡介     |   | 太子食品工業於1940年創立於大豆之鄉陸奧南部。一直以來，我們以豐富的自然、大地恩賜的水源和大豆為基礎，打造了獨特的傳統和工藝，並製造出許多產品。   |   |   |
| 網頁     |   | <a href="https://www.taishi-food.co.jp/">https://www.taishi-food.co.jp/</a> |   |   |
| 公司地址   | 〒 | 039-0141  | 68 Kawamoritaokinaka Sannohemachi, Sannohe, Aomori<br>(青森縣三戶郡三戶町川守田字沖中68) |   |
| 工廠地址   | 〒 | 034-0041  | 25-1 Osakashitakawara Towada, Aomori<br>(青森縣十和田市相坂字下前川原25-1)              |   |
| 承辦人    |   | Shigeyuki YAMAMOTO(山本重幸)  | E - m a i l   | <a href="mailto:s-yamamoto@taishi-food.co.jp">s-yamamoto@taishi-food.co.jp</a>      |
| T E L  |   | +81-176-22-7082   | F A X   | +81-176-21-3365   |

## ■ 製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

## ● 不使用乳化鹽鹼以及消泡劑的措施

本公司一直堅持追求優質鹽鹼。

我們不使用易於豆腐機械生產的主流凝固劑「乳化鹽鹼」，以及為去化製造豆奶過程中發生之大量泡沫的「消泡劑」。我們的理念就是原料來自自然。

## ● 領先業界的技術和品質

我們引入了以安全和品質為重點的品質全面管理體系，並推動現代化的製造流程。其中一個成就是我們是第一家獲得「ISO22000」（2007-2011）認證的豆腐工廠，並成為業界第一家符合HACCP標準的工廠，目前我們正使用自有的方式建構管理體系。

照片



## ■ 品質管理情報

|        |  |   |             |      |                 |
|--------|--|---|-------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 我們定期進行微生物測試（一般活細胞計數、大腸菌群等）和產品測試（pH、固形物、硬度等），以確認產品無異狀。 |             |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 實施管理按照公司內一般衛生控制基準進行，生產通過基於HACCP的過程控制進行。               |             |      |                 |
|        | 員工管理   | 在員工安全方面，我們設立安全衛生委員會進行活動，並進行每年1次健康檢查和每月1次的大便檢測。        |             |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 實施公司內部的一般衛生管理基準進行管理，並根據預防性維護計畫管理設施和設備。                |             |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人   | Tsukada(塚田) | 聯絡方式 | +81-176-22-7082 |
|        | 記錄   | 為預防事故萬一發生，我們建構了原料資訊、生產管理、出貨資訊等，並建立追溯系統。               |             |      |                 |



## 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                        |  |  |      |  |       |          |        |        |
|------------------------|--|--|------|--|-------|----------|--------|--------|
| 商品名稱                   | 北之大豆納豆大粒 40g×2個  |  |      |  |       |          |        |        |
| JAN 代碼                 | 4904540 104166   |  | 包裝   | 材質   | 塑膠    |          |        |        |
| 消費期限                   | 11天（含製造日）  |  |      | 尺寸/重量  | 長（公分） | 寬（公分）    | 高（公分）  | 內容量    |
| 最少交貨箱數單位               | 3箱   |  | 箱    | 材質   | 紙     |          | 內含數量   | 6.0    |
| 下單時程                   | 4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 checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>10°C以下 |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>120YEN |       | 價格有效期限   |        |        |
|                        |  |  |      |  |       | 日本國內販售價格 | 160YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>（商品、工廠等） |  |  |      |  |       |          |        |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分                 | 分量（每、卡路里）     |
|---|-----|----------------------|---------------|
| 圓大豆   | 北海道 | ※每包45g 【納豆・醬油調味料・芥末】 |               |
| 納豆菌   |     | ※（ ）內為納豆40g部分        |               |
| 【附醬油調味料】  |     | 熱量                   | 82 (76) kcal  |
| 砂糖、醬油（包括小麥和大豆）、柴魚片高湯、食鹽、海帶高湯、釀造醋  |     | 蛋白質                  | 6.4 (6.2) g   |
| 【附芥末】   |     | 脂質                   | 3.6 (3.5) g   |
| 芥末、釀造醋、食鹽、米粉  |     | 碳水化合物                | 6.0 (5.0) g   |
|   |     | 含鹽量                  | 0.5 (0.005) g |
|   |     | 異黃酮                  | 41 (41) mg    |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>（使用方法、建議食譜等） |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>使用嚴選的北海道大豆。</li> <li>提昇大豆美味，營造柔軟蓬鬆的口感。</li> <li>讓大豆長時間吸收水分，並緩慢且徹底地發酵。</li> <li>充分提昇大豆美味後，以膠膜密封不使美味流失。</li> </ul> |     |                      |               |

## 產品照片

|  |               |
|--|---------------|
|  | 過敏原物質標示（特定原料） |
|  | 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                | 北之大豆絹 120g×3包   |    |       |   |          |        |        |
| JAN 代碼              | 4904540128162   | 包裝 | 材質    | 外裝、蓋子、容器：塑膠   |          |        |        |
| 消費期限                | 17天（含製造日）   |    | 尺寸／重量 | 長（公分）   | 寬（公分）    | 高（公分）  | 內容量    |
|                     |   |    |       | 8.2   | 8.2      | 10.8   | 360g   |
| 最少交貨箱數單位            | 2箱  | 箱  | 材質    | 紙   |          | 內含數量   | 12.0   |
| 下單時程                | 4天  |    | 尺寸／重量 | 長（公分）   | 寬（公分）    | 高（公分）  | 重量（公斤） |
|                     |   |    |       | 34.0  | 25.0     | 13.0   | 4.7    |
| 保存溫度                | <input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>10℃以下 |    | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF<br>140YEN | 價格有效期限   |        |        |
|                     |   |    |       |   | 日本國內販售價格 | 170YEN |        |
| 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  | 分量（每、卡路里） |
|----------------------------------|------|---|-----------|
| 圓大豆                              | 北海道產 | 熱量  | 77kcal    |
| 氯化鎂（鹽鹵）                          |      | 蛋白質   | 6.4g      |
|                                  |      | 脂質  | 4.1g      |
|                                  |      | 碳水化合物   | 3.5g      |
|                                  |      | 含鹽量   | 0g        |
|                                  |      | 異黃酮   | 47mg      |
|                                  |      | ※每120g  |           |
| 商品特色                             |      | 使用場合<br>（使用方法、建議食譜等）                                    |           |
| 使用 100% 北海道大豆。<br>使用一次用完的柔滑絹絲豆腐。 |      | ・120g一次用完型。因為是3個一包，所以可供少人數使用，也可供單獨用餐。<br>・可以輕鬆打開的「易開膜」。 |           |

## ■產品照片

|   |               |
|---|---------------|
|  | 過敏原物質標示（特定原料） |
|   | 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                   | TUDUKERU OLIGO（機能性標示食品）125ml  |      |   |                |               |              |               |
| JAN 代碼                 | 4904540680554   | 包裝   | 材質  | 產品本體：紙 吸管包裝：塑膠 |               |              |               |
| 消費期限                   | 180天（含製造日）  |      | 尺寸／重量   | 長（公分）<br>2.2   | 寬（公分）<br>4.7  | 高（公分）<br>8.6 | 內容量<br>125ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 10箱   | 箱    | 材質  | 紙              |               | 內含數量         | 12入           |
| 下單時程                   | 4天  |      | 尺寸／重量   | 長（公分）<br>11.0  | 寬（公分）<br>21.5 | 高（公分）<br>9.5 | 重量（公斤）<br>2.0 |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>避免陽光直射，常溫保存 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>80YEN |                | 價格有效期限        |              |               |
|                        |   |      | 日本國內販售價格  | 120YEN         |               |              |               |
| 認證、認定機關的許可<br>（商品、工廠等） | 機能性標示食品認可 E676  |      |   |                |               |              |               |

| 原料及添加物  | 原產地                        | 營養成分       | 分量（每、卡路里） |
|---|----------------------------|------------|-----------|
| 蘋果（日本國產）  | 日本國產                       | 每瓶（每125ml） |           |
| 低聚半乳糖液  |                            | 熱量         | 55kcal    |
| 大豆異黃酮   |                            | 蛋白質        | 0g        |
| 香料  |                            | 脂質         | 0g        |
| 抗氧化劑（維生素C）  |                            | 碳水化合物      | 14.7g     |
|   |                            | 含鹽量        | 0g        |
|   |                            |            |           |
|   |                            |            |           |
| 商品特色  | 使用場合<br>（使用方法、建議食譜等）       |            |           |
| 「TUDUKERU OLIGO」是一種具有調節胃腸體質的機能性標示食品。<br>申請標示：本產品含有低聚半乳糖。根據研究，低聚半乳糖可增加雙歧桿菌並改善排便。※日本消費者廳・機能性標示食品 登記編號：E 6 7 6 | 使用蘋果汁，餘味清爽且易於飲用，讓您每天享用零負擔。 |            |           |

## 產品照片

|  |               |
|--|---------------|
|  |               |
|  | 過敏原物質標示（特定原料） |
|  | 蘋果、大豆         |

## ■參展企業介紹

|        |   |  |   |   |
|--------|---|--|---|---|
| 參展企業名稱 |   | 株式會社TAKARA   |   |   |
| 全年銷售額  |   | 1,000,000,000円   | 員工人數  |   |
| 負責人姓名  |   | Kimio TAKARADA(宝田喜美男)  |   |  |
| 簡介     |   | 作為專營大蒜的公司，我們對廣泛的大蒜相關資訊都有興趣，透過這些資訊的收集及發訊，為員工、在地、交易公司、生產業者和消費者的健康和繁榮做出貢獻。我們將致力於生產、加工和銷售，並繼續以「安全安心」和「美味」為關鍵詞，回應大家的要求。 |   |   |
| 網頁     |   | <a href="http://takara229.com">http://takara229.com</a>  |   |   |
| 公司地址   | 〒 | 039-0313   | 15-3 Sanaida, Moichi, Takko, Sannohe, Aomori<br>(青森縣三戶郡田子町大字茂市字佐内田15-3) |   |
| 工廠地址   | 〒 | 039-0313   | 73-2 Moichi, Moichi, Takko, Sannohe, Aomori<br>(青森縣三戶郡田子町大字茂市字茂市73-2)   |   |
| 承辦人    |   | Kimio TAKARADA(宝田喜美男)  | E - m a i l   | <a href="mailto:kachivol@pl.hi-net.ne.jp">kachivol@pl.hi-net.ne.jp</a>              |
| T E L  |   | +81-179-20-8550  | F A X   | +81-179-20-8551   |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

除了採購自青森縣大約 200 家大蒜農家外，我們也耕種自有約 9 公頃的土地，每年可確保 500 噸大蒜原料。我們還備有專用冰箱保管原料，如此可全年穩定供應。

照片



## ■品質管理資訊

|        |  |            |                            |      |                 |
|--------|--|------------|----------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 | 微生物測試      |                            |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 以HACCP為準   |                            |      |                 |
|        | 員工管理   | 健康診斷、健康管理表 |                            |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 以HACCP為準   |                            |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人        | Katsuyo TAKARADA<br>(宝田勝予) | 聯絡方式 | +81-179-20-8550 |
|        | 記錄   |            |                            |      |                 |

## 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                        |   |    |       |   |       |          |         |
|------------------------|---|----|-------|---|-------|----------|---------|
| 商品名稱                   | 熟成黑蒜頭   |    |       |   |       |          |         |
| JAN 代碼                 | 4562177810258   | 包裝 | 材質    | PE,PA   |       |          |         |
| 消費期限                   | 3 6 5天  |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 內容量     |
|                        |   |    |       | 23.0  | 14.0  |          | 200 g   |
| 最少交貨箱數單位               | 1c/s  | 箱  | 材質    | 紙箱  |       | 內含數量     | 50.0    |
| 下單時程                   | 6 0天 6 0日   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 重量(公斤)  |
|                        |   |    |       | 47.0  | 31.0  | 55.0     | 12.4    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>45,000YEN |       | 價格有效期限   |         |
|                        |   |    |       |   |       | 日本國內販售價格 | 1400YEN |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCAP、HALAL  |    |       |   |       |          |         |

| 原料及添加物             | 原產地    | 營養成分                  | 成分量(每、卡路里)     |
|--------------------|--------|-----------------------|----------------|
| 蒜頭                 | 青森縣    | 熱量                    | 每100 g 204kcal |
| 海洋深層水              | 高知縣室戶岬 | 蛋白質                   | 每100 g 6.4 g   |
|                    |        | 脂質                    | 每100 g 0.3 g   |
|                    |        | 碳水化合物                 | 每100 g 43.8 g  |
|                    |        | 糖                     | 每100 g 39.5 g  |
|                    |        | 膳食纖維                  | 每100 g 4.3 g   |
|                    |        | 含鹽量                   | 每100 g 0.17 g  |
| 商品特色               |        | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)  |                |
| 不用擔心生大蒜的氣味，可以直接享用。 |        | 為了日常健康，請每天服用 1 至 2 片。 |                |

## 產品照片

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | <p>過敏原物質標示(特定原料)</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                   | 熟成黑蒜頭(一粒)   |    |       |   |       |            |        |
| JAN 代碼                 | 456217781005  | 包裝 | 材質    | PE,PE   |       |            |        |
| 消費期限                   | 3 6 5 天   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)      | 內容量    |
|                        |   |    |       | 5.0   | 5.0   | 5.0        | 60 g   |
| 最少交貨箱數單位               | 1c/s  | 箱  | 材質    | 紙箱  |       | 內含數量       | 144.0  |
| 下單時程                   | 6 0 天   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)      | 重量(公斤) |
|                        |   |    |       | 46.0  | 30.0  | 52.0       | 13.0   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>40,320YEN |       | 價格<br>有效期限 |        |
|                        |   |    |       |   |       | 日本國內販售價格   | 580YEN |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCAP,HALAL  |    |       |   |       |            |        |

| 原料及添加物 | 原產地    | 營養成分  | 分量(每、卡路里)      |
|--------|--------|-------|----------------|
| 蒜頭     | 青森縣    | 熱量    | 每100 g 204kcal |
| 海洋深層水  | 高知縣室戶岬 | 蛋白質   | 每100 g 6.4 g   |
|        |        | 脂質    | 每100 g 0.3 g   |
|        |        | 碳水化合物 | 每100 g 43.8 g  |
|        |        | 糖     | 每100 g 39.5 g  |
|        |        | 膳食纖維  | 每100 g 4.3 g   |
|        |        | 含鹽量   | 每100 g 0.17 g  |

| 商品特色                                      | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)  |
|---|-----------------------|
| 不用擔心生大蒜的氣味，可以直接享用。<br>以原本的球狀熟成的蒜頭，推薦用來送禮。 | 為了日常健康，請每天服用 1 至 2 片。 |

## 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 | 一般社團法人 深浦町食品産業振興公社  |  |   |
| 全年銷售額  | 2020年度3200萬日圓   | 員工人數   | 2021年6月現在 8名  |
| 負責人姓名  | Mitsuru YOSHIDA(吉田満)  |  |  |
| 簡介     | 我們提高在地豐富農水產品的附加價值，同時促進在地第六次工業化，並活用在地農水產品的加工品進行製造和銷售，為在地經濟的發展做出貢獻。 |  |   |
| 網頁     | <a href="https://www.fukashoku.com">https://www.fukashoku.com</a> |  |   |
| 公司地址   | 〒 038-2326  | 76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番) |   |
| 工廠地址   | 〒 038-2326  | 76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番) |   |
| 承辦人    | kazuyuki KOBAYASHI(小林一之)  | E - m a i l  | <a href="mailto:fukashoku4@arion.ocn.ne.jp">fukashoku4@arion.ocn.ne.jp</a>          |
| T E L  | +81-173-82-0344   | F A X  | +81-173-75-2075   |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|  |
|--|
| <p>雪蘿蔔濃湯製造流程</p> <p>將冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 調合、加熱 ⇒ 充填 ⇒ 加熱殺菌 ⇒ 包裝 ⇒ 出貨</p>   |
| <p>照片</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> |

## ■品質管理資訊

|        |  |                          |            |      |                 |
|--------|--|--------------------------|------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 實施一般活菌和大腸菌的簡易型自主檢測。      |            |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 在加工廠內張貼流程表，依據HACCP的規範製造。 |            |      |                 |
|        | 員工管理   | 進入加工室前填寫衛生管理檢查表。         |            |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 按照危害分析填寫CCP管理手冊。         |            |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                      | Harada(原田) | 聯絡方式 | +81-173-82-0344 |
|        | 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                   | 雪蘿蔔濃湯   |       |  |   |       |       |       |        |      |      |      |
|------------------------|---|-------|--|---|-------|-------|-------|--------|------|------|------|
| JAN 代碼                 | 4560452310097   | 包裝    | 材質   | 外包裝：紙 內袋：鋁袋   |       |       |       |        |      |      |      |
| 消費期限                   | 製造日後12個   |       | 尺寸/重量  | <table border="1"> <tr> <th>長(公分)</th> <th>寬(公分)</th> <th>高(公分)</th> <th>內容量</th> </tr> <tr> <td>0.2</td> <td>13.3</td> <td>18.5</td> <td>160 g</td> </tr> </table>   | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    | 0.2  | 13.3 | 18.5 |
| 長(公分)                  | 寬(公分)   | 高(公分) | 內容量  |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 0.2                    | 13.3  | 18.5  | 160 g  |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 最少交貨箱數單位               | 4箱（可與其他產品混裝）  | 箱     | 材質   | 紙箱  |       |       |       |        |      |      |      |
| 下單時程                   | 7個工作日   |       | 尺寸/重量  | <table border="1"> <tr> <th>長(公分)</th> <th>寬(公分)</th> <th>高(公分)</th> <th>重量(公斤)</th> </tr> <tr> <td>29.0</td> <td>21.5</td> <td>15.7</td> <td>2.6</td> </tr> </table> | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分) | 重量(公斤) | 29.0 | 21.5 | 15.7 |
| 長(公分)                  | 寬(公分)   | 高(公分) | 重量(公斤)   |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 29.0                   | 21.5  | 15.7  | 2.6  |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( 10℃~35℃ ) | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF<br>360YEN | 價格<br>有效期限<br>日本國內販售價格<br>360YEN  |       |       |       |        |      |      |      |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |       |  |   |       |       |       |        |      |      |      |

| 原料及添加物 | 原產地     | 營養成分     | 分量(每、卡路里) |
|--------|---------|----------|-----------|
| 蘿蔔     | 青森縣深浦町產 | 每包(160g) |           |
| 洋蔥     |         | 熱量       | 68.3kcal  |
| 牛乳     |         | 蛋白質      | 1.4g      |
| 橄欖油    |         | 脂質       | 2.4g      |
| 食鹽     |         | 碳水化合物    | 10.2g     |
| 白胡椒    |         | 含鹽量      | 1.0g      |

| 商品特色   | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                                  |
|--|---|
| 為了充分發揮深浦產雪蘿蔔的風味，我們講究食材要簡單。因不使用食品添加劑，味道自然溫和，溫暖身心。 | 適合作為一天開始的早餐。<br>冬天加熱夏天冷食，皆可享受美味。<br>特別推薦在食慾不振時用來補充營養。 |

## 產品照片

名稱：スープ(ポタージュ)  
 原材料名：野菜(にんじん、たまねぎ)、牛乳、食用植物油、食塩、白こしょう  
 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
 内容量：160g  
 賞味期限：箱外下部に記載  
 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：一般財団法人 深浦町食産業振興公社  
 青森県高津軽郡深浦町大字月屋字榎森76番地  
 TEL0173-82-0344 http://www.fukashoku.com

營養成分表示1包(160g)当たり

|       |          |       |       |
|-------|----------|-------|-------|
| エネルギー | 68.3kcal | 炭水化物  | 10.2g |
| たんぱく質 | 1.4g     | 食塩相当量 | 1.0g  |
| 脂質    | 2.4g     |       |       |

青森県農畜総合衛生検査センター分析値

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                   | 雪蘿蔔扇貝 義大利麵醬   |    |       |  |          |        |        |
| JAN 代碼                 | 4560452310271   | 包裝 | 材質    | 外包裝：紙 內袋：鋁袋  |          |        |        |
| 消費期限                   | 製造日後12個月  |    | 尺寸/重量 | 長(公分)  | 寬(公分)    | 高(公分)  | 內容量    |
|                        |   |    |       | 0.2  | 13.3     | 18.5   | 140 g  |
| 最少交貨箱數單位               | 4箱（可與其他產品混裝）  | 箱  | 材質    | 紙箱   |          | 內含數量   | 12個    |
| 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   | 21.5     | 15.7   | 2.4    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>10°C ~ 35°C |    | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF<br>550YEN | 價格有效期限   |        |        |
|                        |   |    |       |  | 日本國內販售價格 | 550YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |    |       |  |          |        |        |

| 原料及添加物 | 原產地     | 營養成分     | 分量(每、卡路里) |
|--------|---------|----------|-----------|
| 蘿蔔     | 青森縣深浦町產 | 每包(140g) |           |
| 洋蔥     |         | 熱量       | 84kcal    |
| 水煮扇貝   | 青森縣陸奥產  | 蛋白質      | 5.8g      |
| 牛乳     |         | 脂質       | 2.3g      |
| 干貝精華   |         | 碳水化合物    | 9.6g      |
| 食鹽     |         | 含鹽量      | 1.9g      |
| 食用植物油脂 |         | β-胡蘿蔔素   | 2954 μg   |
| 胡椒     |         | 維他命A     | 282 μg    |

| 商品特色   | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |
|--|----------------------|
| 將甜味溫和的「深浦雪蘿蔔」與味道濃郁的青森縣陸奥灣產扇貝調和製成，有點奢華的義大利麵醬。 | 隔水加熱，取出拆袋淋於義大利麵上即可。  |

## 產品照片



名稱：バスタソース  
 原材料名：野菜(にんじん、たまねぎ)、ポイルほたて、牛乳、はたてエキス、食塩、食用植物油脂、こしょう  
 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
 内容量：140g  
 賞味期限：枠外下部に記載  
 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：一般財団法人 深浦町食産業振興公社  
 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字糠森76番地  
 TEL0173-82-0344

栄養成分表示1包(140g)当たり  
 エネルギー・・・84kcal      炭水化物・・・9.6g  
 たんぱく質・・・5.8g      食塩相当量・・・1.9g  
 脂 質・・・2.3g          ビタミン A・・・282μg  
 β-カロテン 2954μg

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                   | 雪蘿蔔果醬   |  |      |   |            |        |       |        |
| JAN 代碼                 | 4560452310042   |  | 包裝   | 材質  | 容器：玻璃 標籤：紙 |        |       |        |
| 消費期限                   | 製造日後12個月  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)      | 寬(公分)  | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |  |      |   | 5.5        | 5.5    | 7.0   | 150g   |
| 最少交貨箱數單位               | 4箱（可與其他產品混裝）  |  | 箱    | 材質  | 紙箱         |        | 內含數量  | 12個    |
| 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) |
|                        |   |  |      |   | 25.0       | 19.0   | 11.0  | 3.8    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( 10℃~35℃ ) |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF<br>400YEN | 價格有效期限     |        |       |        |
|                        |   |  |      |   | 日本國內販售價格   | 400YEN |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |  |      |   |            |        |       |        |

| 原料及添加物  | 原產地                   | 營養成分  | 分量(每、卡路里) |
|---|-----------------------|-------|-----------|
| 蘿蔔  | 青森縣深浦町產               | 每100g |           |
| 白糖  |                       | 熱量    | 189kcal   |
| 檸檬  |                       | 蛋白質   | 0.5g      |
| 果汁  |                       | 脂質    | 0.2g      |
|   |                       | 碳水化合物 | 46.3g     |
|   |                       | 含鹽量   | 0.03g     |
|   |                       |       |           |
|   |                       |       |           |
| 商品特色  | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)  |       |           |
| 為充分發揮「深浦雪蘿蔔」獨特甜味，糖度調整為僅只42度的低糖果醬。鮮豔的雪胡蘿蔔為您的餐桌增添了一抹色彩。 | 不只能塗在麵包上享用，也可淋在無糖優格上。 |       |           |

## 產品照片

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <p>●名称：にんじんジャム ●原材料名：人参(青森県深浦町産)、グラニュー糖、レモン果汁 ●内容量：150g ●賞味期限：ラベル下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け、常温で保存 ●製造者：一般財団法人深浦町食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字樺森76番地 TEL0173-82-0344</p> <p>開栓後要冷蔵 容器の [ガラス]:ビン 分別区分 [プラスチック]:キャップ</p> | <p><b>栄養成分表示</b><br/>(100gあたり)</p> <p>エネルギー 189kcal<br/>たんぱく質 0.5g<br/>脂質 0.2g<br/>炭水化物 46.3g<br/>食塩相当量 0.03g</p> <p>(推定値)</p> |
| 過敏原物質標示（特定原料）   |  |  |

## ■參展企業介紹

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
| 參展企業名稱 | 有限會社 MAGOKORO農場  |  |  |
| 全年銷售額  | 25,000萬日圓  | 員工人數   | 26   |
| 負責人姓名  | Yasuhiko SAITO(齋藤靖彦)   |  |  |
| 簡介     | 本公司於平成元(1989)年創立,以生產和銷售小番茄起家。一直以來,我們利用在地農產品開發和銷售果乾、蘋果奶油・蘋果果醬等各種產品。我們每天都以提供安全、可靠和高品質產品的理念為客戶服務。 |  |  |
| 網頁     | <a href="https://magokoro-tomato.com">https://magokoro-tomato.com</a>                          |  |  |
| 公司地址   | 〒036-8121  | 16 Kumamoto, Yakushido, Hirosaki, Aomori<br>(青森県弘前市大字薬師堂字熊本16) |  |
| 工廠地址   | 〒036-0143  | 308 Yasuda, fukiage, Hirakawa, Aomori<br>(青森県平川市大字吹上安田308)     |  |
| 承辦人    | Takashi OSANAI(小山内崇)   | E - m a i l  | <a href="mailto:info@magokoro-tomato.com">info@magokoro-tomato.com</a> |
| T E L  | +81-172-92-2054  | F A X  | +81-172-92-2057  |

## ■製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

|   |   |
|---|---|
| 照片  |   |
|  |  |
| 工廠外觀  | 工廠內製造室  |

## ■品質管理資訊

|        |  |                   |                         |      |                 |
|--------|--|-------------------|-------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 設置管理品質和衛生的專責人員    |                         |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 設置管理品質和衛生的專責人員    |                         |      |                 |
|        | 員工管理   | 設置管理品質和衛生的專責人員    |                         |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 設置管理品質和衛生的專責人員    |                         |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人               | Sakiko SAITO<br>(齋藤早希子) | 聯絡方式 | +81-172-92-2054 |
|        | 記錄   | 已加入 產品賠償責任保險、召回保險 |                         |      |                 |

# 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                        |   |      |   |       |          |        |        |
|------------------------|---|------|---|-------|----------|--------|--------|
| 商品名稱                   | 半乾式青森蘋果 原味  |      |   |       |          |        |        |
| JAN 代碼                 | 4582286224166   | 包裝   | 材質  | 鋁箔袋   |          |        |        |
| 消費期限                   | 180天  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)  | 內容量    |
|                        |   |      |   | 13.0  | 4.0      | 13.0   | 35g    |
| 最少交貨箱數單位               | 400個（可與其他產品混裝、以10個為單位）  | 箱    | 材質  | 紙箱    |          | 內含數量   | 100.0  |
| 下單時程                   | 5天（橫濱港）   |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)  | 重量(公斤) |
|                        |   |      |   | 45.0  | 38.0     | 15.0   |        |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>170 JPY |       | 價格有效期限   |        |        |
|                        |   |      |   |       | 日本國內販售價格 | 260YEN |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |      |   |       |          |        |        |

| 原料及添加物                                     | 原產地 | 營養成分                                  | 分量(每、卡路里)    |
|--|-----|---------------------------------------|--------------|
| 蘋果   | 青森縣 | 蛋白質                                   | 每35g・0.2g    |
| 砂糖   | 北海道 | 脂質                                    | 每35g・0.1g    |
| 海藻糖  |     | 碳水化合物                                 | 每35g・29.2g   |
| L-抗壞血酸(抗氧化劑)                               |     | 含鹽量                                   | 每35g・0.0g    |
|  |     | (熱量)                                  | 每35g・118kcal |
|  |     |                                       |              |
|  |     |                                       |              |
| 商品特色                                       |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                  |              |
| 本果乾使用100%青森縣產富士蘋果。為留下酸甜香氣和酥脆口感，不燉煮而採用蜜漬方式。 |     | ・非常適合當作小點心。<br>・還有夾鍊封口，可以慢慢食用，不必一次吃完。 |              |

## 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                   | 半乾式青森蘋果 蘋果肉桂   |      |  |          |        |       |        |
| JAN 代碼                 | 45822286224203   | 包裝   | 材質   | 鋁箔袋      |        |       |        |
| 消費期限                   | 180天   |      | 尺寸/重量  | 長(公分)    | 寬(公分)  | 高(公分) | 內容量    |
|                        |  |      |  | 13.0     | 4.0    | 13.0  | 35g    |
| 最少交貨箱數單位               | 400個（可與其他產品混裝、以10個為單位）   | 箱    | 材質   | 紙箱       |        | 內含數量  | 100.0  |
| 下單時程                   | 5天（橫濱港）  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)    | 寬(公分)  | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |  |      |  | 45.0     | 38.0   | 15.0  |        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格       | 270YEN |       |        |
|                        |  |      | 180 JPY  | 有效期限     |        |       |        |
|                        |  |      |  | 日本國內販售價格 |        |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |  |      |  |          |        |       |        |

| 原料及添加物       | 原產地 | 營養成分  | 分量(每、卡路里)    |
|--------------|-----|-------|--------------|
| 蘋果           | 青森縣 | 蛋白質   | 每35g・0.2g    |
| 砂糖           | 北海道 | 脂質    | 每35g・0.1g    |
| 肉桂           |     | 碳水化合物 | 每35g・29.2g   |
| 海藻糖          |     | 含鹽量   | 每35g・0.0g    |
| L-抗壞血酸(抗氧化劑) |     | (熱量)  | 每35g・118kcal |
|              |     |       |              |

| 商品特色   | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)  |
|--|---|
| 在 100% 青森縣蘋果製成的果乾上增添肉桂砂糖。蘋果的酸甜口感和肉桂香味相結合，創造出有如蘋果派般的滋味。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>非常適合當作小點心。</li> <li>還有夾鍊封口，可以慢慢食用，不必一次吃完。</li> </ul> |

## 產品照片

|   |  |
|---|--|
|   |  |
| 過敏原物質標示（特定原料）   |  |
| (This area is currently blank in the provided image.) |  |

# 展示會、商談會表單（出口版）

## 商品特色與交易條件

|                        |  |      |  |        |       |       |        |
|------------------------|--|------|--|--------|-------|-------|--------|
| 商品名稱                   | 半乾式青森蘋果 蘋果檸檬   |      |  |        |       |       |        |
| JAN 代碼                 | 4582286224210  | 包裝   | 材質   | 鋁箔袋    |       |       |        |
| 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               | 400個(可與其他產品混裝、以10個為單位)   | 箱    | 材質   | 紙箱     |       | 內含數量  | 100.0  |
| 下單時程                   | 5天(橫濱港)  |      | 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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格     |       |       |        |
|                        | ( )  |      | 180 JPY  | 有效期限   |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | なし   |      |  |        |       |       |        |
|                        |  |      | 日本國內販售價格   | 270YEN |       |       |        |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分   | 成分量(每、卡路里)   |
|--|-----|--|--------------|
| 蘋果   | 青森縣 | 蛋白質  | 每35g・0.2g    |
| 砂糖   | 北海道 | 脂質   | 每35g・0.1g    |
| 海藻糖  |     | 碳水化合物  | 每35g・29.9g   |
| 檸檬果汁   | 廣島縣 | 含鹽量  | 每35g・0.0g    |
| 水  |     | (熱量)   | 每35g・122kcal |
| 檸檬酸(酸化劑)   |     |  |              |
| L-抗壞血酸(抗氧化劑)                                       |     |  |              |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |              |
| 將100%青森蘋果製成的果乾浸泡在廣島縣產瀨戶內檸檬果汁中，將之乾燥成半生口感。具有清新的檸檬酸味。 |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>非常適合作小點心。</li> <li>還有夾鍊封口，可以慢慢食用，不必一次吃完。</li> </ul> |              |

## 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 |   | 山野蘋果株式會社  |   |  |   |
| 全年銷售額  |   | 30百萬日圓  | 員工人數  |  | 3 |
| 負責人姓名  |   | Yutaka YAMANO(山野豐)  |   |  |   |
| 簡介     |   | 我們是一間獨樹一格的公司，除了新鮮蘋果和果汁等傳統產品外，我們很願意與農民一同合作創造新的產品與銷售方式，這是我們最感興趣也最樂意的部分。                                 |   |  |   |
| 網頁     |   | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=wwv99rRPkIw">https://www.youtube.com/watch?v=wwv99rRPkIw</a> |   |  |   |
| 公司地址   | 〒 | 036-8076  | 57-1 Nishida, Sakaizeki, Hirosaki, Aomori (弘前市境関西田57-1) |  |   |
| 工廠地址   | 〒 |   |   |  |   |
| 承辦人    |   | Yutaka YAMANO(山野豐)  | E - m a i l   | <a href="mailto:y.yamano@r8.dion.ne.jp">y.yamano@r8.dion.ne.jp</a> |   |
| T E L  |   | +81-172-88-7321   | F A X   | +81-172-55-0086  |   |



## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>生產</p> <p>① 與津輕地區的主要生產業者團體「津輕蘋果協會」合作</p> <p>② 與新品種「初戀綠」生產業者合作</p> <p>③ 與取得GLOBAL G.A.P.認證、支援績效豐富、日本各地區、各種農作物的優良農家合作</p> <p>加工</p> <p>① 採用受到業者一定評價的熱管殺菌法製作富含風味的果汁</p> <p>② 「津輕蘋果協會」栽培，品種豐富的蘋果汁</p> |   |   |
| 照片   |   |   |
|   |  |  |
| 大型、送禮用蘋果   | 千雪果汁  | 風味蘋果（分品種）果汁   |

## ■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   | 出席 HACCP/青森縣衛生經理實踐培訓課程  |                     |      |               |
|        | 員工管理   | 實施員工衛生教育                |                     |      |               |
|        | 施設設備與管理  | 由實務經驗長達20年以上的專責人員進行衛生管理 |                     |      |               |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                     | Yutaka YAMANO (山野豐) | 聯絡方式 | 090-3402-4408 |
|        | 記錄   | 按內部規定製作的管理表來執行管理        |                     |      |               |

## 展示會、商談會表單（出口版）

## ■商品特色與交易條件

|                        |   |    |   |        |       |       |        |
|------------------------|---|----|---|--------|-------|-------|--------|
| 商品名稱                   | 送禮用蘋果   |    |   |        |       |       |        |
| JAN 代碼                 |   | 包裝 | 材質  | 另洽     |       |       |        |
| 消費期限                   | 另洽  |    | 尺寸/重量   | 長(公分)  | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    |
| 最少交貨箱數單位               | 另洽  | 箱  | 材質  | 另洽     |       | 內含數量  |        |
| 下單時程                   | 另洽  |    | 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 checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>時價 | 價格有效期限 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |    |   |        |       |       |        |

| 原料及添加物                             | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里)  |
|------------------------------------|-----|----------------------|------------|
| 蘋果                                 | 青森縣 | 熱量                   | 可食部分 每100g |
|                                    |     | 蛋白質                  | 53kcal     |
|                                    |     | 脂質                   | 0.1g       |
|                                    |     | 碳水化合物                | 0.2g       |
|                                    |     | 含鹽量                  | 13.5g      |
|                                    |     |                      | 0g         |
| 商品特色                               |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| 青森縣特產的各種大型、高級蘋果品種<br>世界一、大紅榮、金星、陸奧 |     | 請用於聖誕節、情人節、新年的送禮。    |            |

## ■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                   | 千雪果汁  |    |   |          |       |       |        |
| JAN 代碼                 |   | 包裝 | 材質  | 另洽       |       |       |        |
| 消費期限                   | 製造後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               | 另洽  | 箱  | 材質  | 另洽       | 內含數量  |       |        |
| 下單時程                   | 另洽  |    | 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<br>( ) |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>時價 | 價格有效期限   |       |       |        |
|                        |   |    | 參考價格  | 日本國內販售價格 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |    |   |          |       |       |        |

| 原料及添加物                                     | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里)  |
|--|-----|----------------------|------------|
| 蘋果   | 青森縣 |                      | 可食部分 每100g |
|  |     | 熱量                   | 44kcal     |
|  |     | 蛋白質                  | 0.2g       |
|  |     | 脂質                   | 0.1g       |
|  |     | 碳水化合物                | 11.8 g     |
|  |     | 含鹽量                  | 0 g        |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
| 商品特色                                       |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| 即使暴露在空氣中也不會變成褐色的稀有品種「千雪」，100%果汁<br>無添加維他命C |     |                      |            |

## 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                   | Yellow Magic  |    |   |            |       |       |        |
| JAN 代碼                 |   | 包裝 | 材質  | 另洽         |       |       |        |
| 消費期限                   | 另洽  |    | 尺寸/重量   | 長(公分)      | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    |
| 最少交貨箱數單位               | 另洽  | 箱  | 材質  | 另洽         |       | 內含數量  |        |
| 下單時程                   | 另洽  |    | 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 checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>時價 | 價格<br>有效期限 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 2021年6月28日 商標登錄済  |    |   |            |       |       |        |
| 日本國內販售價格               |   |    |   |            |       |       |        |

| 原料及添加物                        | 原產地 | 營養成分                            | 分量(每、卡路里)  |
|-------------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| 蘋果                            | 青森縣 | 熱量                              | 可食部分 每100g |
|                               |     | 蛋白質                             | 53kcal     |
|                               |     | 脂質                              | 0.1g       |
|                               |     | 碳水化合物                           | 0.2g       |
|                               |     | 含鹽量                             | 13.5g      |
|                               |     |                                 | 0g         |
| 商品特色                          |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)            |            |
| 全新概念的新品種<br>我們將根據育種者權/商標權開展銷售 |     | 日本/東南亞限量發售<br>我們尋求願意理解與配合的合作夥伴。 |            |

## ■產品照片

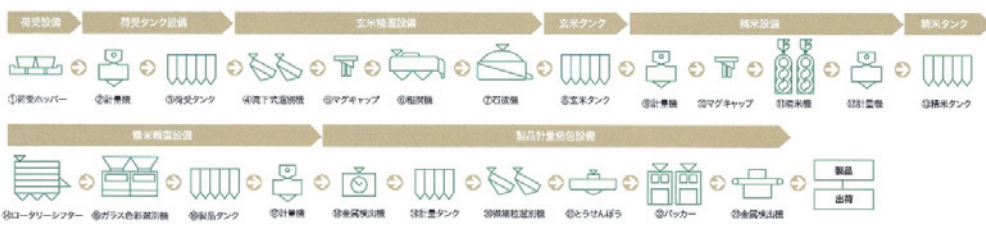
|  |               |
|--|---------------|
| <br><b>Yellow Magic</b> |               |
|  | 過敏原物質標示(特定原料) |

■參展企業介紹

|        |   |   |  |  |   |
|--------|---|---|--|--|---|
| 參展企業名稱 |   | 股份有限公司RIKET   |  |  |   |
| 全年銷售額  |   | 36億日圓   | 員工人數   | 47   |   |
| 負責人姓名  |   | Tadao KAWAMURA(河村忠夫)  |  |  |  |
| 簡介     |   | 青森縣擁有得天獨厚的自然環境，在一般社團法人日本碾米工業協會認證的碾米HACCP認證的碾米工廠中，精心製作青森縣生產的白米，我們為客戶提供穩定的品質、安心、安全。 |  |  |   |
| 網頁     |   | <a href="http://www.riket.co.jp">http://www.riket.co.jp</a>                       |  |  |   |
| 公司地址   | 〒 | 031-0055  | 22 Aramachi, Hachinohe, Aomori<br>(青森県八戸市荒町22番地)                         |  |   |
| 工廠地址   | 〒 | 039-2246  | 3-7-50 kikyounokougyoudannchi Hachinohe, Aomori<br>(青森県八戸市桔梗野工業団地3-7-50) |  |   |
| 承辦人    |   | Toshimasa MORI(森敏眞)   | E - m a i l  | <a href="mailto:t_mori@riket.co.jp">t_mori@riket.co.jp</a> |   |
| T E L  |   | +81-178-28-2750   | F A X  | +81-178-28-2819  |   |

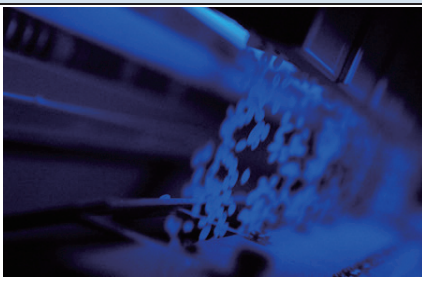
■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

「精米HACCP」認定工場 工程ライン




我們在各道流程因應需要，實施異物分選，以檢測設備檢測現貨的生米品質，以及碾磨和出貨前的白米品質，是否符合我們的規定標準，只有符合的產品才會出貨。


照片



色彩分選機將穀物一一分類並去除異物。



在品管室逐批檢驗



碾米機

■品質管理資訊

|        |  |                         |                         |      |                 |
|--------|--|-------------------------|-------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 水分、蛋白質、直鏈澱粉、穀物鑑別、白度等檢測。 |                         |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 批准碾米HACCP               |                         |      |                 |
|        | 員工管理   | 批准碾米HACCP               |                         |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 批准碾米HACCP               |                         |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                     | Toshimasa MORI<br>(森敏眞) | 聯絡方式 | +81-178-28-2750 |
|        | 記錄   | 加入國內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                   | 青森縣產 青天霹靂 2kg   |      |   |              |       |       |        |
| JAN 代碼                 | 4992903014122   | 包裝   | 材質  | 聚乙烯、聚醯胺      |       |       |        |
| 消費期限                   | 180天  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)        | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |      |   | 32.0         | 21.0  | 4.5   | 2kg    |
| 最少交貨箱數單位               | 1CS   | 箱    | 材質  | 紙箱           |       | 內含數量  | 15.0   |
| 下單時程                   | 14天   |      | 尺寸/重量   | 長(公分)        | 寬(公分) | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |   |      |   | 49.0         | 31.0  | 30.0  | 30.7   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |      | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>洽談 | 價格<br>有效期限   |       |       |        |
|                        |   | 參考價格 |   | 日本國內販<br>售價格 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 一般社團法人日本精米工業協會認證碾米HACCP 認證NO.H12001   |      |   |              |       |       |        |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分  | 分量(每、卡路里) |
|--|-----|---|-----------|
| 單一原料米青森縣   | 日本  | 熱量  | 342.0kc   |
|  |     | 脂質  | 0.9g      |
|  |     | 鈉   | 1.0mg     |
|  |     | 鈣   | 5.0mg     |
|  |     | 碳水化合物   | 77.6g     |
|  |     | 蛋白質   | 6.1g      |
|  |     | 鐵   | 0.8mg     |
|  |     | 鉀   | 89.0mg    |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)  |           |
| 附帶夾鍊，適於保存。<br>開始發售後，已連續6年在美味排行榜上獲得特A級評價，是一款極受好評的食用米。<br>此一品種在青森縣內種植面積較小，稀有價值極高。<br>由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。<br>每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。<br>必須使用電飯鍋等設備煮飯。 |     | 可用於日式菜餚、蓋飯、便當、飯糰等各種餐食。<br>有自然光澤，米粒稍大且結實。<br>本產品與任何配菜都相得益彰，期盼您能享受到米飯本身的美味。 |           |

## 產品照片



表面



裏面

|      |   |       |          |
|------|---|-------|----------|
| 名稱   | 精米  |       |          |
| 原料玄米 | 產地  | 品種    | 產年       |
|      | 單一原料米<br>青森縣  | 青天の霹靂 | 反對面下部に記載 |
| 內容量  | 2kg   |       |          |
| 精米時期 | 反對面下部に記載  |       |          |
| 販售者  | 株式会社ライケット 精米工場<br>青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50<br>電話 0178-28-2750 |       |          |

警告：空袋を 幼思ひ子供に与へず

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                   | 青森縣產 MASSHIGURA 2 k g   |  |      |   |         |          |       |        |
| JAN 代碼                 | 4992903600028   |  | 包裝   | 材質  | 聚乙烯、聚醯胺 |          |       |        |
| 消費期限                   | 180天  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)   | 寬(公分)    | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |  |      |   | 32.0    | 21.0     | 4.5   | 2kg    |
| 最少交貨箱數單位               | 1 C S   |  | 箱    | 材質  | 紙箱      |          | 內含數量  | 15.0   |
| 下單時程                   | 14天   |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)   | 寬(公分)    | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |   |  |      |   | 49.0    | 31.0     | 30.0  | 30.7   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>洽談 |         | 價格有效期限   |       |        |
|                        |   |  |      |   |         | 日本國內販售價格 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 一般社團法人日本精米工業協會認證碾米HACCP 認證NO.H12001   |  |      |   |         |          |       |        |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分   | 成分量(每、卡路里) |
|--|-----|--|------------|
| 單一原料米青森縣   | 日本  | 熱量   | 342.0kc    |
|  |     | 脂質   | 0.9g       |
|  |     | 鈉  | 1.0mg      |
|  |     | 鈣  | 5.0mg      |
|  |     | 碳水化合物  | 77.6 g     |
|  |     | 蛋白質  | 6.1 g      |
|  |     | 鐵  | 0.8mg      |
|  |     | 鉀  | 89.0mg     |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |            |
| 附帶夾鍊，適於保存。<br>2019年生產的白米在美味排行榜中獲得特A評價。<br>在青森縣產的主要白米中，是青森縣內種植面積最大的白米。<br>由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。<br>每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。<br>必須使用電飯鍋等設備煮飯。 |     | 米粒結實且粘度低，透過烹飪調理更能提升其美味。<br><br>此款食用米是用途廣泛的白米，適用於例如壽司、咖哩飯、牛丼、天丼等蓋飯，以及炒飯等美食。 |            |

## ■產品照片



表面



裏面

| 名稱   | 精米  |       |          |
|------|---|-------|----------|
| 原料玄米 | 產地  | 品種    | 產年       |
|      | 單一原料米<br>青森縣  | まっしぐら | 反対面下部に記載 |
| 內容量  | 2kg   |       |          |
| 精米時期 | 反対面下部に記載  |       |          |
| 販売者  | 株式会社ライケット 精米工場<br>青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50<br>電話 0178-28-2750 |       |          |

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                   | 青森縣產 TSUGARU-ROMAN 2 k g   |    |   |            |       |       |        |
| JAN 代碼                 | 4992903503107  | 包裝 | 材質  | 聚乙烯、聚醯胺    |       |       |        |
| 消費期限                   | 180天   |    | 尺寸/重量   | 長(公分)      | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    |
|                        |  |    |   | 32.0       | 21.0  | 4.5   | 2kg    |
| 最少交貨箱數單位               | 1 C S  | 箱  | 材質  | 紙箱         |       | 內含數量  | 15.0   |
| 下單時程                   | 14天  |    | 尺寸/重量   | 長(公分)      | 寬(公分) | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |  |    |   | 49.0       | 31.0  | 30.0  | 30.7   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>洽談 | 價格<br>有效期限 |       |       |        |
|                        |  |    |   | 日本國內販售價格   |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 一般社團法人日本精米工業會認定精米H A C C P 認定NO・H12001   |    |   |            |       |       |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分   | 成分量(每、卡路里) |
|---|-----|--|------------|
| 單一原料米 青森縣   | 日本  | 熱量   | 342.0kc    |
|   |     | 脂質   | 0.9g       |
|   |     | 鈉  | 1.0mg      |
|   |     | 鈣  | 5.0mg      |
|   |     | 碳水化合物  | 77.6 g     |
|   |     | 蛋白質  | 6.1 g      |
|   |     | 鐵  | 0.8mg      |
|   |     | 鉀  | 89.0mg     |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |            |
| 附有夾鍊，適於保存。<br>本款食用米從1997年開始發售後，長期以來一直受到青森縣民喜愛。<br>它極受歡迎，是本公司銷量第一的品種。<br>由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。<br>每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。<br>必須使用電飯鍋等設備煮飯。 |     | 甜度與粘性適中，是適合用來搭配日式菜餚的米飯。<br>反覆依照配菜→米飯→味噌湯的順序享用，是日式餐食的一般吃法<br>吃配菜可以享受食材的味道，吃米飯能夠中和口中配菜的味道，喝味噌湯則防止喉嚨阻塞。日式餐食的吃法就是在這一連串的步驟中享受美食。Tsugaru-roman是能讓您盡情享受日式餐食的最佳白米。 |            |

## 產品照片



表面

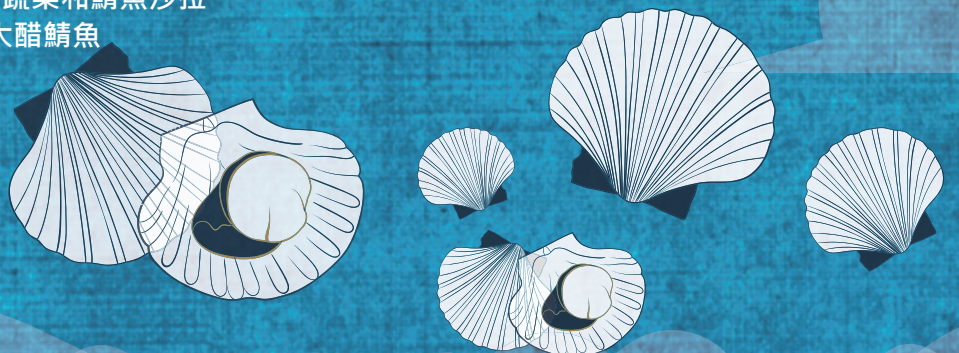
裏面

| 名稱   | 精米  |        |          |
|------|---|--------|----------|
|      | 產地  | 品種     | 產年       |
| 原料玄米 | 單一原料米<br>青森縣  | つがるロマン | 反対面下部に記載 |
| 內容量  | 2kg   |        |          |
| 精米時期 | 反対面下部に記載  |        |          |
| 販売者  | 株式会社ライケット 精米工場<br>青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50<br>電話 0178-28-2750 |        |          |

過敏原物質標示(特定原料)

# 水產物、水產加工品

- P45 株式会社 味之加久之屋  
水煮扇貝1kg  
AJIWAI鯖 水煮  
烤扇貝1KG
- P49 株式会社OFFICE弁慶  
八戸前沖鯖魚 冷凍真鯖  
鮮麗 醋漬銀鯖
- P52 株式会社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 武輪水產株式会社  
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 株式会社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 株式会社丸石沼田商店  
烤竹輪  
無添加烤竹輪  
業務用甜不辣
- P72 株式会社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 株式会社山神  
漁夫的炸扇貝  
山神水煮扇貝
- P79 山本食品株式会社  
NEBUTAZUKE 50g x2  
鮭魚卵醬油醃製100g (高湯醬油)
- P82 株式会社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     |   | 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。 |  |   |
| 網頁     |   | <a href="http://www.kakunoya.co.jp/">http://www.kakunoya.co.jp/</a>   |  |   |
| 公司地址   | 〒 | 031-0822  | 92 Mishimashita, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori<br>(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）<br>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<br>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。<br>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。<br>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<br>( ) | 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<br>(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<br>(使用方法、建議食譜等)   |
|---|--|
| 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。 | 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。 |



## 產品照片



|      |   |
|------|---|
| 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<br>青森県八戸市北白山台2丁目4番28号<br>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) |
| 最少交貨箱數單位                | 2 c/s   |  | 箱    | 材 質   |       | 紙箱         |        | 內含數量  |
| 下單時程                    | 1天  |  |      |   | 尺寸/重量 | 長(公分)      | 寬(公分)  | 高(公分) |
| 保存溫度                    | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |       | 價格<br>有效期限 | 453YEN |       |
| 認證、認定機關的許認可<br>(商品、工廠等) | HACCP認證工廠   |  |      |   |       |            |        |       |

| 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<br>(使用方法、建議食譜等)  |
|--|--|
| <p>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。</p> | <p>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。</p>  |

## 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<br>( ) |    | 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<br>(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<br>(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。<br> |

## 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 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、調味料   |    | 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<br>青森県八戸市大字白銀町字三島下9-2<br>TEL 0178-34-2444 |    | (一財)青森県農林部<br>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     |   | <a href="http://www.benkeimaru-suisan.com/">http://www.benkeimaru-suisan.com/</a>  |   |   |
| 公司地址   | 〒 | 031-0841   | 10-2 Hinodecho, Samemachi, Hachinohe, Aomori<br>(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<br>(青森縣八戶市鯨町日出町5-1)   |   |
| 承辦人    |   | Matsuhashi(松橋)   | E - m a i l   | <a href="mailto:office@benkei-h.com">office@benkei-h.com</a>                        |
| 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

<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

照片

|   |  |   |
|---|--|---|
|  <p>加工廠內 一級加工室</p> |  <p>加工廠潔具室</p> |  <p>X光檢查、金屬檢測機</p> |
|---|--|---|

■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                   | 八戶前沖鯖魚 冷凍真鯖   |    |   |            |       |       |        |
| JAN 代碼                 |   | 包裝 | 材質  | PE         |       |       |        |
| 消費期限                   | 製造後 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               |   | 箱  | 材質  | DB         |       | 入數    | 16條    |
| 下單時程                   | 7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 checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>-18℃以下 |    | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格<br>有效期限 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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)  |    |   |            |       |       |        |
|                        |   |    | 參考價格  | 日本國內販售價格   |       |       |        |

| 原料及添加物  | 原產地    | 營養成分                 | 成分量(每、卡路里) |
|---|--------|----------------------|------------|
| 鯖魚  | 日本・青森縣 |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
|   |        |                      |            |
| 商品特色  |        | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| 從卸貨到冷凍的所有製造流程皆在自家公司內進行。<br>我們工廠設在與漁港步行可及的距離內，所以可以製造非常新鮮的產品。 |        | 本產品用途廣泛，亦可加工亦可零售。    |            |

## 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）



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<br>-18℃以下 |    | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格<br>有效期限 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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。<br>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     | <a href="https://www.shijimi.co.jp/en/">https://www.shijimi.co.jp/en/</a>   |   |   |
| 公司地址   | 〒030-0131   | 1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori<br>(青森市問屋町一丁目2-13)          |   |
| 工廠地址   | 〒030-0131   | 1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori<br>(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  | <a href="mailto:y-yamamoto@shijimi.co.jp">y-yamamoto@shijimi.co.jp</a>              |
| 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)

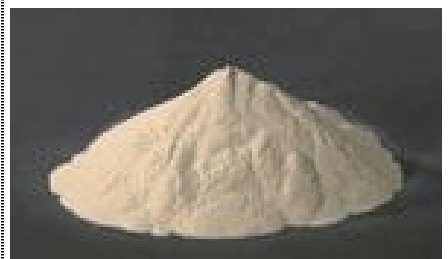
## 照片



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）



水產物、水產加工品

## 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<br>5~30°C 為標準 | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>日本國內交貨 | 價格<br>有效期限 |           |       |        |
|                         |  |      |   | 日本國內販售價格   | 12,000YEN |       |        |
| 認證、認定機關的許認可<br>(商品、工廠等) | 在 GMP 認證工廠內製造和包裝（最終加工）   |      |   |            |           |       |        |

| 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<br>(使用方法、建議食譜等)  |              |
| <p>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。</p> |          | <p>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）。</p> |              |

## 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<br>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)<br>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<br>5~30°C 為標準 | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>日本國內交貨 | 價格有效期限<br>日本國內販售價格 900日圓（不含稅）                    |
| 認證、認定機關的許可<br>（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<br>（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。<br>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。<br>※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<br>5~30°C 為標準 | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>(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<br>(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"> <li>請放入沸水中加熱3至5分鐘後食用。</li> <li>用微波爐加熱時，請務必將倒入容器中，並用保鮮膜包起來。</li> </ul> ※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     |   | <a href="http://www.takewa.co.jp">www.takewa.co.jp</a>  |  |   |
| 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<br>15°C-25°C |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>(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 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<br>(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<br>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銀町字昭和町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<br>需冷凍-18℃以下 |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>(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<br>(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。<br>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。<br>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<br>青森県八戸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    |
| 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) |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>需冷凍-18℃以下 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>305日圓/包 | 價格有效期限           | 450日圓-500日圓/包 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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 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<br>(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。<br>也可做成押壽司<br>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<br>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。<br>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。<br>我們始終追求自我發展，努力成為值得信賴的人。 |  |   |
| 網 頁    |   | <a href="http://www.de-mer.com/">http://www.de-mer.com/</a>  |  |   |
| 公司地址   | 〒 | 031-0071   | 1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori<br>(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<br>(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  | <a href="mailto:tetsuji.iwaizumi@de-mer.com">tetsuji.iwaizumi@de-mer.com</a>        |
| 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<br>→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<br>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<br>(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。<br>加入國內外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                   | 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)<br>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<br>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<br>(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<br>(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。<br>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            |



# 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                        |   |      |   |                 |        |       |        |  |
|------------------------|---|------|---|-----------------|--------|-------|--------|--|
| 商品名稱                   | 柚子醋漬鯖魚切片  |      |   |                 |        |       |        |  |
| JAN 代碼                 | 4582210080448   | 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）<br>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    |  |
|                        |   |      |   | 10.8            | 25.6   | 2.0   | 80-109 |  |
| 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) |  |
|                        |   |      |   | 28.3            | 47.0   | 9.5   | 2.5    |  |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>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        | 398YEN |       |        |  |
| 認證、認定機關的許可<br>(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                   | 217kcal   |
| 調味醋                             | 國產   | 蛋白質                  | 18.0g     |
| 食鹽                              | 澳大利亞 | 脂質                   | 14.6g     |
| 酸化劑、香料、調味品(氨基酸等)                | 國產   | 碳水化合物                | 3.2g      |
| 甜味劑(甜菊糖)                        | 國產   | 含鹽量                  | 2.1g      |
|                                 |      |                      |           |
|                                 |      |                      |           |
|                                 |      |                      |           |
| 商品特色                            |      | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 添加含有柚子汁的調味醋。<br>口感清爽，帶有柚子的清爽香氣。 |      |                      |           |

## 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                   | 煙燻鯖魚切片  |       |   |   |       |       |       |        |      |      |      |
|------------------------|---|-------|---|---|-------|-------|-------|--------|------|------|------|
| JAN 代碼                 | 4582210084132   | 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)<br>解凍後需冷藏10℃以下 製造日+7天   |       | 尺寸/重量   | <table border="1"> <tr> <th>長(公分)</th> <th>寬(公分)</th> <th>高(公分)</th> <th>內容量</th> </tr> <tr> <td>19.0</td> <td>16.0</td> <td>1.0</td> <td>50g</td> </tr> </table>     | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分) | 內容量    | 19.0 | 16.0 | 1.0  |
| 長(公分)                  | 寬(公分)   | 高(公分) | 內容量   |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 19.0                   | 16.0  | 1.0   | 50g   |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 最少交貨箱數單位               | bdl.15packs×6boxes  | 箱     | 材質  | 紙箱  |       |       |       |        |      |      |      |
| 下單時程                   | 收到指定貼紙並貼好後，約一週左右。   |       | 尺寸/重量   | <table border="1"> <tr> <th>長(公分)</th> <th>寬(公分)</th> <th>高(公分)</th> <th>重量(公斤)</th> </tr> <tr> <td>28.5</td> <td>20.5</td> <td>10.5</td> <td>1.3</td> </tr> </table> | 長(公分) | 寬(公分) | 高(公分) | 重量(公斤) | 28.5 | 20.5 | 10.5 |
| 長(公分)                  | 寬(公分)   | 高(公分) | 重量(公斤)  |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 28.5                   | 20.5  | 10.5  | 1.3   |   |       |       |       |        |      |      |      |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>需冷凍-18℃以下 | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格<br>有效期限<br>另洽<br>日本國內販售價格<br>398YEN  |       |       |       |        |      |      |      |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |       |   |   |       |       |       |        |      |      |      |

| 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    | 232kcal   |
| 砂糖、醬油(含小麥·大豆)、食鹽         | 國產                   | 蛋白質   | 18.8g     |
| 味醂、還原澱粉糖漿                | 國產                   | 脂質    | 15.1g     |
| 調味料(氨基酸等)                | 國產                   | 碳水化合物 | 5.3g      |
|                          |                      | 含鹽量   | 2.4g      |
|                          |                      |       |           |
|                          |                      |       |           |
| 商品特色                     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |       |           |
| 將在日本近海域捕獲的秋季鯖魚以低溫慢火煙燻製成。 |                      |       |           |

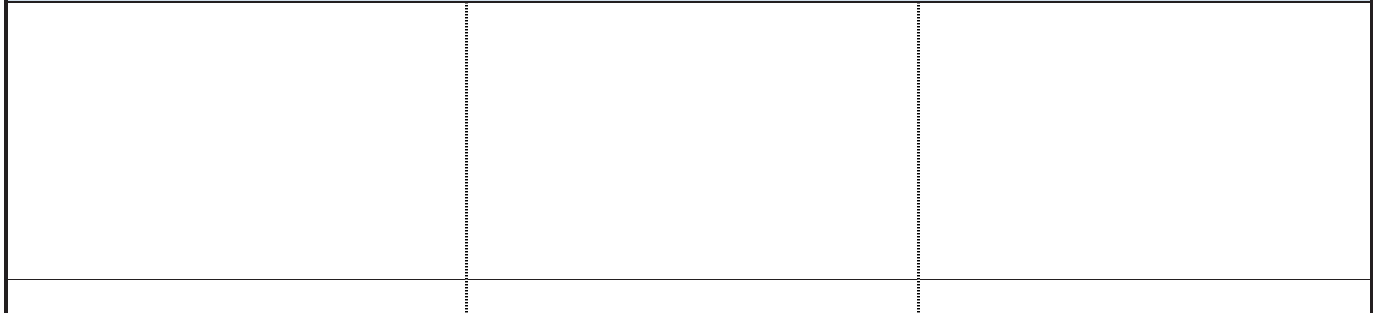
## 產品照片

|  |               |
|--|---------------|
|  |               |
|  | 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 |   | 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     |   | <a href="http://juzen-bussan.com/">http://juzen-bussan.com/</a>                  |   |  |
| 公司地址   | 〒 | 031-0822   | 12-5 Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori<br>(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   | <a href="mailto:hachinohe-juzen@utopia.ocn.ne.jp">hachinohe-juzen@utopia.ocn.ne.jp</a> |
| 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<br>3000顆~6000顆；7天<br>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<br>有效期限   |       |       |        |
|                        | ( )  |      | 零售價格1400~1600日圓   | 日本國內販<br>售價格 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>( 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。<br>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<br>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<br>3000顆~6000顆；7天<br>6000顆~10000顆；2週  |      | 尺寸/重量  | 長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(公斤)<br>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<br>[ ] | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>零售價格1400~1600日圓 | 價格有效期限<br>日本國內販售價格                                |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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。<br>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<br>3000顆~6000顆; 7天<br>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<br>(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<br>(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。<br>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） |  |

## ■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     | <a href="http://www.m-numata.jp/">http://www.m-numata.jp/</a>   |  |  |   |
| 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  | <a href="mailto:san.jirushi@m-numata.jp">san.jirushi@m-numata.jp</a> |   |
| 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。<br>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。<br>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<br>須冷凍-18℃以下6個月。<br>解凍後，須冷藏10℃以下10天 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>90日圓/支(不含稅) | 價格<br>有效期限 | 168日圓(不含稅) |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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)<br>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<br>(使用方法、建議食譜等)  |           |
| 由100%黃線狹鱈製成。<br>也使用最上級「FA」的魚肉漿。<br>因為使用石磨來研磨，因此魚肉很有彈性。<br>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。<br>也建議用作竹輪天婦羅或什錦蔬菜天婦羅的材料。<br>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・卵・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 究商店  |
| 製造者  | 日本〒547-0012 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。<br>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。<br>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<br>〔 須冷凍-18℃以下6個月。<br>解凍後，須冷藏10℃以下10天。 〕 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>85日圓/支(不含稅) | 價格<br>有效期限 | 日本國內販售價格<br>158日圓(不含稅) |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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)<br>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<br>(使用方法、建議食譜等)   |               |
| 由北海道產100%黃線狹鱈製成。<br>堅持使用無磷魚肉。<br>不使用化學調味料或防腐劑等添加物。<br>不含特定原材料等過敏原物質。<br>採用傳統的石磨研磨，口感很有彈性。 |          | 關東煮等燉煮料理。<br>也建議用作竹輪天婦羅或什錦蔬菜天婦羅的材料。<br>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<br/>丸石 沼田商店<br/>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<br>丸石 沼田商店<br>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<br>丸石 沼田商店<br>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<br/>小麦、雞蛋、蟹、乳成分、大豆</p> |  |        |        |      |   |       |       |      |         |      |          |       |                                   |  |                 |  |       |         |       |       |     |      |         |       |       |      |

# 展示會、商談會表單（出口版）

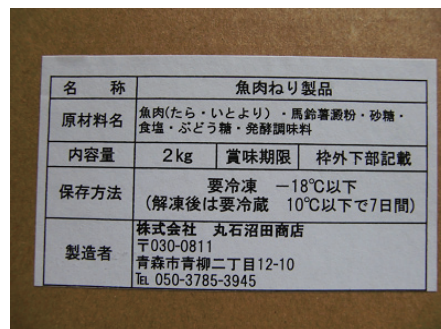


## 商品特色與交易條件

|                        |   |      |  |            |       |       |        |
|------------------------|---|------|--|------------|-------|-------|--------|
| 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<br>須冷凍-18℃以下 | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>1,750日圓/箱(不含稅) | 價格<br>有效期限 |       |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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)<br>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<br>(使用方法、建議食譜等)   |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>這是一款成份簡單的甜不辣。</li> <li>不使用防腐劑或化學調味料。</li> <li>內含過敏原物質。</li> </ul> |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>可用於關東煮等燉煮料理。</li> </ul> |            |

## 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     |   | <a href="https://www.marunushi.co.jp/">https://www.marunushi.co.jp/</a>  |  |  |    |
| 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  | <a href="mailto:sakamoto@marunushi.co.jp">sakamoto@marunushi.co.jp</a> |    |
| 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)

## ■ 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     |
|                        |   |  |      |   | 22.0     | 43.0    | 5.0    | 1       |
| 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) |
|                        |   |  |      |   | 30.0     | 50.0    | 20.0   | 7.5     |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>(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 | 成 分 量 (每、卡路里)  |
|-------------|-------|---------|----------------|
| 鯖魚          | 八戶產   | 熱量      | 每100 g 348kcal |
| 食鹽          |       | 蛋白質     | 每100 g 18.7 g  |
| 燒酒          |       | 脂質      | 每100 g 28.5 g  |
| pH調節劑       |       | 碳水化合物   | 每100 g 0.2 g   |
| 調味料 (胺基酸等)  |       | 含鹽量     | 每100 g 1.7 g   |
|             |       |         |                |
|             |       |         |                |

| 商 品 特 色  | 使用場合<br>(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 700 g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。<br>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<br>( ) |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>(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<br>(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。<br>為了在冬季低水溫下生存，銀鯖體內儲存了大量脂肪。<br>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。<br>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

# 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                    | 八戶鯖魚罐頭BAR 津輕海峽之鹽  |  |      |   |           |          |        |        |
| JAN 代碼                  | 4943671 000305  |  | 包裝   | 材質  | 袋子 :PE PA |          |        |        |
| 消費期限                    | 常溫3年  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)     | 寬(公分)    | 高(公分)  | 內容量    |
|                         |   |  |      |   | 8.6       | 8.6      | 4.5    | 180g   |
| 最少交貨箱數單位                | 4箱 1捆   |  | 箱    | 材質  | 紙箱        |          | 內含數量   | 24入    |
| 下單時程                    | 5天  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分)     | 寬(公分)    | 高(公分)  | 重量(公斤) |
|                         |   |  |      |   | 27.0      | 35.0     | 10.5   | 5.6    |
| 保存溫度                    | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>280日圓 |           | 價格有效期限   |        |        |
|                         |   |  |      |   |           | 日本國內販售價格 | 380YEN |        |
| 認證、認定機關的許認可<br>(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)    |
|--|-----|--------------------------------------|---------------|
| 鯖魚   | 八戶產 | 熱量                                   | 每100g 244kcal |
| 食鹽   |     | 蛋白質                                  | 每100g 17.9g   |
|  |     | 脂質                                   | 每100g 19.2g   |
|  |     | 碳水化合物                                | 每100g 0.1g    |
|  |     | 含鹽量                                  | 每100g 1.2g    |
|  |     |                                      |               |
|  |     |                                      |               |
|  |     |                                      |               |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                 |               |
| 本產品是使用八戶外海的鯖魚所製成的鯖魚罐頭。採用的食鹽是來自本州最北端的鹽廠所生產的「津輕海峽之鹽」，是「簡單美味」的產品。除了鹽味之外，還有「蒜油」、「柚子胡椒」、「泰式酸辣海鮮湯」、「綠咖喱」、「哈瓦那辣椒」和「STAMINA源醬」的6種口味。 |     | 適合用作小吃、小菜、炒菜、濃湯<br>在八戶當地，也有家庭用來煮煎餅湯。 |               |

## 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 |  | 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     | <a href="http://www.yamajin.aomori.jp">http://www.yamajin.aomori.jp</a>                                    |   |  |   |
| 公司地址   | 〒038-0059  | 262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori<br>（青森市油川岡田262-5） |  |   |
| 工廠地址   | 〒038-0059  | 262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori<br>（青森市油川岡田262-5） |  |   |
| 承辦人    | Takenori MATSUMOTO（松本武徳）   | E - m a i l   | <a href="mailto:t-matsumoto@ymjin.co.jp">t-matsumoto@ymjin.co.jp</a> |   |
| 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<br>（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）



## 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 | 價格       |         |       |        |
|                         |  |      | 650YEN   | 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<br>(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<br>(使用方法、建議食譜等)                  |                 |
| 將青森縣陸奥灣產的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)   |
| 賞 味 期 限  | 2021. 12. 16   |
| 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<br>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<br>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"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>參考價格<br>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<br>(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<br>(使用方法、建議食譜等) |               |
| <p>將剛打撈的新鮮扇貝以 90 度的溫度蒸熟。<br/>           李斯特菌等細菌會在這時消失。<br/>           最重要的是，味道會昇華得更濃郁。</p> |     | 燉、炒、煮、烤、炸            |               |

## 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 |                      | 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     |                      | <a href="http://www.yamamoto-foods.co.jp/">http://www.yamamoto-foods.co.jp/</a>  |  |  |    |
| 公司地址   | 〒                    | 039-3503   | 56-1 Urashima, Nonai Aomori, Aomori<br>(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<br>(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  | <a href="mailto:info@yamamoto-foods.co.jp">info@yamamoto-foods.co.jp</a> |    |
| 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<br>(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<br>[ ] |    | 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<br>(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<br>(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<br>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)<br>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<br>有效期限                                       |
|                        | ( )  |      |   | 日本國內販售價格   |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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。<br>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     |   | <a href="http://www.yamavo.info">http://www.yamavo.info</a>                            |  |  |
| 公司地址   | 〒 | 031-0801   | 4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori<br>(青森県八戸市江陽4-10-24) |  |
| 工廠地址   | 〒 | 031-0801   | 4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori<br>(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  | <a href="mailto:k-ota@yamavo.info">k-ota@yamavo.info</a> |
| 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

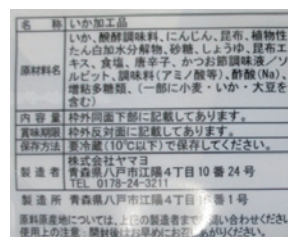
## 商品特色與交易條件

|                        |   |      |   |            |       |       |        |
|------------------------|---|------|---|------------|-------|-------|--------|
| 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    |
| 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) |
| 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<br>有效期限 |       |       |        |
|                        |   |      |   | 日本國內販售價格   | 300日圓 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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<br>( ) |    | 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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(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

|                     | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">營養成分表示<br/>(100g当たり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>205kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>17.6g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>13.0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>4.3g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.4g</td> </tr> </tbody> </table> <p>この表示値は、目安です。</p> | 營養成分表示<br>(100g当たり) |  | エネルギー | 205kcal | たんぱく質 | 17.6g | 脂質 | 13.0g | 炭水化物 | 4.3g | 食塩相当量 |
|---------------------|---|---------------------|--|-------|---------|-------|-------|----|-------|------|------|-------|
| 營養成分表示<br>(100g当たり) |   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| エネルギー               | 205kcal   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| たんぱく質               | 17.6g   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| 脂質                  | 13.0g   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| 炭水化物                | 4.3g  |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| 食塩相当量               | 2.4g  |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| 過敏原物質標示(特定原料)       |   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |
| 小麥                  |   |                     |  |       |         |       |       |    |       |      |      |       |



# 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)   |   | <br><small>みやざわ いっし</small><br>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     |   | <a href="http://www.okashinomiyakin.com">http://www.okashinomiyakin.com</a>  |   |  |
| 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   | <a href="mailto:miyakin@hi-net.ne.jp">miyakin@hi-net.ne.jp</a>   |
| 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<br>( ) |  |  | 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<br>(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<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 這道點心被當時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<br>●名稱: 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、半糖(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、けしのみ/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: 特外下部記載 ●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 お菓子のみやきん 青森県上北郡七戸町 宇田田76-1 TEL.0176-62-5100(代) |        |        |       |
| 栄養成分表示<br>(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)    | 內容量    |
| 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)    | 重量(公斤) |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 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<br>(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<br>(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<br>給自己、給家人，也給他或她。                                 |   |  |  |
| 網頁     |   | <a href="https://www.ringosu.com/">https://www.ringosu.com/</a> |   |  |   |
| 公司地址   | 〒 | 036-8345  | 15-23 Kuranushicho Hirosaki, Aomori<br>(青森県弘前市蔵主町15-23)   |  |   |
| 工廠地址   | 〒 | 036-0233  | 30-12 Tomita Hinuma Hirakawa, Aomori<br>(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   |  | <a href="mailto:info@ringosu.com">info@ringosu.com</a>                              |
| 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<br>(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<br>( ) | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格<br>有效期限 |          |       |        |      |
| 認證、認定機關的許認可<br>(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<br>(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<br>○用牛奶稀釋6至8倍製成牛奶佛蒙特<br>○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)<br>○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     |   | <a href="http://www.shimizushokuhin.co.jp">http://www.shimizushokuhin.co.jp</a> |   |  |
| 公司地址   | 〒 | 039-2245  | 5-5-3 Kitainter Kogyo Danchi, Hachinohe, Aomori<br>(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   | <a href="mailto:okamoto@shimizushokuhin.co.jp">okamoto@shimizushokuhin.co.jp</a> |
| 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<br>5°C ~ 35°C | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>（商品、工廠等） | FSSC22000（銅鑼燒生產線）  |      |  |          |        |       |        |

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） |
|---|--|-------|-----------|
| 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<br>（使用方法、建議食譜等）                                     |       |           |
| 外皮蓬鬆輕盈，入口即化。<br>紅豆泥甜度適中、新鮮濕潤，是一種基本款的銅鑼燒。<br>我們使用的麵粉是蛋糕等西式糕點專用的麵粉，<br>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。<br>打開包裝後即可立即享用，<br>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    |
| 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"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>5°C ~ 35°C | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>（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） |
|---|--|-------|------------|
| 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<br>（使用方法、建議食譜等）                                     |       |            |
| 外皮蓬鬆輕盈，入口即化。<br>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。<br>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。<br>打開包裝後即可立即享用，<br>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<br>5°C ~ 35°C | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>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<br>（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<br>（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。<br>打開包裝後即可立即享用，<br>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     |   | <a href="http://www.a-hatoya.com/">http://www.a-hatoya.com/</a>  |  |  |   |
| 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  | <a href="mailto:hatoya@a-hatoya.com">hatoya@a-hatoya.com</a> |   |
| 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<br>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）



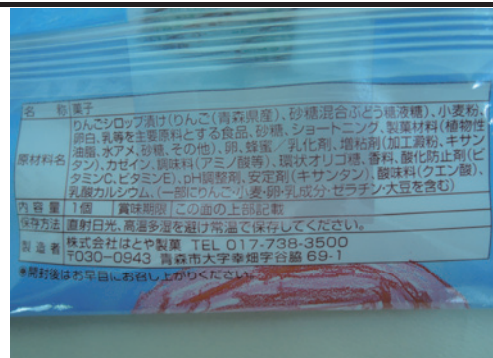
## 商品特色與交易條件

|                        |   |  |      |  |                |            |        |        |
|------------------------|---|--|------|--|----------------|------------|--------|--------|
| 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    |
|                        |   |  |      |  | 9.0            | 13.0       | 4.0    | 40g    |
| 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) |
|                        |   |  |      |  | 32.0           | 60.0       | 13.0   | 2.6    |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>10℃~25℃ |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |                | 價格<br>有效期限 |        |        |
|                        |   |  |      |  |                | 日本國內販售價格   | 170 日圓 |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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<br>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)<br>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<br>10°C ~ 30°C | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>140日圓 | 價格<br>有效期限<br>日本國內販售價格<br>215YEN               |
| 認證、認定機關的許可<br>(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      |
| 白胡椒粉末  | 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<br>(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。<br>*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



|   |  |      |      |
|---|--|------|------|
| 名稱  | 乾燥スープ  |      |      |
| 原材料名  | 食塩、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、煮干エキス)、乳糖、砂糖、白コショウ粉末、貝(はたて、椎茸、ネギ)(青森県産)/調味料(アミノ酸等)、酸味料(クエン酸)、(一部に乳成分を含む) |      |      |
| 内容量   | 8.5g(1人前180ml)   | 賞味期限 | 側面記載 |
| 保存方法  | 直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。   |      |      |
| 調理方法  | 個箱底面に記載  |      |      |
| 製造者   | 株式会社はとや製菓 TEL 017-738-3500<br>〒030-0943 青森市大字幸畑字谷脇 69-1  |      |      |
| 栄養成分表示  | 1食(8.5g)当たり ●エネルギー27kcal ●たんぱく質3.8g ●脂質0.2g ●炭水化物2.5g ●食塩相当量2.3g (推定値)                         |      |      |
| 【取扱上の注意】開封後は、なるべくお早めにお召し上がりください。<br>お客様相談室 ☎ 0120-31-8108 URL <a href="http://www.a-hatoya.com/">http://www.a-hatoya.com/</a> |  |      |      |

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。)

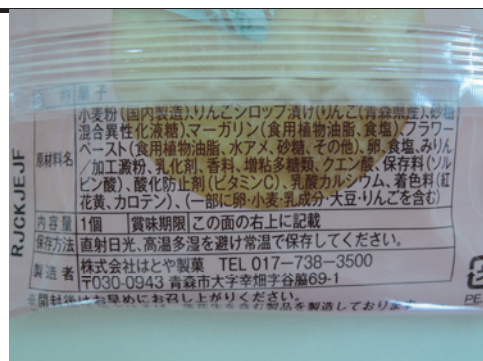
# 展示會、商談會表單（出口版）

## 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<br>10°C~25°C |  | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>104日圓 |        | 價格<br>有效期限 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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)  |   |  |  |
| 簡介     |   | 「我們提供更美味、更優質的產品給客戶」<br>這是WADAKAN自創業以來100多年來一直保持的信念。<br>我們採用最新技術和電腦自動化生產線<br>建立了大規模製造體系，並實施徹底的品質管理。 |   |  | 写真   |
| 網頁     |   | <a href="http://www.wadakan.net/">http://www.wadakan.net/</a>                                      |   |  |  |
| 公司地址   | 〒 | 030-0923   | 4-1 Shinagawa, Yahatabayashi, Aomori, Aomori<br>(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<br>(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   |  | <a href="mailto:i.suzuki@wadakan.net">i.suzuki@wadakan.net</a> |
| 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<br/>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<br>( ) |      | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 價格<br>有效期限 |           |       |        |  |
|                        |   | 參考價格 |   | 日本國內販售價格   | 140日圓 不含稅 |       |        |  |
| 認證、認定機關的許可<br>(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<br>(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<br>( ) |    | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF |       | 價格<br>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<br>(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                        | 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<br>(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<br>( ) |    | 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<br>(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<br>(使用方法、建議食譜等) |      |           |
|                 |                      |      |           |

## 產品照片

|  |               |
|--|---------------|
|  |               |
|  | 過敏原物質標示(特定原料) |

# 日本酒、其他酒類

**P103 有限會社Sun Mamoru Winery**

下北葡萄酒 Ryo Selection

青森蘋果氣泡酒DRY

紅玉蘋果酒DRY

**P107 株式會社 JR東日本青森商業開發**

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) SWEET 200ml

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) STANDARD 200ml

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) DRY 200ml

**P111 Tamura Farm株式會社**

TAMURA CIDRE SWEET (甜味) 500ml

TAMURA CIDRE DRY (略苦) 500ml

SPARKLING APPLE APPRIMO

**P115 MORIYAMA園株式會社**

TEKIKAKA APPLE SODA

TEKIKAKA CIDRE



## ■參展企業介紹

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| 參展企業名稱 | 有限會社Sun Mamoru Winery   |   |   |
| 全年銷售額  | 1億7500萬日圓（平成30（2018）年度）   | 員工人數  | 17  |
| 負責人姓名  | Yoshihisa KITAMURA(北村良久)  |   |  |
| 簡介     | 我們在青森縣內自家的葡萄園內栽種黑比諾等葡萄酒釀造用葡萄，並從平成20（2008）年開始持續堅持製造安心、安全的葡萄酒。我們曾經在國內外競賽中獲獎。我們不僅使用自己生產的葡萄，還製造使用了產量日本第一的青森縣蘋果和可特本葡萄的葡萄酒。 |   |   |
| 網頁     | <a href="http://sunmamoru.com">http://sunmamoru.com</a>   |   |   |
| 公司地址   | 〒039-5201   | 1-6 Kawadai, Kawauchi, Mutsu, Aomori<br>(青森県むつ市川内町川代1番地6) |   |
| 工廠地址   | 〒   |   |   |
| 承辦人    | Sasaki(佐々木)   | E - m a i l   | <a href="mailto:a-sasaki@dailysha.com">a-sasaki@dailysha.com</a>                    |
| T E L  | +81-172-55-8312   | F A X   | +81-172-55-8313   |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|   |  |   |
|---|--|---|
|  |  |   |
| 照片  |  |   |
|  |  |  |
| 【葡萄田】面積約11.3公頃，葡萄酒用葡萄約35,000株   | 【水槽室】儲酒、發酵   | 【檢查】用檢查燈進行目視檢查  |

## ■品質管理資訊

|        |  |  |           |      |                 |
|--------|--|--|-----------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 亞硫酸測定、還原糖分析、比重和糖分測定、目視檢查（充填時）                        |           |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 我們具有符合A-HACCP基準，從原料收取到出貨的完整檢查系統。                     |           |      |                 |
|        | 員工管理   | 實施符合A-HACCP基準的身體狀況管理。定期實施健康檢查。                       |           |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 我們按照每臺設備制定維護計劃並進行維護。每臺皆備有保養、清潔記錄簿。另依據衛生專家的指導進行檢查和改善。 |           |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人  | Kasai(笠井) | 聯絡方式 | +81-175-42-3870 |
|        | 記錄   | 記錄到每本記錄表上  |           |      |                 |

# 展示會、商談會表單（出口版）

## 商品特色與交易條件

|                        |   |    |       |   |       |          |              |
|------------------------|---|----|-------|---|-------|----------|--------------|
| 商品名稱                   | 下北葡萄酒 Ryo Selection   |    |       |   |       |          |              |
| JAN 代碼                 | 4562257792801   | 包裝 | 材質    | 玻璃瓶   |       |          |              |
| 消費期限                   | 無   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 內容量          |
|                        |   |    |       | 8.2   | 8.2   | 29.5     | 750ml        |
| 最少交貨箱數單位               | 1箱  | 箱  | 材質    | 紙箱  |       | 內含數量     | 12           |
| 下單時程                   | 5天  |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 重量(公斤)       |
|                        |   |    |       | 34.0  | 25.5  | 30.0     | 16.3         |
| 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 type="checkbox"/> CIF |       | 價格有效期限   |              |
|                        | ( )   |    |       |   |       | 日本國內販售價格 | 5,000日圓(不含稅) |
| 認證、認定機關的許可<br>(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) |
|--|-----|----------------------|------------|
| 葡萄   | 青森縣 |                      |            |
| 抗氧化劑(亞硫酸鹽)   |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| Ryo Selection 選用在青森縣下北半島自家果園種植的黑比諾，並在高級法國橡木桶陳釀後精心製造。是一款略苦的日本葡萄酒。 |     | 推薦搭配鮭魚生魚片、壽喜燒、和紅酒燜雞。 |            |

## 產品照片

自然豊かな下北半島むつ市川内町で陸奥海に反射する日差しを浴びたピノ・ノワールです。このワインは、少し冷えた15℃前後で美味しくお楽しみいただけます。

うまみ成分を残したワインです。濁りや結晶[濁石]を析出することはありませんが、品質には問題ありません。このワインは、ニチニチ製薬株式会社の技術支援のもと造られました。(http://www.nichinichi-phar.co.jp/)

日本ワイン  
内容量: 750ml  
アルコール分: 12.0%  
原材料名: ぶどう(むつ市産)  
/酸化防止剤(亜硫酸塩)

品目: 果実酒(辛口)

・20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。  
・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児に影響するおそれがあります。  
・びんは破損しやすいので取扱には十分ご注意ください。

製造者 有限会社 サンマモルワイナリー  
青森県むつ市川内町川内1番地6 TEL.0175-42-3870  
URL http://www.sunmamoru.com

過敏原物質標示(特定原料)

日本酒、其他酒類

# 展示會、商談會表單（出口版）



## 商品特色與交易條件

|                     |   |  |      |   |       |          |               |        |
|---------------------|---|--|------|---|-------|----------|---------------|--------|
| 商 品 名 稱             | 青森蘋果氣泡酒DRY  |  |      |   |       |          |               |        |
| JAN 代 碼             | 4562257792931   |  | 包裝   | 材 質   | 玻璃瓶   |          |               |        |
| 消費期限                | 無   |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)         | 內容量    |
|                     |   |  |      |   | 6.8   | 6.8      | 30.5          | 500ml  |
| 最少交貨箱數單位            | 1箱  |  | 箱    | 材 質   | 紙箱    |          | 內含數量          | 20.0   |
| 下單時程                | 5天  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)         | 重量(公斤) |
|                     |   |  |      |   | 29.8  | 37.2     | 30.9          | 15.0   |
| 保存溫度                | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>15℃~20℃ |  | 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 | 1,150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) |
|--|---------------------------|---------|-----------------|
| 蘋果果汁   | 青森縣                       |         |                 |
| 蘋果濃縮果汁   | 青森県                       |         |                 |
| 亞硫酸鹽   | 神奈川縣                      |         |                 |
| 碳酸   |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
|  |                           |         |                 |
| 商 品 特 色  | 使 用 場 合 (使用 方法、建 議 食 譜 等) |         |                 |
| 我們特別調和青森縣產的蘋果「紅玉」、「富士」、「王林」各品種，創造出充分具備各自特性的風味。香味華麗而醇厚，有如揉和蘋果派、蜂蜜、蘋果紅茶般的風味。可品嚐到從溫和甜味變化至清爽略苦的滋味。 | 適合搭配煙燻肉、香腸和豬肉料理。          |         |                 |

## 產品照片



青森県産紅玉・富士・王林をブレンドし、それぞれの特徴を活かし、瓶口のスパークリングワインに仕上げました。リンゴ本来の酸やかな香りと清涼滑らかな酸味が特徴です。このワインは、ニッポン製菓株式会社[http://nichipponconpa.com/]の技術支援のもと造られました。このワインは、4~5℃で飲むと、美味しく飲めます。

内容量: 500ml  
アルコール分: 7.0度  
原材料名: りんご果汁(青森県産)、りんご濃縮果汁(青森県産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)、炭酸ガス

**品目: 果実酒(炭酸ガス含有①)**

- ・20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがあります。
- ・びんは破損しやすいので取扱には十分ご注意ください。

製造者  
有限会社サンマモルワイナリー  
青森県むつ市川内町川代1番地6  
TEL. 0175-42-3870  
URL: http://www.sunmamoru.com/

|      |    |     |    |
|------|----|-----|----|
| 瓶タイプ | 瓶口 | 半瓶口 | 缶口 |
|      |    |     | ○  |

過敏原物質標示（特定原料）

蘋果

日本酒、其他酒類

# 展示會、商談會表單（出口版）

## 商品特色與交易條件

|                        |   |  |      |   |       |          |              |        |
|------------------------|---|--|------|---|-------|----------|--------------|--------|
| 商品名稱                   | 紅玉蘋果酒DRY  |  |      |   |       |          |              |        |
| JAN 代碼                 | 4562257792566   |  | 包裝   | 材質  | 玻璃瓶   |          |              |        |
| 消費期限                   | 無   |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)        | 內容量    |
|                        |   |  |      |   | 7.5   | 7.5      | 30.0         | 720ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 1箱  |  | 箱    | 材質  | 紙箱    |          | 內含數量         | 12.0   |
| 下單時程                   | 5天  |  |      | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)        | 重量(公斤) |
|                        |   |  |      |   | 33.0  | 25.0     | 31.5         | 14.2   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>15°C ~ 20°C |  | 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 | 1,306日圓(不含稅) |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |  |      |   |       |          |              |        |

| 原料及添加物  | 原產地                  | 營養成分 | 分量(每、卡路里) |
|---|----------------------|------|-----------|
| 蘋果果汁  | 青森縣                  |      |           |
| 蘋果濃縮果汁  | 青森縣                  |      |           |
| 亞硫酸鹽  | 神奈川縣                 |      |           |
|   |                      |      |           |
|   |                      |      |           |
|   |                      |      |           |
|   |                      |      |           |
| 商品特色  | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |      |           |
| 以青森縣三戶町梅內地區的紅玉蘋果為主的縣產蘋果釀造。<br>本款蘋果酒顛覆了一般蘋果酒的印象，濃郁辛辣，兼具紅玉蘋果本身的清爽酸度和清新口感，是一種非氣泡類的略苦蘋果酒。 | 適合搭配咖哩、豬肉料理。         |      |           |

日本酒 / 其他酒類

## 產品照片

多量果實りんご100%で醸造しました。  
 レッドルビーイメージカラー  
 濃密なレッドルビーが、  
 紅玉りんご果汁と酸味と  
 フレッシュな味わいがある  
 ろんごワインに仕上がりました。

【成分】  
 内容量: 720ml アルコール分: 10.0度  
 原料: ろんご(青森県三戸町産)・  
 濃縮りんご果汁(青森県産)・  
 / 醸造用酵母(炭酸飲料用)

・20%未満の含有量を示す成分は、  
 記載していません。  
 ・砂糖中や食塩相当量等は、  
 記載していません。  
 ・原材料にアレルギー物質は、  
 記載していません。  
 ・りんごは、りんごの皮ごと使っています。

品目: 果実酒<中辛口>  
 製造者: 有限会社サンマールワイナリー  
 青森県七戸町内町川代1番地0  
 〒031-0172 0172-55-8131  
 製造所: 有限会社サンマールワイナリー 第二工場  
 青森県黒石市八戸町湯原5-100番地0  
 〒031-0172 0172-55-8131  
 URL: <http://www.sunmaru.com/>

過敏原物質標示 (特定原料)

蘋果

## ■參展企業介紹

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
| 參展企業名稱 | 株式會社 JR東日本青森商業開發   |  |  |
| 全年銷售額  | 不公開  | 員工人數   | 76   |
| 負責人姓名  | Hironori KONNO(紺野紀洋)   |  | 写真   |
| 簡介     | 我們公司通過購物中心的重建和強化作為蘋果酒製造商的產品開發能力，在各館及各項事業中採取具體措施，與在地同心協力提供「生活的魅力」。展望未來，我們將繼續迎向透過「社區發展」、「製造」和「人力資源開發」，實現「富裕生活」的挑戰，進一步成為永續未來的橋樑，與在地一同發展與成長。 |  |  |
| 網頁     | <a href="https://www.ire-abc.com/">https://www.ire-abc.com/</a>  |  |  |
| 公司地址   | 〒038-0012  | 1-2-3 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-2-3) |  |
| 工廠地址   | 〒038-0012  | 1-4-2 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-4-2) |  |
| 承辦人    | Takahito NAKAJIMA(中嶋孝博)  | E - m a i l                                    | <a href="mailto:takahiro-nakaijima@ire-abc.co.jp">takahiro-nakaijima@ire-abc.co.jp</a> |
| T E L  | +81-17-752-1890  | F A X  | +81-17-752-1891  |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

榨汁→倒罐、添加酵母→發酵管理→過濾→充填→檢驗→貼標→檢驗

照片



## ■品質管理資訊

|        |  |                     |                          |      |                 |
|--------|--|---------------------|--------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 異物混入檢查              |                          |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 流程管理、出貨管理           |                          |      |                 |
|        | 員工管理   | 身體狀況管理              |                          |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 門禁管理、安裝監控設備、全房自動上鎖  |                          |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                 | Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博) | 聯絡方式 | +81-17-752-1890 |
|        | 記錄   | 原料、品質檢查記錄保管、有加入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                   | A-factory 青森蘋果酒（氣泡酒）SWEET200ml  |    |   |       |          |       |        |
| JAN 代碼                 | 458030049016  | 包裝 | 材質  | 玻璃瓶   |          |       |        |
| 消費期限                   | 無記載   |    | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分) | 內容量    |
| 最少交貨箱數單位               | 3箱  | 箱  | 材質  | 紙     |          | 內含數量  | 24.0   |
| 下單時程                   | 訂貨時洽談   |    | 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 type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | <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 | 公定價格  |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(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) |
|--|-----|----------------------|------------|
| 蘋果   | 青森縣 | 熱量                   | 48kcal     |
| 含酸化防止劑(亞硫酸鹽)   |     | 碳水化合物                | 7.2g       |
|  |     | 蛋白質                  | 0g         |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
|  |     |                      |            |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |            |
| 酒精濃度3%、不含人工甜味劑、香料、酸味劑等<br>是一種酒精含量很低、易於飲用的甜蘋果酒，特色是在口中散開的醇厚甘美。<br>於每年在倫敦舉辦的蘋果酒國際博覽會「Inter National Cider Challenge」獲得銀獎<br>(2019年) 銅獎(2018年)<br>「Japan Cider Awards」榮獲2顆星(2019年 2018年) |     |                      |            |

## 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                | A-factory 青森蘋果酒（氣泡酒）STANDARD200ml   |  |      |   |       |            |          |        |
| JAN 代 碼                | 4580300490047   |  | 包裝   | 材 質   | 玻璃瓶   |            |          |        |
| 消費期限                   | 無記載   |  |      | 尺寸／重量   | 長（公分） | 寬（公分）      | 高（公分）    | 內容量    |
|                        |   |  |      |   | 6.0   | 6.0        | 19.0     | 200ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 3箱  |  | 箱    | 材 質   | 紙     |            | 內含數量     | 24.0   |
| 下單時程                   | 訂貨時洽談   |  |      | 尺寸／重量   | 長（公分） | 寬（公分）      | 高（公分）    | 重量（公斤） |
|                        |   |  |      |   | 38.0  | 26.0       | 22.0     | 11 k g |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |  | 參考價格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |       | 價格<br>有效期限 |          |        |
|                        |   |  |      |   |       |            | 日本國內販售價格 | 公定價格   |
| 認證、認定機關的許可<br>(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) |
|---|-------|-------------------------|---------------|
| 蘋果  | 青森縣   | 熱量                      | 52kcal        |
| 含酸化防止劑（亞硫酸鹽）  |       | 碳水化合物                   | 5.4 g         |
|   |       | 蛋白質                     | 0 g           |
|   |       |                         |               |
|   |       |                         |               |
|   |       |                         |               |
|   |       |                         |               |
|   |       |                         |               |
| 商 品 特 色   |       | 使 用 場 合<br>(使用方法、建議食譜等) |               |
| 酒精濃度5%，不含人工甜味劑、香料、酸味劑等<br>是一款在低溫下緩慢發酵的蘋果酒。蘋果的香氣和甜味與酒本身風味互補協調，推薦給第一次喝蘋果酒的人。<br>於每年在倫敦舉辦的蘋果酒國際博覽會「Inter National Cider Challenge」中，2019年：獲得金獎（日本首次獲獎）<br>「Japan Cider Awards」中2019年：榮獲2顆星 |       |                         |               |

## ■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                   | A-factory 青森蘋果酒（氣泡酒）DRY200ml  |    |       |   |       |          |        |
| JAN 代碼                 | 4580300490078   | 包裝 | 材質    | 玻璃瓶   |       |          |        |
| 消費期限                   | 無記載   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 內容量    |
|                        |   |    |       | 6.0   | 6.0   | 19.0     | 200ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 3箱  | 箱  | 材質    | 紙   |       | 內含數量     | 24.0   |
| 下單時程                   | 訂貨時洽談   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)   | 寬(公分) | 高(公分)    | 重量(公斤) |
|                        |   |    |       | 38.0  | 26.0  | 22.0     | 11 k g |
| 保存溫度                   | <input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | 參考價格  | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |       | 價格有效期限   | 年 月    |
|                        |   |    |       |   |       | 日本國內販售價格 | 公定價格   |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) |   |    |       |   |       |          |        |

| 原料及添加物  | 原產地 | 營養成分                 | 分量(每、卡路里) |
|---|-----|----------------------|-----------|
| 蘋果  | 青森縣 | 熱量                   | 47kcal    |
| 含酸化防止劑(亞硫酸鹽)  |     | 碳水化合物                | 1.9 g     |
|   |     | 蛋白質                  | 0 g       |
|   |     |                      |           |
|   |     |                      |           |
|   |     |                      |           |
|   |     |                      |           |
|   |     |                      |           |
| 商品特色  |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) |           |
| 酒精濃度7%，不含人工甜味劑、香料、酸味劑等。<br>是一款酒精含量高的略苦蘋果酒。口感清爽，可當作氣泡酒來飲用。<br>於每年在倫敦舉辦的蘋果酒國際博覽會「Inter National Cider Challenge」上獲得三次得獎。<br>2019年：金獎（日本首次獲獎） 2018年：銅獎 2017年：銀獎<br>此外，「Japan Cider Awards」 2019年：榮獲2顆星 |     | 適合用於派對等乾杯場合。         |           |

## 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 |   | Tamura Farm株式會社   |   |                 |   |
| 全年銷售額  |   | 令和元（2019）年度<br>23,600（萬日圓）  | 員工人數  | 令和元（2019）年度 25名 |   |
| 負責人姓名  |   | Shoji TAMURA(田村昌司)  |   |                 |  |
| 簡介     |   | 我們在青森縣弘前市的自有農場種植蘋果，同時致力於開發蘋果酒、蘋果派、蘋果汁和果醬等加工食品。「為大家提供更健康、更美味的蘋果產品……」就是田村農場的理念。 |   |                 |   |
| 網頁     |   | <a href="http://tamurafarm.jp/">http://tamurafarm.jp/</a>                     |   |                 |   |
| 公司地址   | 〒 | 036-8246  | 18-28 Aokicho, Hirosaki, Aomori<br>(青森縣弘前市大字青樹町18-28) |                 |   |
| 工廠地址   | 〒 | 036-8245  | 5-4 Kinzokuchō, Hirosaki, Aomori<br>(青森縣弘前市大字金屬町5-4)  |                 |   |
| 承辦人    |   | Tamura(田村)  |   | E - m a i l     | <a href="mailto:tamurafarm87@yahoo.co.jp">tamurafarm87@yahoo.co.jp</a>              |
| T E L  |   | +81-172-88-3836   |   | F A X           | +81-172-88-3836   |

## ■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

|  |  |   |
|--|--|---|
| 照片   |  |   |
|  <p>Tamura Farm蘋果農場</p> |  <p>搾汁</p> |  <p>充填</p> |

## ■品質管理資訊

|        |  |                                  |                        |      |                 |
|--------|--|----------------------------------|------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 目視檢查（異物混入）、委外實施細菌檢查              |                        |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 符合HACCP。根據製造流程表實施，如發生問題則調查原因並改善。 |                        |      |                 |
|        | 員工管理   | 根據衛生管理表，每天早晚，天天檢查身體狀況。           |                        |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 定期維護。                            |                        |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人                              | Shoji TAMURA<br>(田村昌司) | 聯絡方式 | +81-172-88-3836 |
|        | 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                   | TAMURA CIDRE SWEET（甜味） 500ml   |    |  |            |          |       |        |
| JAN代碼                  | 4936204415035  | 包裝 | 材質   | 玻璃瓶        |          |       |        |
| 消費期限                   | 無  |    | 尺寸/重量  | 長(公分)      | 寬(公分)    | 高(公分) | 內容量    |
|                        |  |    |  | 6.8        | 6.8      | 30.0  | 500ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 5cs  | 箱  | 材質   | DB         |          | 內含數量  | 12.0   |
| 下單時程                   | 國內交貨 4天  |    | 尺寸/重量  | 長(公分)      | 寬(公分)    | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |  |    |  | 22.0       | 30.0     | 32.0  | 11.2   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) |    | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>參考價格<br>960YEN | 價格<br>有效期限 |          |       |        |
|                        |  |    |  | 日本國內販售價格   | 1,200 日圓 |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP JFS-B規格  |    |  |            |          |       |        |

| 原料及添加物   | 原產地                    | 營養成分 | 成分量(每、卡路里) |
|--|------------------------|------|------------|
| 蘋果   | 日本                     |      |            |
| 碳酸水  | 日本                     |      |            |
| 抗氧化劑(亞硫酸鹽)   | 日本                     |      |            |
|  |                        |      |            |
|  |                        |      |            |
|  |                        |      |            |
|  |                        |      |            |
| 商品特色   | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)   |      |            |
| 本產品理念為「所有故事都從栽種美味的蘋果開始」，這款蘋果酒從栽種蘋果到釀造，經過一年的精心照料。屬於酒精濃度 3% 的甜味蘋果酒。您可以享受上等蘋果的甘美滋味。 | 適合餐前酒、乾杯酒，也可以搭配開胃菜和甜點。 |      |            |

## 產品照片

フルーティーな香りとともに華やかな泡立ち、上品なりんごの甘さが楽しめるシードルです。シードルを飲みたくない方にもおすすめです。よく冷やしてお飲みください。

- 甘口●飲み頃温度：約 8℃
- キャップシールの切り口に注意しましょう。
- 飲酒は 20 歳になってから。
- 飲みすぎに注意しましょう。

原材料名:りんご(青森県産)  
炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩)  
内容量:500ml アルコール分:3%  
製造者:タムラファーム株式会社  
青森県弘前市大字青柳町18-28  
〒036-8246 電話0172-88-3836  
製造所:青森県弘前市大字金屋町 5-4

過敏原物質標示(特定原料)

蘋果

日本酒、其他酒類

# 展示會、商談會表單 (出口版)



## 商品特色與交易條件

|                        |  |    |       |  |       |            |          |
|------------------------|--|----|-------|--|-------|------------|----------|
| 商品名稱                   | TAMURA CIDRE DRY (略苦) 500ml  |    |       |  |       |            |          |
| JAN 代碼                 | 4936204415066  | 包裝 | 材質    | 玻璃瓶  |       |            |          |
| 消費期限                   | 1年   |    | 尺寸/重量 | 長(公分)  | 寬(公分) | 高(公分)      | 內容量      |
|                        |  |    |       | 6.8  | 6.8   | 30.0       | 500ml    |
| 最少交貨箱數單位               | 5cs  | 箱  | 材質    | DB   |       | 內含數量       | 12.0     |
| 下單時程                   | 國內交貨 4天  |    | 尺寸/重量 | 長(公分)  | 寬(公分) | 高(公分)      | 重量(公斤)   |
|                        |  |    |       | 22.0   | 30.0  | 32.0       | 11.2     |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 |    | 參考價格  | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF |       | 價格<br>有效期限 |          |
|                        |  |    |       | 960YEN   |       | 日本國內販售價格   | 1,200 日圓 |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP JFS-B規格  |    |       |  |       |            |          |

| 原料及添加物               | 原產地  | 營養成分 | 成分量(每、卡路里) |
|----------------------|--|------|------------|
| 蘋果                   | 日本   |      |            |
| 碳酸水                  | 日本   |      |            |
| 抗氧化劑(亞硫酸鹽)           | 日本   |      |            |
|                      |  |      |            |
|                      |  |      |            |
|                      |  |      |            |
|                      |  |      |            |
|                      |  |      |            |
| 商品特色                 | 美味蘋果酒的關鍵是美味的蘋果。我們在青森縣弘前市自家農場，從栽種蘋果到釀造，歷時一年精心製造的蘋果酒。這款清爽的蘋果酒，帶有果香和華麗的氣泡，以及蘋果特有的優雅酸度和輕微苦味。 |      |            |
| 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等) | 酒精濃度為6%的略苦口味蘋果酒。它的清爽餘韻，供您在日式和西式菜餚中作為餐酒享用。由於它是一種氣泡水果酒，亦可在聚會和慶祝活動中享用。                      |      |            |

## 產品照片

|   |   |
|---|---|
|  |  <p>フルーティーな香りとともに華やかな泡立ち、りんご特有の上品な酸味とほのかな苦みも感じられるスッキリとしたシードルです。充分冷やしてお飲みください。</p> <p>●辛口 ●飲み頃温度：約8℃<br/>●キャップシールの切り口に注意しましょう。<br/>●飲酒は20歳になってから。<br/>●飲みすぎに注意しましょう。</p> <p>原材料名：りんご(青森県産)<br/>炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩)<br/>内容量：500ml アルコール分：6%<br/>製造者：タムラファーム株式会社<br/>青森県弘前市大字青柳町18-28<br/>〒036-8246 TEL0172-88-3836<br/>製造所：青森県弘前市大字金岡町 5-4</p> |
|   | <p>過敏原物質標示 (特定原料)</p> <p>蘋果</p>   |

日本酒、其他酒類

# 展示會、商談會表單（出口版）

## 商品特色與交易條件


|                        |   |      |  |        |        |       |        |
|------------------------|---|------|--|--------|--------|-------|--------|
| 商品名稱                   | SPARKLING APPLE APPRIMO   |      |  |        |        |       |        |
| JAN 代碼                 | 4936204315038   | 包裝   | 材質   | 玻璃瓶    |        |       |        |
| 消費期限                   | 1年  |      | 尺寸/重量  | 長(公分)  | 寬(公分)  | 高(公分) | 內容量    |
|                        |   |      |  | 6.8    | 6.8    | 30.0  | 500ml  |
| 最少交貨箱數單位               | 5cs   | 箱    | 材質   | DB     |        | 內含數量  | 12.0   |
| 下單時程                   | 國內交貨 4天   |      | 尺寸/重量  | 長(公分)  | 寬(公分)  | 高(公分) | 重量(公斤) |
|                        |   |      |  | 22.0   | 30.0   | 32.0  | 11.2   |
| 保存溫度                   | <input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍<br>( ) | 參考價格 | <input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF<br>640YEN |        | 價格有效期限 |       |        |
|                        |   |      | 日本國內販售價格   | 800 日圓 |        |       |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | HACCP JFS-B規格   |      |  |        |        |       |        |

| 原料及添加物   | 原產地 | 營養成分   | 成分量(每、卡路里)    |
|--|-----|--|---------------|
| 蘋果   | 日本  | 熱量   | 每100ml 51Kcal |
| 碳酸水  | 日本  | 蛋白質  | 每100ml 0.6g   |
|  |     | 脂質   | 每100ml 0.0g   |
|  |     | 碳水化合物  | 每100ml 12.3g  |
|  |     | 含鹽量  | 每100ml 0.01g  |
|  |     |  |               |
|  |     |  |               |
|  |     |  |               |
| 商品特色   |     | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                             |               |
| 本產品不加糖、不調整，不使用抗氧化劑或酸味料，您可以享受到蘋果的原汁原味。全家人都可以一起品嚐。 |     | 適合聖誕節等派對場合享用。也可送禮。<br>喜歡蘋果汁的人。喜歡碳酸飲料的人，喜歡果汁飲料的人。 |               |

## 產品照片

|  |  |
|--|--|
|  | 名稱 りんごジュース(ストレート・炭酸入り)<br>原材料名 りんご(青森県産)/炭酸<br>內容量 500ml 賞味期限 2021年6月30日<br>保存方法 直射日光、高温を避け、常温で保存。<br>製造者:タムラファーム株式会社<br>青森県弘前市大字青樹町18-28 Tel.0172-88-3836<br>製造所:青森県弘前市大字金属町5-4<br>栄養成分表示 100ml当たり(推定値)<br>エネルギー・51Kcal たんぱく質・0.6g 脂質 0.0g<br>炭水化物・12.3g 食塩相当量 0.01g<br>●瓶は破損しやすいので取り扱いにはご注意ください。<br>●ふきこぼれる恐れがありますので、よく冷やし振らないで開栓してください。<br>●開栓後は10℃以下に保存の上、お早めにお召し上がりください。<br>●酸化防止剤は使用しておりません。<br>●ストレート果汁とは水一滴さえ加えていない100%果汁の事です。<br> |
|  | 過敏原物質標示(特定原料)<br><br>蘋果  |

## 參展企業介紹

|        |   |  |  |   |
|--------|---|--|--|---|
| 參展企業名稱 |   | MORIYAMA園株式會社  |  |   |
| 全年銷售額  | 令和2(2020)年度 5200萬日圓(法人化第6期)   | 員工人數   | 13   |   |
| 負責人姓名  | Toshihiko MORIYAMA(森山聡彦)  |  |  |  |
| 簡介     | 我們從青森蘋果的發源地展開了一個顛覆常識的創新。我們用以ICT來進行PDCA循環，疏果的未成熟蘋果來釀造「TEKIKAKA CIDRE」，以及不含酒精的「TEKIKAKA APPLE SODA」。我們提倡循環型精益種植邏輯。2020年2月在第21屆全國果樹技術管理大賽中，MORIYAMA園包含活用摘除蘋果在內果樹管理模式榮獲「農林水產大臣獎」。2020年12月「TEKIKAKA CIDRE」榮獲「料理王國100精選2021版」 |  |  |   |
| 網頁     | <a href="https://morivamaen.jp/">https://morivamaen.jp/</a>   |  |  |   |
| 公司地址   | 〒036-8253   | 1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4) |  |   |
| 工廠地址   | 〒036-8253   | 1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4) |  |   |
| 承辦人    | Toshihiko MORIYAMA(森山聡彦)  | E-mail   | <a href="mailto:info@morivamaen.com">info@morivamaen.com</a> |   |
| T E L  | +81-172-78-3395   | F A X  | +81-172-78-0865  |   |

## 製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

我們改良了富含蘋果多酚的「蘋果疏果果」的栽種方式，發現了它的用途。

疏果果實採收後，外包給Gold-Pak株式會社榨汁。

(選果、清洗→粉碎、榨汁→加熱殺菌→離心分離及磁鐵去除異物→移至桶裝冷凍保存)

我們根據需求解凍並在MORIYAMA園TEKIKAKA CIDRE工廠製成產品。

(將果汁移至耐壓罐中，以二氧化碳氣體碳酸化→裝瓶、加熱殺菌→異物檢查→檢驗→貼標、包裝)

\* 2020年3月引進了第二臺耐壓罐。可以根據需求以每月1次或更多次的速度生產約6,000瓶330mL容量的產品。

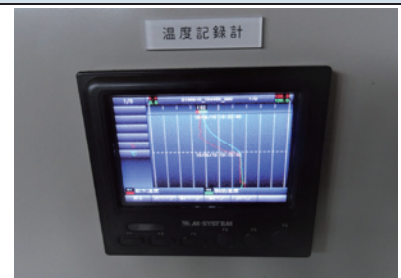
照片



裝瓶



裝瓶設備外觀



裝瓶設備內含的溫度計 散水、產品溫度記錄

## 品質管理情報

|        |  |   |                           |      |                 |
|--------|--|---|---------------------------|------|-----------------|
| 商品檢查有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 感官檢查、目測檢查、微生物檢查(青森縣藥劑師協會)   |                           |      |                 |
| 衛生管理措施 | 製造流程管理   | 原料果汁的分析結果與品質標準的適性確認、儲存狀態的確認外，在裝瓶後的殺菌流程中，以內部溫度數據記錄儀確認是否符合標準，並儲存記錄。 |                           |      |                 |
|        | 員工管理   | 所有員工皆彼此瞭解管理手冊中的訊息並進行管理。我們藉由設置計畫經理以及作業記錄系統，徹底貫徹報告、聯絡、詢問的準則。        |                           |      |                 |
|        | 施設設備與管理  | 使用的器具以及廠房內皆以臭氧水清潔，然後在乾燥儲存庫內徹底烘乾。                                  |                           |      |                 |
| 危機管理體制 | 承辦人聯絡方式  | 承辦人   | Toshihiko MORIYAMA (森山聡彦) | 聯絡方式 | +81-172-78-3395 |
|        | 記錄   | 已加入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                   | TEKIKAKA APPLE SODA   |    |   |       |          |            |        |
| JAN 代碼                 | 4589752770431   | 包裝 | 材質  | 玻璃瓶   |          |            |        |
| 消費期限                   | 製造月起12個月內   |    | 尺寸/重量   | 長(公分) | 寬(公分)    | 高(公分)      | 內容量    |
| 最少交貨箱數單位               | 1箱  | 箱  | 材質  | 紙箱    |          | 內含數量       | 24.0   |
| 下單時程                   | 3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<br>( ) |    | <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 | 450日圓（不含稅） |        |
| 認證、認定機關的許可<br>(商品、工廠等) | 青森縣特別栽培農產品（農藥50%減量，不使用化學肥料）<br>生產過程都記錄在本公司開發的資料庫中。  |    |   |       |          |            |        |

| 原料及添加物   | 原產地  | 營養成分 | 分量（每、卡路里） |
|--|--|------|-----------|
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
|  |  |      |           |
| 商品特色   | 使用場合<br>(使用方法、建議食譜等)                       |      |           |
| 這是一款不含酒精的蘋果汽水，由富含多酚的100% 疏果果汁製成。原料是初夏未成熟的蘋果為主，是一款不甜不膩、清爽適合夏天的產品。 | 適於戶外活動以及氣溫微高時飲用，越冰越好喝。清爽不甜膩的氣泡蘋果汁，適合用餐時飲用。 |      |           |

日本酒、其他酒類

## 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                   | TEKIKAKA CIDRE   |      |   |          |            |       |        |
| JAN 代碼                 | 4589752770240  | 包裝   | 材質  | 玻璃瓶      |            |       |        |
| 消費期限                   | 無  |      | 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  | 紙箱       |            | 內含數量  | 24.0   |
| 下單時程                   | 3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 | 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<br>(商品、工廠等) | 青森縣特別栽培農產品（農藥50%減量，不使用化學肥料）<br>生產過程都記錄在本公司開發的資料庫中。   |      |   |          |            |       |        |
|                        |  |      |   | 日本國內販售價格 | 570日圓（不含稅） |       |        |

| 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<br>(使用方法、建議食譜等) |      |            |
| 濃郁氣泡和蘋果香氣，疏果果實本身具有的爽朗酸澀氣味，口感清爽，舒心暢飲！餐食也更加美味。2019年，成為首個獲得「日本蘋果酒大獎」大獎的國產品牌。（在標籤類和口味類均獲得3顆星。）2020年12月，獲得「料理王國100精選2021版」認證。 | 不甜膩，適合搭配用餐。請於冷藏後飲用。  |      |            |

## 產品照片








過敏原物質標示（特定原料）



