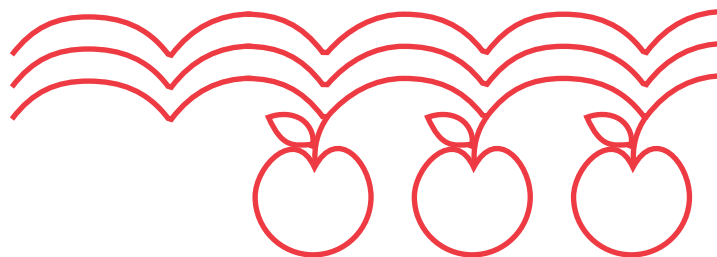


A



O

M



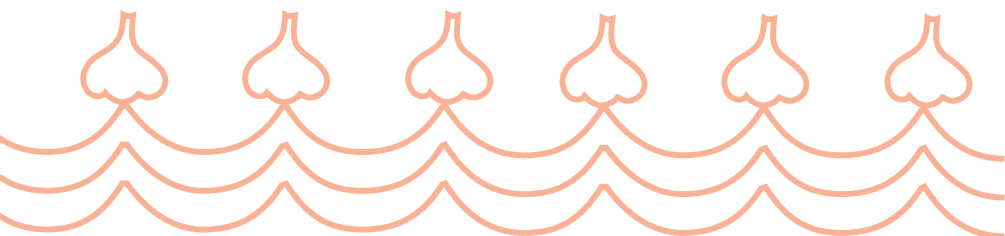
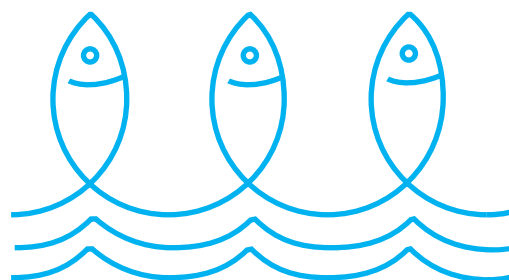
2021 青森县
出口导向型商品数据库



R



O



I

序言

感谢大家一直以来对本县海外销售渠道拓展工作的理解与支持。

因新冠病毒疫情蔓延，人员出境等受到影响，营业活动受到限制。在如此严峻的形势下，为确保食品安全流通，满足人类生活基本需求，很多人依然坚持奋战在第一线，对此我们表示由衷的钦佩。

本县依据 2019 年 3 月制定的《青森县出口/海外商业战略》，努力拓展本县产品出口渠道。然而，受新冠病毒疫情影响，海外往来受到限制，想在现地举办营销活动或邀请海外买家变得非常困难。

在此情况下，为促进本县产品出口，我们制作了《2021 青森县出口导向型商品数据库》。本刊刊载了致力于出口业务的 62 家县内企业的商品信息等。希望大家利用本刊，若能以此为契机促成商业合作落地，我们将不胜荣幸。

注意事项

- 青森县观光国际战略局国际经济课非常认真仔细地制作了《2021 青森县出口导向型商品数据库》，但并不保证内容的完全性及正确性。对于因利用《2021 青森县出口导向型商品数据库》所造成的损失，概不承担赔偿责任。
- 刊载内容反映的是截至 2021 年 6 月的情况。商品实际价格等可能发生变动，敬请参照参考价格。
- 刊载商品包括过去有出口实绩的商品以及今后计划出口的商品。
- 分发本刊并不代表可保证与所刊载企业达成商业合作。
- 本数据库未经授权禁止转载及复制。

数据库相关问题咨询窗口

青森县观光国际战略局国际经济课

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

农畜产品/农产加工品

- P2 一般财团法人板柳町产业振兴公社RINGO WORK研究所
“完熟”苹果汁 独创风味 180ml
“完熟”苹果汁 独创风味 720ml
“完熟”苹果果酱
- P6 株式会社Wing Apple
苹果
苹果汁
名完熟苹果酒 SWEET 4% DRY 8%
- P10 太子食品工业株式会社
北之大豆纳豆大粒 40g×2盒
北之大豆绢 120g×3
TUDUKERU OLIGO (机能性标示食品) 125ml
- P14 株式会社 Tsugaru屋
JA AOREN 希望之零品种混合
YAMADAI 果树园苹果条 (富士) 、 (王林)
木户食品 盐烧扇贝
- P18 一般财团法人 深浦町食产业振兴公社
雪人参浓汤
雪人参扇贝意面酱汁
雪人参果酱
- P22 株式会社RIKET
青森县产 青天霹雳 2kg
青森县产 MASSHIGURA 2kg
青森县产 TSUGARU-ROMAN 2kg



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	一般财团法人板柳町产业振兴公社RINGO WORK研究所		
年 销 售 额	2019年度 2亿8千万日元	从 业 人 员 数	67
代 表 姓 名	Makoto NARITA (成田 誠)		
留 言	位于青森县津轻平野中央的板柳町从1876年开始栽培苹果，至今已有近140年的历史。生产者、市场、JA、町、RINGO WORK研究所同心协力，努力“打造日本第一苹果之乡”，实现“苹果产业发展与生产者收入稳定化”。		
主 页	https://www.ringo-work.com/		
公 司 地 址	〒 038-3690	34-6 Honizumi, fukunoda, Itayanagi, Kitatsugaru, Aomori (青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉34-6)	
工 厂 地 址	〒 038-3690	34-6 Honizumi, fukunoda, Itayanagi, Kitatsugaru, Aomori (青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉34-6)	
负 责 人	総務企画係 係長 宮崎 光哲	E - m a i l	ita-furusen@town.itayanagi.aomori.jp
T E L	+81-172-72-1500	F A X	+81-172-73-5284

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

①使用安全安心的苹果。
 使用施行青森县板柳町《整个苹果啃食条例》的板柳町产苹果(披露生产信息并规避风险)。实施板柳町放射性物质监测调查。

②使用树上自然成熟的苹果(糖度约为11度~15度。果汁商品为12度以上。)

③加工当年产新鲜苹果，冷藏保存，根据需要进行灌装。

④利用简约又不失格调的包装设计，体现对品质的极致追求(送人自用两相宜)。

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目视检测、PH/糖度检测、外部委托检测(每年1次，成本分析)等			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	温度管理、原材料管理、整理/整顿、添加、管理标准、记录、区分、显示、异物对策、重量等			
	从 业 员 管 理	粪便检查、身体状况管理、记录、洗手、消毒、手套管理等			
	施 舍 设 备 和 管 理	气密性、布局、制造室、机械/设备、记录、温度管理等			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Matsuyama	联 系 方 式	+81-172-72-1500
	记 录	已参保PL保险			

展览会·商谈会票




■产品特性和交易条件

产 品 名	“完熟”苹果汁 独创风味			
JAN 条 码	4957976010037	包装	材 质	瓶
保 存 期 限	540天		大小/内容量	长(厘米) 5.0 宽(厘米) 5.0 高度(厘米) 18.0 内容量 180ml
最低交货单位	24瓶/箱	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	2天~4天		大小/重量	长(厘米) 22.0 宽(厘米) 32.0 高度(厘米) 21.0 重量(公斤) 10.4
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 []	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 仅限日本国内交货、 日本国内结算。	报 价 有 效 期
				日本国内 销 商 价 格
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	食品卫生法规定的营业许可证 (清凉饮料水制造业、罐头及瓶装食品制造业、酱汁类制造业、糕点制造业)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
苹果	青森县产	(每100ml) 能量	53kcal
抗氧化剂(维他命C)		(每100ml) 蛋白质	0g
		(每100ml) 脂肪	0g
		(每100ml) 碳水化合物	13.2g
		(每100ml) 食盐相当量	0g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
使用青森县板柳町签约农户适期收获的树上自然成熟苹果进行整果压榨，生产出不加糖100%纯天然苹果汁。 利用特有的调配方式，将多个品种混合在一起，形成独创风味。	小瓶装，便于携带，轻松喝完， 耐储存性优异。 季节性活动的散装零售、拼装礼盒装(食篮)。 同样建议使用冷藏箱冷藏销售。

■产品照片



名 称：りんごジュース(ストレート)
 原材料名：りんご(青森県産)/酸化防止剤(ビタミンC)
 内 容 量：180ml
 賞味期限：キャップ側面に記載
 保存方法：高温・直射日光をさけて保存してください。
 製 造 者：一般財団法人板柳町産業振興公社りんごワーク研究所 青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本原34-6
 Tel 0172-72-1500 Fax 0172-73-5284

●容器のままで凍らせないでください。内容液が膨張し、容器が破損する場合があります。●りんごの味が濃縮することがありますが、品質には問題ありません。よく振ってからお飲みください。
 ●開封後は冷蔵(0℃以下)に入れ、早めにお飲みください。●開封後はスリューキャップにお気を付けてください。●お気づきの点がありましたら、上記研究所までご連絡ください。

エネルギー	53kcal
たんぱく質	0g
脂 質	0g
炭 水 化 物	13.2g
食塩相当量	0g

容 器：ガラス
キャップ：アルミ

過 敏 源 (特 定 原 材 料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	“完熟”苹果果酱						
JAN 条 码	4957976020012	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	540天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				7.8	7.8	11.4	400g
最低交货单位	24瓶/箱	箱	材 质	纸箱		个数	24pcs
交 货 时 间	2天~4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				25.0	32.0	26.0	17.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 ()	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 仅限日本国内交货、 日本国内结算。		报 价 有 效 期		
			日本国内 销 商 价 格	800 YEN			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	食品卫生法规定的营业许可证 (清凉饮料水制造业、罐头及瓶装食品制造业、酱汁类制造业、糕点制造业)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
苹果	青森县产	(每100ml) 能量	175.2kcal
砂糖		(每100ml) 蛋白质	0g
抗氧化剂(维他命C)		(每100ml) 脂肪	0g
		(每100ml) 碳水化合物	43.7g
		(每100ml) 食盐相当量	0g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用青森县板柳町签约农户适期收获的树上自然成熟苹果 直接磨碎而制成的低糖度果酱(糖度约40度)。 清爽甘甜。	采用设计简洁的印花瓶封装,耐储存性优异。 建议在食杂店饮料柜台零售, 或拼装礼盒装(食篮)。 不仅可以配面包、松饼和华夫饼,还可以拌酸奶。


■产品照片

	<p>名 称:りんごジャム 原材料名:りんご(青森県産)、砂糖/酸化防止剤(ビタミンC) 内 容 量:400g 賞味期限:特外底面記載 保存方法:高温・直射日光をさけて保存してください。 製 造 者:一般財団法人 板柳町産業振興公社りんごワーク研究所 青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本原 34-8 Tel 0172-72-1500 Fax 0172-73-5284</p> <p>●開封後は必ず冷蔵庫(5℃以下)に入れ、早めにお召し上がりください。 ●果実のスジ、皮、種子の一部が入ることがありますが、品質には 問題ありません。 ●キャップが多少きつめですので、開封時にはご注意ください。 ●お気づきの点がございましたら、上記研究所までご連絡ください。</p> <p>----- 受 賞 ----- 1989:東北地場産品フェア 青森県新商品開発コンクール知事賞 1990:優良ふるさと食品中央コンクール食品流通局長賞 1995:食産産業優良企業コンクール農林水産省食品流通局長賞</p> <p>音 標:りんご キャップ:スチール  キャップシール</p>	<p>栄養成分表示 (100gあたり)</p> <p>エネルギー 175.2kcal たんぱく質0g 脂 質0g 炭水化物43.7g 食塩相当量0g</p> 
过敏源 (特定原材料)		

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社Wing Apple		
年 销 售 额	600万日元	从 业 人 员 数	2
代 表 姓 名	Minami HORIO(堀尾みなみ)		
留 言	我在妻子老家的苹果园工作了3年，参与了从苹果生产到加工品制造的全过程，切感受到农业蕴含着巨大潜力。我认为通过锐意创新，提高生产内制化，农业有望成为高收益事业体。我知道自己还有很多东西需要学习，今后会时刻关注农业发展方向，为促进农业发展贡献力量。		
主 页	https://rm-farm.stores.jp/		
公 司 地 址	〒 036-8171	5-16-4, Toriage, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字取上5-16-4)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Ryuta HORIO(堀尾竜太)	E - m a i l	open@apple-factory.biz
T E L	+81-172-32-7638	F A X	

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>栽培面积 3.8公顷 年产量 约150吨 生产品种 19种</p>
照 片


■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
卫生管理要求	制造工艺管理				
	从业员管理				
	施舍设备和管理				
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Ryuta HORIO(堀尾竜太)	联 系 方 式	+81-172-32-7638
	记 录	已参保产品责任保险			

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	太子食品工业株式会社		
年 销 售 额	2020年度180亿日元	从 业 人 员 数	2020年度640名
代 表 姓 名	Shigeo KUDO(工藤茂雄)		
留 言	太子食品工业于1940年创建于大豆之乡陆奥南部地区。而后，太子食品利用孕育自丰饶自然环境与土壤的好水源和好大豆，继承传统工艺，发挥工匠精神，坚持生产多种商品。		
主 页	https://www.taishi-food.co.jp/		
公 司 地 址	〒 039-0141	68 Kawamoritaokinaka Sannohemachi, Sannohe, Aomori (青森県三戸郡三戸町川守田字冲中68)	
工 厂 地 址	〒 034-0041	25-1 Osakashitakawara Towada, Aomori (青森県十和田市相坂字下前川原25-1)	
负 责 人	Shigeyuki YAMAMOTO(山本重幸)	E - m a i l	s-yamamoto@taishi-food.co.jp
T E L	+81-176-22-7082	F A X	+81-176-21-3365

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等) 卖点

● 不使用乳化盐卤、消泡剂
太子坚持使用优质盐卤。
“乳化盐卤”是现今凝固剂的主流，便于进行豆腐的机械化生产。“消泡剂”可消除豆乳制造过程中产生的大量泡沫。太子希望使用自然原料，不使用“乳化盐卤”和“消泡剂”是太子的一贯方针。

● 领先行业的技术与质量
引入质量管理体系，全方位追求安全与质量，不断推进制造流程现代化。成果之一便是豆腐工厂首次通过ISO22000认证（2007年~2011年），成为行业内首家符合HACCP标准的工厂，如今正在运用独特的方法构建管理体系。

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	定期实施微生物检查（一般活菌数、大肠菌群等）、产品检查（pH、固形成分、硬度等），确认是否存在问题。			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	按照公司内部一般卫生管理标准实施管理，依据HACCP标准实施流程管理，进行生产。			
	从 业 员 管 理	考虑员工安全问题，设立安全卫生委员会，每年组织1次体检，每月组织1次粪便检查。			
	施 舍 设 备 和 管 理	按照公司内部一般卫生管理标准实施管理，依照预防保全计划实施设施设备管理。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Tsukada(塚田)	联 系 方 式	+81-179-22-2111
	记 录	为意外情况做好准备，完善原料信息、生产管理和出货信息等，构建可追踪的体制。			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	北之大豆纳豆大粒 40g×2盒							
JAN 条 码	4904540 104166		包装	材 质	塑料			
保 存 期 限	11天(含生产日期当天)			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	3箱		箱	材 质	纸		个 数	6.0
交 货 时 间	4天			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 10℃以下		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 120YEN		报 价 有 效 期		
						日 本 国 内 销 商 价 格	160YEN	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
圆大豆	北海道	※每盒45g【纳豆/调料汁/芥末】	
纳豆菌		※()内仅含40g纳豆	
【随附调料汁】		能量	82 (76) kcal
砂糖、酱油(含小麦/大豆)、鲣鱼高汤、食盐、海带高汤、酿造醋		蛋白质	6.4 (6.2) g
【随附芥末】		脂肪	3.6 (3.5) g
芥末、酿造醋、食盐、米粉		碳水化合物	6.0 (5.0) g
		食盐相当量	0.5 (0.005) g
		异黄酮	41 (41) mg

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
<ul style="list-style-type: none"> ·使用经过严格挑选的北海道产大豆。 ·将大豆的美味发挥出来,形成暄腾柔软的口感。 ·用大量时间让大豆吸收水分,充分发酵。 ·将美味充分发挥出来后,进行顶盖密封,锁住香味。 	

■产品照片

	过 敏 源 (特 定 原 材 料)
	小麦/大豆

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	北之大豆绢 120g×3						
JAN 条 码	4904540128162	包 装	材 质	外包装、盒盖、容器：塑料			
保 存 期 限	17天（含生产日期当天）		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				8.2	8.2	10.8	360 g
最低交货单位	2	箱	材 质	纸		个 数	12.0
交 货 时 间	4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				34.0	25.0	13.0	4.7
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 10℃以下	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140YEN		报 价 有 效 期		
			日本国内销商价格	170YEN			
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
圆大豆	北海道产	能量	77kcal
氯化镁(盐卤)		蛋白质	6.4g
		脂肪	4.1g
		碳水化合物	3.5g
		食盐相当量	0g
		异黄酮	47mg
		※每120g	
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
100%使用北海道产大豆。 一次性食用型的滑润绢豆腐。		・120g装一次性食用型。3盒1组，人数很少甚至一个人也能轻松食用。 ・可轻松开封的“易撕膜”	

■产品照片

	过敏感源(特定原材料)
	大豆

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TUDUKERU OLIGO (机能性标示食品) 125ml						
JAN 条 码	4904540680554	包装	材 质	本体: 纸 吸管袋: 塑料			
保 存 期 限	180天 (含生产日期当天)		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				2.2	4.7	8.6	125ml
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸		个数	12入
交 货 时 间	4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				11.0	21.5	9.5	2.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 避免阳光直射, 常温保存	参考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 80YEN		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格	120YEN	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	机能性标示食品 E676						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
苹果 (日本国产)	国产	每盒 (每125ml)	
低聚半乳糖浆		能量	55kcal
大豆异黄酮		蛋白质	0g
香料		脂肪	0g
抗氧化剂 (维生素C)		碳水化合物	14.7g
		食盐相当量	0g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
“TUDUKERU OLIGO”是一种调理肠胃的机能性标示食品。 备案标示: 本品中含有低聚半乳糖。研究报告表明, 低聚半乳糖可增加双歧杆菌, 改善通便。※消费者厅/机能性标示食品 备案编号: E676		含苹果汁, 口感清爽, 易于饮用, 每天轻松坚持。	

■产品照片

	过 敏 源 (特 定 原 材 料)
	苹果/大豆

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社 Tsugaru屋		
年 销 售 额	14亿8200万日元	从 业 人 员 数	15
代 表 姓 名	Satoshi SHISHIDO(宍戸聡)		
留 言	敝公司是一家食品综合批发商，创业至今已有9个年头。我们经营日本全国各地的名牌产品/特产商品（加工食品/糕点等），特别是向批发商/零售商批发销售北海道/东北的商品。我们坚持每天收集信息，寻找各种珍稀商品/美味商品。		
主 页	http://tsugaruya.com		
公 司 地 址	〒 036-8085	3-1-4 Suehiro, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市末広3-1-4)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Satoshi SHISHIDO(宍戸聡)	E - m a i l	shishido@tsugaruya.com
T E L	+81-172-88-7157	F A X	+81-172-88-7167

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	
	从 业 员 管 理	
	施 舍 设 备 和 管 理	
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人 <input type="text"/> 联 系 方 式 <input type="text"/>
	记 录	

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	YAMADAI 果树园苹果条（富士）、（王林）			
JAN 条 码	富士：4958440200725 王林：4958440200732	包装	材 质	铝箔袋
保 存 期 限	常温120天		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 12.0 3.0 18.0 20 g
最低交货单位	2箱	箱	材 质	D B 个数 30.0
交 货 时 间	4天		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 27.0 40.0 14.5 2.5
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 〔 〕	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 报价有效期 日本国内销商价格	200YEN
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
苹果	青森县		
植物油	日本等		
糖浆	日本		
食盐	日本		
抗氧化剂(V/C)	中国		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将青森县产苹果带皮切成条状，利用真空低温油炸工艺进行加工，形成酥脆的口感。 将苹果切成条状，以便更好地体现苹果的风味。 推出了有酸味的“富士”与醇厚甘甜的“王林”2个品种。		冷藏后口感更佳。 此外，与肉桂香料及焦糖奶油也很相配，请根据喜好蘸食。 ※出口时，最佳品尝期限可变更为180天。	

■产品照片

	名 称	スナック菓子
	原 材 料 名	りんご(青森県産)、植物油、水あめ、食塩/酸化防止剤(V.C)
	内 容 量	枠外下部に記載
	賞味期限	枠外下部に記載
	保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
	製 造 者	株式会社 ヤマダイ 青森県平川市南田中北原6-1
过敏源（特定原材料）		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	木戸食品 盐烧扇贝			
JAN 条 码	4972988-801015	包装	材 质	PP, M, PA, PET
保 存 期 限	12个月		大小/内容量	长(厘米) 20.0 宽(厘米) 23.5 高度(厘米) 2.0 内容量 45 g
最低交货单位	2	箱	材 质	DB
交 货 时 间	3~4天		大小/重量	长(厘米) 42.0 宽(厘米) 34.0 高度(厘米) 14.0 重量(公斤) 3.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
				日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
扇贝(煮扇贝)	日本	能量	139kcal
酱油加工品	日本	蛋白质	26.0 g
食盐	日本	脂肪	2.0 g
调味料(氨基酸等)	日本	碳水化合物	4.2 g
		食盐相当量	1.87 g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
以经过严格挑选的青森县陆奥湾产新鲜“扇贝”为原料，使用青森县产“苹果Vermont酱油”和伯方盐，烧制出口感清淡、柔软香醇的盐味扇贝。原材料的香味缓缓扩散，十分美味。不含任何防腐剂。荣获2018蒙特奖金奖/2003年度农林水产省综合食料局长奖。	啤酒和日本酒的下酒菜、零食、茶食


■产品照片

名 称	ほたて塩焼
原材料名	ほたて貝(青森県陸奥湾産)、しょうゆ加工品(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、はちみつ、りんご濃縮果汁)、食塩/調味料(アミノ酸等)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	裏面上部記載
賞味期限	裏面上部記載
保存方法	直射日光を避けて常温で保存して下さい。
製 造 者	株式会社木戸食品 〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田 21番15

過敏源 (特定原材料)

小麦

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	一般财团法人 深浦町食产业振兴公社		
年 销 售 额	2020年度3200万日元	从 业 人 员 数	2021年6月現在 8名
代 表 姓 名	Mitsuru YOSHIDA(吉田満)		
留 言	我们的目标是努力提高本地丰富农水产品的附加价值，推进本地六次产业化，同时充分利用本地农水产品，进行加工品的制造与销售，为振兴地方经济贡献力量。		
主 页	https://www.fukashoku.com		
公 司 地 址	〒 038-2326	76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (青森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番)	
工 厂 地 址	〒 038-2326	76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (青森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番)	
负 责 人	kazuyuki KOBAYASHI(小林一之)	E - m a i l	fukashoku4@arion.ocn.ne.jp
T E L	+81-173-82-0344	F A X	+81-173-75-2075

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>雪人参浓汤 制造流程</p> <p>冷冻原料解冻 ⇒ 原料称重 ⇒ 混合/加热 ⇒ 灌装 ⇒ 加热杀菌 ⇒ 包装 ⇒ 出货</p>
<p>照 片</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般活菌及大肠菌群的简易型自主检查。			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	加工工厂内布告工作进度表，按照HACCP标准进行制造。			
	从 业 员 管 理	进入加工室前，填写卫生管理表检查表。			
	施 舍 设 备 和 管 理	进行危害分析，填写CCP管理簿。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Harada(原田)	联 系 方 式	+81-173-82-0344
	记 录	已参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	雪人参浓汤						
JAN 条 码	4560452310097	包装	材 质	外包装：纸 内袋：铝箔袋			
保 存 期 限	从生产之日起12个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				0.2	13.3	18.5	160 g
最低交货单位	4箱（可与其他商品组合）	箱	材 质	纸箱	个数	12個	
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				29.0	21.5	15.7	2.6
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 [10℃～35℃]	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 360YEN		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格	360YEN	
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
胡萝卜	青森县深浦町产	每袋(160g)	
洋葱		能量	68.3kcal
牛奶		蛋白质	1.4g
橄榄油		脂肪	2.4g
食盐		碳水化合物	10.2g
白胡椒		食盐相当量	1.0g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
使用简单食材，充分发挥深浦雪人参固有的风味。 不使用食品添加剂，让美好的味觉感受温和蔓延全身。	早餐食用，开启美好的一天。 冬天加热后食用、夏天冷藏后食用也美味。 特别建议食欲不振时用其来补充营养。

■产品照片

名 称：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 深浦町産業振興公社
 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76番地
 TEL0173-82-0344 <http://www.fukashoku.com>

栄養成分表示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		

青森県薬剤師会衛生検査センター分析値

过敏源（特定原材料）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	雪人参扇贝意面酱汁			
JAN 条 码	4560452310271	包装	材 质	外包装：纸 内袋：铝箔袋
保 存 期 限	从生产之日起12个月		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 0.2 13.3 18.5 140 g
最低交货单位	4箱（可与其他商品组合）	箱	材 质	纸箱 个数 12個
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 29.0 21.5 15.7 2.4
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~35℃	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 550YEN	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 550YEN
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
胡萝卜	青森县深浦町产	每袋(140g)	
洋葱		能量	84kcal
煮扇贝	青森县陆奥湾产	蛋白质	5.8g
牛奶		脂肪	2.3g
扇贝提取物		碳水化合物	9.6g
食盐		食盐相当量	1.9g
食用植物油		β-胡萝卜素	2954 μg
胡椒		维生素A	282 μg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
由温和甘甜的“深浦雪人参”与香味浓郁的青森县陆奥湾产扇贝组合而成的轻奢意面酱汁。		只需把铝箔袋放进热水中加热，然后倒在煮好的意大利面上即可食用。	

■产品照片



名 称：パスタソース
 原材料名：野菜(にんじん、たまねぎ)、ポイルはたて、牛乳、
 ほたてエキス、食塩、食用植物油、こしょう
 設備方法：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 深浦町食産振興公社
 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字榎森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

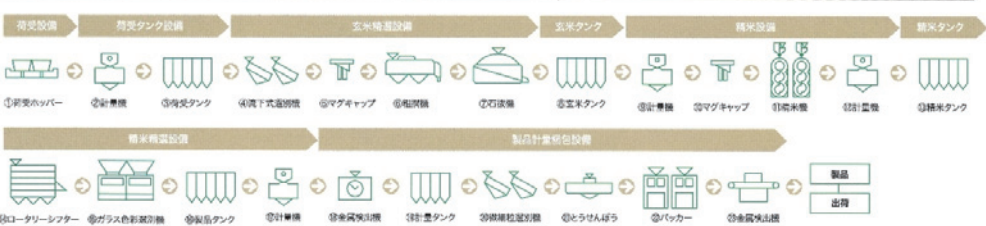
過敏源（特定原材料）

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社RIKET		
年 销 售 额	36亿日元	从 业 人 员 数	47
代 表 姓 名	Tadao KAWAMURA(河村忠夫)		
留 言	在通过一般社团法人日本精米工业会精米HACCP认证的精米工厂内，将在自然资源丰富的青森县精心培育的青森产大米商品化，将确保品质/安心/安全的商品送到顾客手中。		
主 页	http://www.riket.co.jp		
公 司 地 址	〒 031-0055	22 Aramachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市荒町22番地)	
工 厂 地 址	〒 039-2246	3-7-50 kikyounokougyoudannchi Hachinohe, Aomori (青森県八戸市桔梗野工業団地3-7-50)	
负 责 人	Toshimasa MORI(森敏眞)	E - m a i l	t_mori@riket.co.jp
T E L	+81-178-28-2750	F A X	+81-178-28-2819

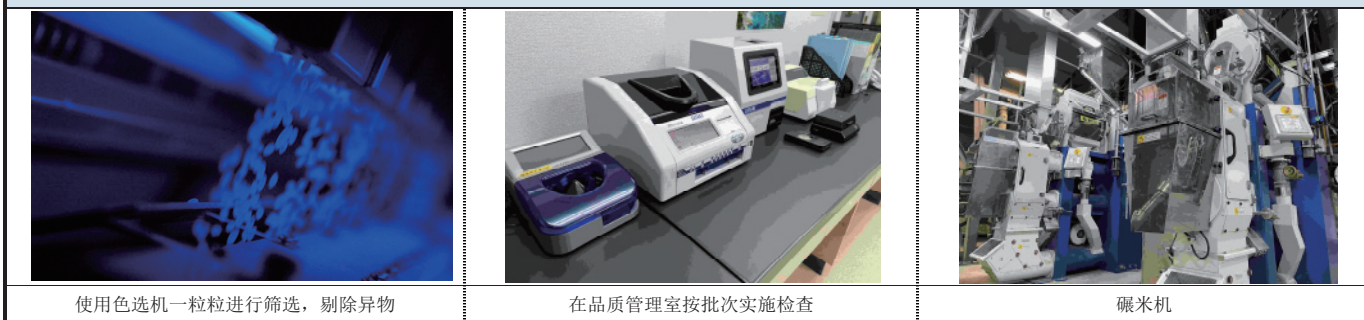
■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

[精米HACCP]認定工場 工程ライン



各工序根据需要实施异物筛选，配备检查设备，从到货的原料米质量到碾米出货前的白米质量，实施全方位检查，确认是否符合敝公司规定标准，只有合格的产品才可以出货。

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水分/蛋白质/直链淀粉/谷粒鉴别/白度等检查			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	按照精米HACCP标准			
	从 业 员 管 理	按照精米HACCP标准			
	施 舍 设 备 和 管 理	按照精米HACCP标准			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Toshimasa MORI (森敏眞)	联 系 方 式	+81-178-28-2750
	记 录	已参保日本国内PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森县产 青天霹雳 2kg						
JAN 条 码	4992903014122	包装	材 质	聚乙烯/聚酰胺			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				32.0	21.0	4.5	2kg
最低交货单位	1 C S	箱	材 质	纸箱		个数	15.0
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				49.0	31.0	30.0	30.7
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 待议		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	一般社団法人日本精米工業会认证精米HACCP 认证NO. H12001						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
单一原料米青森县	日本	能量	342.0kc
		脂肪	0.9g
		钠	1.0mg
		钙	5.0mg
		碳水化合物	77.6 g
		蛋白质	6.1 g
		铁	0.8mg
		钾	89.0mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
带封口条，方便保存。 自面市以来，连续6年被选定为食味排行榜特A级，深受好评。 此品种在青森县种植面积较小，稀少价值较高。 每年收割一次，受歉收/丰收影响，每年价格都有变动。 每年10月中旬前后开始接单，次年8月最后一天停止接单。 需使用电饭锅等煮饭。		可用于烹制和食/盖饭/饭团等，用途多种多样。 晶莹透亮，颗粒大而饱满。 轻松搭配各种菜肴，带您领略米饭固有的美味。	

■产品照片



表面

裏面

名 称	精 米		
原 料 玄 米	产 地	品 种	产 年
	单一原料米 青森县	青天の霹靂	反対面下部に記載
内 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 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

△ 警告：空袋を、幼児が持ち上げると危険です。

过敏源 (特定原材料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森县产 MASSHIGURA 2kg			
JAN 条 码	4992903600028	包 装	材 质	聚乙烯/聚酰胺
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米) 32.0 宽(厘米) 21.0 高度(厘米) 4.5 内容量 2kg
最低交货单位	1 C S	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米) 49.0 宽(厘米) 31.0 高度(厘米) 30.0 重量(公斤) 30.7
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价有效期
			待议	日本国内销商价格
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	一般社团法人日本精米工业会认证精米HACCP 认证NO. H12001			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
单一原料米青森县	日本	能量	342.0kc
		脂肪	0.9g
		钠	1.0mg
		钙	5.0mg
		碳水化合物	77.6g
		蛋白质	6.1g
		铁	0.8mg
		钾	89.0mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
带封口条，方便保存。 2019年产大米曾被选定为食味排行榜特A级大米。 作为青森县的主要县产米，是青森县境内种植面积最大的一种米。 每年收割一次，受歉收/丰收影响，每年价格都有变动。 每年10月中旬前后开始接单，次年8月最后一天停止接单。 需使用电饭锅等煮饭。		粒粒分明，粘度小，烹制后食用味道鲜美。 可用于制作寿司/咖喱饭/牛肉盖饭、天妇罗盖饭等盖饭/炒饭等，使用用途广泛，是一种便于烹制的优质大米。	

■产品照片



表面



裏面

名 称	精 米		
原 料 玄 米	产 地	品 种	产 年
	单一原料米 青森县	まっしぐら	反対面下部に記載
内 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 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

过敏源（特定原材料）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森县产 TSUGARU-ROMAN 2kg						
JAN 条 码	4992903503107	包装	材 质	聚乙烯/聚酰胺			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				32.0	21.0	4.5	2kg
最低交货单位	1 C S	箱	材 质	纸箱		个数	15.0
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				49.0	31.0	30.0	30.7
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 待议		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	一般社団法人日本精米工業会認定精米HACCP 認定NO. H12001						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
单一原料米青森县	日本	能量	342.0kc
		脂肪	0.9g
		钠	1.0mg
		钙	5.0mg
		碳水化合物	77.6g
		蛋白质	6.1g
		铁	0.8mg
		钾	89.0mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
带封口条，方便保存。 1997年面市，是长期以来深受青森县民众喜爱的大米。 人气经久不衰，是敝公司头号畅销品种。 每年收割一次，受歉收/丰收影响，每年价格都有变动。 每年10月中旬前后开始接单，次年8月最后一天停止接单。 需使用电饭锅等煮饭。		兼具适中的甜度与适中的粘度，与和食非常相配。 和食的法是按照菜肴→米饭→味增汤的顺序反复进 吃菜肴，感受食材的美味。吃米饭，中和口中菜肴的味道。 喝味增汤，保持喉咙通畅。在一些列过程中享受用餐的乐趣， 这就是和食的法。能够最大限度感受和食乐趣的大米便是 Tsugaru-roman。	

■产品照片



表面

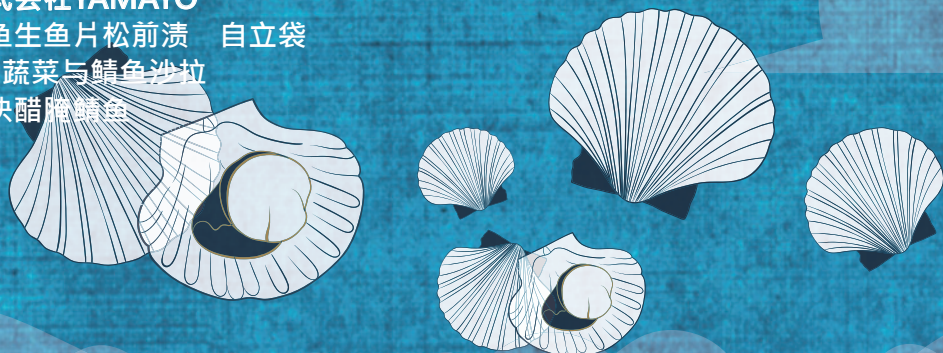
裏面

名 称	精 米		
	产 地	品 种	产 年
原料玄米	单一原料米 青森县 つがるロマン 反対面下部に記載		
内 容 量	2kg		
精 米 时 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 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

过敏源 (特定原材料)

水产品/水产加工品

- P26 **株式会社味之加久之屋**
水煮扇贝 1kg
AJIWAI鯖 水煮
烤扇贝1kg
- P30 **株式会社 Office弁庆**
八户前冲鯖鱼 冷冻真鯖鱼
鮮丽 醋腌银鯖
八户前冲鯖鱼 冷冻真鯖鱼
鮮丽 醋腌银鯖
- P33 **株式会社Shijimichan本舗**
大和蚬纯粹提取物肝助(200粒装)
青森县产扇贝拉面(2餐份)
浓厚蚬杂烩浓汤
- P37 **武轮水产株式会社**
鯖鱼干
醋腌鯖鱼真空包装青森县产
醋腌鯖鱼海带夹真空包装青森县产
- P41 **株式会社DE-MER**
无添加醋腌鯖鱼
柚子醋腌鯖鱼切片
熏鯖鱼片
- P45 **有限会社八户十全物产**
北海渔火扇贝
北海渔火扇贝(芥末)
麻辣烤扇贝
- P49 **株式会社丸石沼田商店**
烤竹轮
无添加烤竹轮
商用甜不辣
- P53 **株式会社Marunushi**
八户银鯖一夜干
醋腌八户银鯖
八户鯖鱼罐头BAR 津轻海峡之盐
- P57 **株式会社山神**
渔师炸扇贝
山神煮扇贝
- P60 **山本食品株式会社**
NEBUTAZUKE 50g×2
干青鱼子酱油腌菜100g(高汤酱油)
- P63 **株式会社YAMAYO**
鱿鱼生鱼片松前渍 自立袋
3种蔬菜与鯖鱼沙拉
大块醋腌鯖鱼



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社味之加久之屋		
年 销 售 额	18亿日元	从 业 人 员 数	62
代 表 姓 名	Kazuo NODA (野田一夫)		
留 言	本公司是一家水产加工公司，1981年创建于日本著名的水产城市八户。代表商品为以海胆和鲍鱼为原料的日式清汤“元祖草莓煮”。此外，使用高级寿司店长年使用的雪蟹、八户名产鱿鱼/鲭鱼以及青森县陆奥湾的扇贝制造的商品也深受欢迎。从原料到成品，我们始终严把质量关，努力生产“美味”商品。		
主 页	http://www.kakunoya.co.jp/		
公 司 地 址	〒031-0822	92 Mishimashita, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (八戸市白銀町字三島下92)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人		E - m a i l	
T E L	+81-178-34-2444	F A X	+81-178-33-0395

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
煮 制	去 除 肝 胰 腺	包 装

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	细菌检查(一般活菌、大肠菌群、大肠菌、金黄葡萄球菌、沙门氏菌、蜡状芽孢杆菌) 感官检查、保存试验		
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	大日本水产会认证 HACCP基准的管理 异物检查、重量选别机烤制食品温度、冷冻后产品温度、金属检测、X射线检测		
	从 业 员 管 理	积极参加以提高专业知识水平为目的的研讨会及讲习会。 定期实施体检及粪便检查(1次/月)，入室前进行健康检查、手指细菌检查		
	施 舍 设 备 和 管 理	机器、设备的定期维护，要求机器生产厂家提供支援。 安心摄像头、上锁管理、西科姆安全系统、防虫防鼠管理(外部服务商)		
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	联 系 方 式	+81-178-34-2224
	记 录	产品回收手册、紧急情况应对手册(停电、灾害时)、PL保险		


展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	水煮扇贝 1kg			
JAN 条 码	-	包装	材 质	真空包装
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下/从生产之日起3年		大小/内容量	长(厘米) 34.5 宽(厘米) 23.0 高度(厘米) 2.8 内容量 1000.0
最低交货单位	10 c / s	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米) 30.5 宽(厘米) 43.5 高度(厘米) 19.0 重量(公斤) 10.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
	()			日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP认证商品			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
扇贝	青森县陆奥湾产	能量	86 kcal / 100g
食盐		蛋白质	16.9 g / 100g
		脂肪	0.6 g / 100g
		碳水化合物	3.2 g / 100g
		食盐相当量	1.2 g / 100g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
<p>将刚卸船的扇贝当天运到本公司工厂内，利用特有工艺进行煮制，保留食材本身的鲜美，通过快速冷冻锁住鲜味，同时减少解冻时的滴水量。大批量生产时通常会使用蒸制法，但敝公司追求极致的味道与品质，坚持采用煮制及快速冷冻方法。通过快速冷冻，一年四季为顾客提供应季美食。</p>	<p>可直接做成沙拉吃，感受食材本身的口感与鲜味，做成什锦焖饭或酱香黄油扇贝等也很美味。过度加热后可能会变硬，影响弹嫩的口感。</p> 

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>ポイルはたて</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222</td> </tr> </table>	名 称	ポイルはたて	原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩	内 容 量	1kg	賞味期限	枠外記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222
	名 称	ポイルはたて											
原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩												
内 容 量	1kg												
賞味期限	枠外記載												
保存方法	要冷凍(-18℃以下)												
製 造 者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222												
	<p>过敏源 (特定原材料)</p>												


展览会·商谈会票



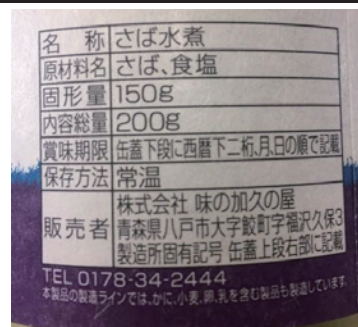
■产品特性和交易条件

产 品 名	AJIWAI鯖 水煮			
JAN 条 码	4981009 101089	包装	材 质	罐 头
保 存 期 限	3年		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 8.5 5.1 200.0
最低交货单位	2 c / s	箱	材 质	纸箱 个数 24入
交 货 时 间	1天		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 34.5 27.5 11.0 一
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期
				日 本 国 内 销 商 价 格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP认证工厂			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
鯖鱼	青森县八戸产	能量	375 kcal / 150g
盐		蛋白质	27.9 g / 150g
		脂肪	29.3 g / 150g
		碳水化合物	0 g / 150g
		钠	420 mg / 150g
		食盐相当	1.1g / 150g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
在超过北纬40度的八戸海湾,从夏末到秋天是鯖鱼最为肥美时候。“AJIWAI鯖”系列产品仅使用鯖鱼旺季从八戸海湾渔船上刚卸船的鯖鱼。在距离八戸港极近的工厂中仔细处理完鯖鱼以后,由熟练的作业者将生鱼手工装罐。这样做出来的罐头开盖时显得整齐干净。	可直接做下酒菜,因为没有多余的调味,也可作为烹饪食材使用。 

■产品照片



过敏源 (特定原材料)

鯖鱼


展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	烤扇贝1kg						
JAN 条 码	-	包装	材 质	塑料袋			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下/1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	3 c / s	箱	材 质	发泡聚苯乙烯		个数	5入
交 货 时 间	3天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格		
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	HACCP认证工厂						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
扇贝	青森县陆奥湾产	能量	132 kcal / 100g
酱油 (含小麦/大豆)		蛋白质	17.1 g / 100g
砂糖/调味料 (氨基酸等)		脂肪	0.7 g / 100g
焦糖色素		碳水化合物	14.3 g / 100g
增稠多糖类		食盐相当量	2.0 g / 100g
酸化剂			

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
青森县陆奥湾是日本屈指可数的扇贝养殖产地，本产品仅使用扇贝旺季(5月~7月)在陆奥湾捕捞的扇贝作为原料。在市场上销售了30余年。使用本公司特有的酱汁充分腌制，烤制后鲜嫩醇香。	可直接食用，做成什锦焖饭或炸什锦等更美味。 

■产品照片

	焼き帆立 1kg FF 栄養成分表示(100g当たり) 名 称 焼き帆立 エネルギー 132kcal 原 帆立貝(青森県産)、醤油(小麦たんぱく質 17.1g 材・大豆を含む)、砂糖/調味料(脂 質 0.7g 料 アミノ酸等)、カラメル色素、炭水化物 14.3g 名 増粘多糖類、調味料 食塩相当量 2.0g (一財)青森県産物協会 食と水の検査センター分析 ※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。
	内 容 量 1kg 賞味期限 枠外上部に記載 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 製造者 株式会社 味の加久の屋 青森県八戸市大字白銀町字三島下92 TEL 0178-34-2444 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。 ※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。
过敏源 (特定原材料) 小麦、大豆	

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社 Office弁庆		
年 销 售 额	2019年度 8亿3600万日元	从 业 人 员 数	87
代 表 姓 名	代表取締役 横澤光幸		
留 言	<p>本公司位于青森县八戸市，奉行“将八戸的新鲜海鲜送往日本全国乃至全世界”的座右铭，从事水产品及水产加工品的制造及销售。加工工厂紧邻渔港/八戸鱼市场，地理位置优越，刚打捞上来的海鲜会被直接运到该工厂内进行冷冻/加工。有选别工厂、快速冷冻库、营业冷冻仓库以及本公司自营水产加工工厂及完善的设备。不仅接受连锁店/加工企业的大规模订单，同时也与个人经营店铺进行零星小额交易。</p>		
主 页	http://www.benkeimaru-suisan.com/		
公 司 地 址	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町10-2	
工 厂 地 址	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町5-1	
负 责 人	Matsubishi	E - m a i l	office@benkei-h.com
T E L	+81-178-51-8611	F A X	+81-178-51-8612

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<醋腌银鲑鱼制作流程>

原料入库→解冻→原料处理→清洗→去骨→盐腌→浸调味汁→除去水分→剥皮→成形→真空包装→金属检测→X射线检测→冷冻→包装→冷冻保存

照 片



加工工厂内 一级加工室



加工工厂洁具间



X射线检测/金属检测器

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般活菌、大肠菌群、大肠杆菌、金黄葡萄球菌、李斯特氏菌			
卫生管理要求	制造工艺管理	温度记录、SSOP管理、CCP管理			
	从业人员管理	SSOP管理（员工的健康管理、定期粪便检查）			
	施舍设备和管理	SSOP管理（卫生日报记录）、实施机器等的保养点检			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Yokosawa	联 系 方 式	+81-178-51-8611
	记 录	检查室内产品/用水的自主检查，取得采购商品的MSDS/SDS/产品规格书，参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	八户前冲鲭鱼 冷冻真鲭鱼						
JAN 条 码		包 装	材 质	PE			
保 存 期 限	从生产之日起2年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位		箱	材 质	DB		个 数	16条
交 货 时 间	7天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格		
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	大日本水产会 对美HACCP认证、设施登录认证国(含本公司所在地/对美/越南/中国/乌克兰/尼日利亚/沙特阿拉伯)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
鲭鱼	日本/青森县		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
从原料入库到冷冻, 所有制造流程均在本公司进行。 此外, 位于从卸货港步行可达的范围内, 可以生产出高鲜度产品。		产品可用于加工、零售等多种用途。	

■产品照片

		
	过敏源 (特定原材料)	
鲭鱼		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鮮麗 醋腌银鲑						
JAN 条 码	4589953171716	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	1箱	箱	材 质	DB		个数	15.0
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	大日本水产会 对美HACCP认证、设施登录认证国(含本公司所在地/对美/越南/中国/乌克兰/尼日利亚/沙特阿拉伯)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲑鱼	日本	能量	每100g/269kcal
酿造醋	非公开	蛋白质	每100g/15.8g
果糖葡萄糖液糖	美国等	脂肪	每100g/20.7g
调味醋(酿造醋、砂糖、食盐、海带高汤、酵母提取物、鱼酱)	日本等	碳水化合物	每100g/4.9g
食盐(岩盐)	法国	食盐相当量	每100g/1.2g
鲣鱼提取物			
海带提取物			
调味料(氨基酸等)	东南亚等		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
使用肥美的青森县八户港产鲑鱼“八户前冲鲑鱼”制作而成的醋腌鲑鱼。		开封后请直接食用。 可做刺身,也可拌土豆沙拉或制作日式洋葱腌鲑鱼。	

■产品照片



过敏源(特定原材料)

鲑鱼/小麦/大豆/鱼酱(鱼贝类)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社Shijimichan本舗		
年 销 售 额	3亿300万日元(2020年度)	从 业 人 员 数	5(截至2021年6月)
代 表 姓 名	Tatsuya Fukushima(福島達也)		
留 言	<p>蛎产地批发商福岛商店的销售公司。严格挑选以青森县产大和蛎为主的日本各地的鱼贝类，从采购到加工全部在本公司进行，故而可以提供安心安全的商品。拥有蒸煮设备，可根据顾客的需求定制商品（OEM代加工）。关联公司Hokuyu Foods还推出了使用苹果等青森县产原料加工而成的各种加工食品。</p>		
主 页	https://www.shijimi.co.jp/en/		
公 司 地 址	〒 030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (青森市問屋町一丁目2-13)	
工 厂 地 址	〒 030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (青森市問屋町一丁目2-13)	
负 责 人	Yuki YAMAMOTO(山本雄希)	E - m a i l	y-yamamoto@shijimi.co.jp
T E L	+81-17-728-4438	F A X	+81-17-728-4439

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

本商品选用青森县产大和蛎，用水煮制后只取白浊煮汁，制成干燥粉末，是100%纯蛎提取物。不使用蛎肉或贝壳，基本上不含肝功能异常者需控制的“铁”，按均衡比例浓缩氨基酸，适合用于日常健康管理，所有人都能安心食用。

【制造流程】

原料蛎贝/水→混合→沸腾→萃取提取物→过滤（75 μm过滤器）→浓缩→干燥→粉碎→过筛（35mesh筛网）→产品检查→装袋→出货→委托加工（胶囊灌装）

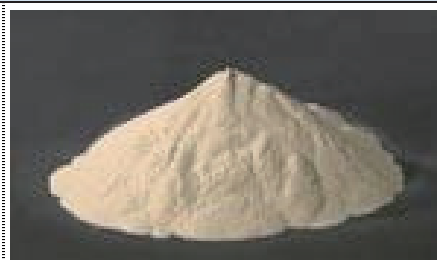
照 片



沸腾/萃取提取物



过滤



过筛

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物试验（一般活菌数、大肠菌群）、感官检查、物性试验（平均重量等）			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	要求委托加工受托方在GMP认证工厂里，按照法律法规/产品标准书进行制造。交货时，敝公司会在收货前确认试验成绩单。			
	从 业 员 管 理	完全委托给委托加工受托方的GMP认证工厂。			
	施 舍 设 备 和 管 理	完全委托给委托加工受托方的GMP认证工厂。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Shirakawa(白川)	联 系 方 式	+81-17-728-4438
	记 录	参保PL保险（2亿日元）			

展览会·商谈会票



水产品/水产加工品

■产品特性和交易条件

产 品 名	大和蚬纯粹提取物肝助(200粒装)						
JAN 条 码	4539172044384	包装	材 质	纸 ※本体为玻璃			
保 存 期 限	从生产之日起2年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	12瓶	箱	材 质	纸箱		个数	12瓶
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货		报 价 有 效 期	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	在GMP认证工厂进行制造/包装(最终加工)						
					日本国内 销商价格	12,000YEN	

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
大和蚬提取物粉末	日本(青森县产)	热量	2~6.8kcal
HPMC	欧洲等	蛋白质	0.15~0.51g
		脂肪	0~0.01g
		碳水化合物	0.35~1.17g
		钠	22~73.5mg
		食盐相当量	0.06~0.19g
		维生素B2	1.57~5.24μg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将蚬贝用水充分煮熟后,将贝壳和肉全部去除,采用独特的工艺将煮汁制成粉末,是100%纯粹的蚬提取物粉末。胶囊状,便于保存,无论何时何地都能轻松摄取蚬提取物。本商品为营养机能食品(维生素B12)。※维生素B12是有助于红血球形成的营养素。		作为喝酒前、喝酒后或日常的健康管理,用冷水或热水送服。日常健康管理的服用量为1~3粒,饮酒者健康管理的服用量为3~6粒(基本上属于食品,所以没有规定的服用时间及服用次数)。	

■产品照片





【系列商品】
小袋装/饮品等

过敏源(特定原材料)

■产品特性和交易条件

产 品 名	青森县产扇贝拉面(2餐份)			
JAN 条 码	4539172000564	包装	材 质	纸箱
保 存 期 限	从生产之日起8个月		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 19.0 21.3 3.6 236g
最低交货单位	2箱(20盒)	箱	材 质	ダンボール 个数 10箱
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 22.5 38.5 20.5 3.7kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货	报 价 有 效 期 日本国内销商价格 900日元(不含税)
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
<面>		热量	339kcal
小麦粉(日本国内制造)、蛋白粉末、食盐、小麦蛋白		蛋白质	15.3g
碱水、栀子色素		脂肪	1.7g
<料包>		碳水化合物	65.5g
扇贝	日本(青森县陆奥湾产)	食盐相当量	7.4g
<粉末汤包>			
食盐、裙带菜、芝麻、海带提取物粉末、蚬提取物粉末、葱、酱油粉末、调味料(氨基酸等)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
<p>使用了4颗完整的青森县陆奥湾产小扇贝，散发淡淡大海味道的盐味拉面，口感清爽。由中粗面、氈煮配料(扇贝)、带干燥配料(裙带菜、葱、白芝麻)的粉末汤包组成，有锅就能轻松烹制。汤包中添加了本公司生产的蚬提取物，成为美味的关键。</p>		<p>①用大锅将水煮沸，将面煮大约5分钟，沥干水分后装入碗中。②将带干配料的粉末汤包倒入容器中，加入大约320cc热水。③将用带干配料的粉末汤包冲好的汤倒在面上。④放上氈煮配料(扇贝)。※加上干笋、水煮蛋等喜欢的配料，吃起来更美味。</p>	

■产品照片

【系列商品】
青森县产蚬拉面(2餐份)

过敏源(特定原材料)

鸡蛋/小麦/大豆/芝麻

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	浓厚蚬杂烩浓汤						
JAN 条 码	4539172000632	包装	材 质	纸 ※薄膜为塑料			
保 存 期 限	从生产之日起1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				14.5	20.5	2.0	160g
最低交货单位	2箱(60袋)	箱	材 质	纸箱		个数	30袋
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				29.0	35.0	16.0	6.5kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货		报 价 有 效 期	
						日本国内销价格	600日元(不含税)
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××cal)
带壳蚬贝	日本(青森县十三湖产)	热量	55kcal
白沙司粉、煎洋葱、 苹果泥、	日本(青森县产)	蛋白质	1.7g
风味调味料(食盐、砂糖、海带粉末、海带提取物)、 黑胡椒、欧芹		脂肪	2.0g
增稠剂(加工淀粉)、调味料(氨基酸等)		碳水化合物	7.6g
		食盐相当量	0.64g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用青森县十三湖产的特大号大和蚬制成的浓厚蚬杂烩浓汤。在白沙司中加入烤洋葱和青森县产苹果，带着淡淡的甘甜，味道富有层次。本公司生产的蚬提取物是美味的关键。		<ul style="list-style-type: none"> ·请倒入沸水中加热3~5分钟后食用。 ·用微波炉加热时，请务必先装到容器中，再盖上保鲜膜。 ※可根据喜好加牛奶、鲜奶油、奶酪粉等，吃起来也很美味。	

■产品照片






【系列商品】
豪华扇贝杂烩浓汤



过敏源 (特定原材料)

小麦/乳成分/大豆/鸡肉/苹果

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	武轮水产株式会社		
年 销 售 额	2020年8月决算:26亿100万日元	从 业 人 员 数	163名(2020年7月)
代 表 姓 名	Toshihiko TAKEWA(武輪俊彦)		
留 言	本公司提出以下3条“质量方针”。 1. 作为食品制造商，时刻牢记要生产有益于顾客健康的产品，努力提高产品质量，赢得顾客信赖。 2. 遵守JAS法、食品卫生法等产品及生产相关的法律。 3. 要始终把生产安全安心产品放在首位。		
主 页	www.takewa.co.jp		
公 司 地 址	〒 031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
工 厂 地 址	〒 031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
负 责 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

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

[醋腌鲭鱼制造流程]

原料解冻 → 把鱼切成三片 → 盐腌(1晚) → 浸调味醋(1晚) → 整形/选别 → 真空包装 → 金属检测器(Fe:2.0φ、Sus:3.0φ) → 装箱 → 冷冻

照 片



选别新鲜鲭鱼



包装醋腌鲭鱼



包装鲭鱼片

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	因商品而异。			
卫生管理要求	制造工艺管理	按照HACCP系统进行危害分析，从原料阶段到出货，在各工序设置管理项目，通过温度管理等实施全方位的卫生管理。			
	从业员管理	通过实施健康检查/肠道细菌检查进行健康管理，切实实施仪容管理（包括洗手、使用粘滚、进出管理流程等），并定期实施卫生教育。			
	施舍设备和管理	按照一般卫生管理计划对制造设备/给水设备/冷藏设备等实施卫生/保存管理、防虫防鼠管理。			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Hamatani(濱谷)	联 系 方 式	+81-178-33-0121
	记 录	卫生管理记录、制造管理记录、产品试验结果等各种记录表。原料~产品~出货的可追踪性管理。配备产品回收/事故应对手册。参保PL保险。			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鯖鱼干							
JAN 条 码	4974929 480112		包装	材 质	pp			
保 存 期 限	常温180天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	4箱/捆×10捆		箱	材 质	DB		个 数	24
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃-25℃		参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 293日元/袋		报 价 有 效 期		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)						日 本 国 内 销 商 价 格	400日元-500日元/袋	
对美HACCP(挪威产冷冻醋腌鯖鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鯖鱼)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鯖鱼	青森县	热量	每100g 301kcal
食盐		蛋白质	每100g 33.4g
发酵调味料		脂肪	每100g 18.4g
砂糖		碳水化合物	每100g 0.5g
胡椒		食盐相当量	每100g 3.0g
生姜		钙	每100g 1,200mg
多香果			
调味料			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用鯖鱼脊背周围部分制成的鱼干，连鱼骨都是酥软的，充满鯖鱼的鲜美。		可以和奶酪等一起作为洋酒的下酒菜，也可作为小朋友的零食。	



■产品照片



●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、オールスパイス/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 青森県八戸市大字鮎町宇下手代森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 2,000mg この表示値は目安です。

内袋: PEPA
 外袋: PP
 商品に関する問合せ先
 TEL 0178-33-0126
 4974929480112 LOT:243400

過敏源 (特定原材料)


展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件


产 品 名	醋腌鲭鱼真空包装青森县产			
JAN 条 码	4974929 300250	包装	材 质	包装:PE, PET (衬纸:PS)
保 存 期 限	180天(解冻后需要冷藏10℃以下20天)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 13.5 27.5 2.0 约120g
最低交货单位	4箱/捆×10捆	箱	材 质	DB 个数 12.0
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 30.0 42.0 7.5 2.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 280日元/袋	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 400日元-450日元/袋
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	对美HACCP(挪威产冷冻鲭鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鲭鱼)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
鲭鱼	青森县产	热量	每100g 318kcal
酿造醋		蛋白质	每100g 16.4g
砂糖		脂肪	每100g 25.2g
食盐		碳水化合物	每100g 6.3g
调味料(氨基酸等)		食盐相当量	每100g 2.5g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将在三陆冲以北捕获，在青森县八户港卸船的肥美的应季鲭鱼制作出醋腌鲭鱼。 按照厚生劳动省对美出口HACCP的管理标准实施卫生管理，为顾客奉献“安全”“安心”“美味”。	可切片 做成刺身。 也可用来制作 棒寿司或手卷寿司。 

■产品照片



名 称	しめさば(そうざい)
原 材 料 名	さば(青森県産)、醸造酢、砂糖、食盐/ 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	1枚
賞 味 期 限	表面右部記載
保 存 方 法	表面右部記載
製 造 者	武輪水産株式会社 青森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	
栄養成分表示(100g当たり)	 外装：PE,PET 台紙：PS
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。	

过敏源(特定原材料)


展览会·商谈会票




■产品特性和交易条件

产 品 名	醋腌鲭鱼海带夹真空包装青森县产			
JAN 条 码	4974929 300908	包装	材 质	包装:PE, PET(衬纸:PS)
保 存 期 限	180天(解冻后需要冷藏10℃以下12天)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 13.5 27.5 2.0 約120g
最低交货单位	12袋/箱×4箱/捆×10捆	箱	材 质	DB 个数 12.0
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 30.0 42.0 7.5 2.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 (需要冷冻-18℃以下)	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 305日元/袋	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 450日元-500日元/袋
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	对美HACCP(挪威产冷冻鲭鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鲭鱼)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲭鱼	青森县产	热量	每100g314kcal
海带	日本国内产	蛋白质	每100g13.4g
酿造醋		脂肪	每100g25.9g
砂糖		碳水化合物	每100g6.9g
食盐		食盐相当量	每100g2.3g
调味料(氨基酸等)			

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将在三陆冲捕获,在青森县八户港卸船的肥美的应季鲭鱼制成醋腌鲭鱼,并用三陆产的海带夹鲭鱼。 海带的香味让鲭鱼的美味进一步升华。	可切片 做成刺身。 也可用来 制作押寿司。 

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>しめさば昆布じめ(そうざい)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、昆布(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1枚入</td> </tr> <tr> <td>赏 味 期 限</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1</td> </tr> </table> <p>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</p>	名 称	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)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)	内 容 量	1枚入	赏 味 期 限	表面右部記載	保 存 方 法	表面右部記載	製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1
名 称	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)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)												
内 容 量	1枚入												
赏 味 期 限	表面右部記載												
保 存 方 法	表面右部記載												
製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1												
	过敏源(特定原材料)												

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社DE-MER		
年 销 售 额	11亿日元	从 业 人 员 数	120
代 表 姓 名	Kou KIMURA(木村 興)		
留 言	2012年, DAIMARU、丸竹八户水产、DE-MER三家公司共同出资, 成立了如今的新生DE-MER。集合3家公司的品牌力与开发力, 所生产的商品荣获农林水产大臣奖、大日本水产会会长奖、全国水产加工业协同组合联合会会长奖、蒙特奖等众多奖项, 获得很高评价。经营理念: 作为食品制造商, 为产品创造新价值, 同时提供安全安心的商品, 为社会贡献力量。为此, 我们会时刻注重自我成长, 努力成为值得信任的人。		
主 页	http://www.de-mer.com/		
公 司 地 址	〒 031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori 本社(加工場) 青森県八戸市沼館一丁目10番46号	
工 厂 地 址	〒 031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori 本社(加工場) 青森県八戸市沼館一丁目10番46号	
负 责 人	Tetsuji IWAIZUMI (岩泉哲治)	E - m a i l	tetsuji.iwaizumi@de-mer.com
T E L	+81-178-71-2288	F A X	+81-178-45-4902

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

原料解冻→去头→把鱼切成三片→整形/产品检查→流水清洗→重量选别→盐腌→浸调味汁→整形/剥皮→切片→包装→重量选别→金属检测 (Fe1.5 Sus2.5) →装箱→冷冻→冷冻保管→出货
照 片
<div style="border: 1px dashed gray; width: 100%; height: 100%;"></div>

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	本公司微生物检查: 一般活菌数、大肠菌群、金黄葡萄球菌 沙门氏菌感官检查:味道、异味、外观			
卫生管理要求	制造工艺管理	按照HACCP标准实施管理			
	从业人员管理	按照HACCP标准实施管理			
	施舍设备和管理	按照HACCP标准实施管理			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Yuko NAKANO (中野裕子)	联 系 方 式	+81-178-71-2288
	记 录	紧急情况下, 按照投诉应对手册予以应对。配备质量检查记录等。 已参保国内/海外PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	无添加醋腌鲭鱼						
JAN 条 码	45582210080585	包装	材 质	袋:PE、PA 衬纸:PS			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下365天(仅限出口) 解冻后需要冷藏10℃以下 D+14日		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	bd1. 20packs×4boxes	箱	材 质	纸箱		个 数	20.0
交 货 时 间	收到指定标签, 粘贴后, 1周左右		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	另 外 报 价	
					日 本 国 内 销 商 价 格	298YEN	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	2018.10 北海醋腌鲭鱼(挪威产原料)通过HACCP认证						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼(日本国产)	日本国产	热量	227kcal
调味料	日本国产	蛋白质	18.0g
(糖类(砂糖、葡萄糖果糖液糖)、酿造醋)		脂肪	14.6g
食盐、海带高汤、酵母提取物)		碳水化合物	5.9g
食盐	澳大利亚	食盐相当量	2.2g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用敝公司特有的调味醋进行腌制, 将鲭鱼原本的鲜美发挥出来。 不使用任何化学调味料/防腐剂。	

■产品照片

	过敏源(特定原材料)
	鲭鱼

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	柚子醋腌鲭鱼切片			
JAN 条 码	4582210080448	包装	材 质	袋:PE、PA 衬纸:PS
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下365天（仅限出口） 解冻后需要冷藏10℃以下 D+14日		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 10.8 25.6 2.0 80-109
最低交货单位	bd1. 20packs×4boxes	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	收到指定标签，粘贴后，1周左右		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 28.3 47.0 9.5 2.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期 另外报价
				日本国内 销商价格 398YEN
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	2018.10 北海醋腌鲭鱼（挪威产原料）通过HACCP认证			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼(日本国产)	日本国产	热量	217kcal
调味醋	国産	蛋白质	18.0g
食盐	澳大利亚	脂肪	14.6g
酸化剂、香料、调味料(氨基酸等)	国産	碳水化合物	3.2g
甜味剂(甜菊糖苷)	国産	食盐相当量	2.1g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用含柚子果汁的调味醋腌制而成。 散发淡淡柚子清香，味道清爽。	

■产品照片

	过敏源（特定原材料）
	鲭鱼

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	熏鲭鱼片							
JAN 条 码	4582210084132		包装	材 质	袋:PE、PA 衬纸:PS			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下365天(仅限出口) 解冻后需要冷藏10℃以下 D+7日			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	bd1. 15packs×6boxes		箱	材 质	纸箱		个 数	15.0
交 货 时 间	收到指定标签, 粘贴后, 1周左右			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	另外报价	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)						日 本 国 内 销 商 价 格	398YEN	

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲭鱼(日本国产)	日本国产	热量	232kcal
砂糖、酱油(含小麦/大豆)、食盐	国産	蛋白质	18.8g
味醂、淀粉糖浆	国産	脂肪	15.1g
调味料(氨基酸等)	国産	碳水化合物	5.3g
		食盐相当量	2.4g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用日本国产近海捕捞的秋鲭鱼, 在低温条件下充分熏制而成。			


■产品照片

	过敏源(特定原材料)
	鲭鱼/小麦/大豆

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	有限会社八戸十全物产		
年 销 售 额	2020年度 3亿4100万日元	从 业 人 员 数	30
代 表 姓 名	Tadayoshi Watanabe (渡边忠義)		
留 言	本公司自1988年创业以来，坚持生产干燥珍味品，得到广大顾客的支持与喜爱。我们努力保障食品安全，让顾客吃得安心，主要使用精选国产原料，在商品制造过程中充分发挥原料特性。		
主 页	http://juzen-bussan.com/		
公 司 地 址	〒 031-0822	12-5 Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市白銀町字昭和町12-5)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Tadayoshi Watanabe (渡边忠義)	E - m a i l	hachinohe-juzen@utopia.ocn.ne.jp
T E L	+81-178-34-1211	F A X	+81-178-34-1430

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>原料解冻→原料清洗→调味→排列→干燥→暂时存放→焙烧→冷却→分装→金属检测→选别→称重→包装→捆包→出货</p>
照 片


■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌、大肠菌群、水分活性测定			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	制造记录表、调味计量记录表的管理			
	从 业 员 管 理	实施体检、粪便检查，每天按照入室检查表进行洗手、头发管理			
	施 舍 设 备 和 管 理	对所使用的机器类进行清洗及氯消毒等卫生管理。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Nishitani (西谷)	联 系 方 式	+81-178-34-1211
	记 录	配备商品制造流程记录，已参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	北海渔火扇贝							
JAN 条 码	4957240 0422238		包装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	300天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s		箱	材 质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期		
				终端零售价格1400~1600日元		日本国内 销商价格		
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝(日本国产)、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料(氨基酸等)、防腐剂(山梨酸钾)	青森县、北海道	热量	252kcal
		蛋白质	23.7 g
		脂肪	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		食盐相当量	5.3 g
		饱和脂肪酸	0.25 g
		反式脂肪酸	未检出
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制, 发挥出扇贝固有的鲜香。		适合作下酒菜或茶点的珍珠品。 每个扇贝独立包装, 可随心所欲食用。	

■产品照片

<p>过敏源 (特定原材料)</p>	

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	北海渔火扇贝（芥末）							
JAN 条 码	4957240 053401		包装	材质	PE, PA			
保 存 期 限	300天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s		箱	材质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				终端零售价格1400~1600日元		日本国内 销商价格		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝（日本国产）、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、香辛料、山葵、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料（氨基酸等）、香料、防腐剂（山梨酸钾）	青森县、北海道	热量	263kcal
		蛋白质	26.5 g
		脂肪	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		食盐相当量	5.6 g
		饱和脂肪酸	0.33 g
		反式脂肪酸	未检出

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制，发挥出扇贝固有的鲜香，加工成芥末味。	适合作下酒菜或茶点的珍味品。 每个扇贝独立包装，可随时随地食用。

■产品照片





过敏源（特定原材料）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	麻辣烤扇贝						
JAN 条 码	4957240 053418	包装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	300天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s	箱	材 质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)			终端零售价格1400~1600日元		日本国内 销商价格		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝(日本国产)、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、香辛料、一味唐辛子、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料(氨基酸等)、防腐剂(山梨酸钾)	青森县、北海道	热量	277kcal
		蛋白质	25.9 g
		脂肪	1.4 g
		碳水化合物	40.3 g
		食盐相当量	4.3 g
		饱和脂肪酸	0.23 g
		反式脂肪酸	未检出
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制, 发挥出扇贝固有的鲜香, 包裹一味唐辛子。		适合做下酒菜或茶点的珍品。 每个扇贝独立包装, 可随心所欲食用。	

■产品照片




<p>过敏源 (特定原材料)</p>	

■ 出展企业简介

出 展 企 业 名	株式会社丸石沼田商店		
年 销 售 额	2021年度 2亿3千万日元	从 业 人 员 数	19
代 表 姓 名	Yukan NUMATA(沼田祐寛)		
留 言	<p>从1918年创业至今已有100余年历史，主要从事以烤竹轮为主的鱼肉泥产品的生产及销售。 基本上延续了古法工艺，故而能充分发挥出鱼肉的弹性。 配备快速冷冻库，可冷冻出货。</p>		
主 页	http://www.m-numata.jp/		
公 司 地 址	〒 030-0811	2-12-10 Aoyagi, Aomori, Aomori (青森県青森市青柳2丁目12番10号)	
工 厂 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)	
负 责 人	Yukan NUMATA(沼田祐寛)	E - m a i l	sanjirushi@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945	F A X	+81-17-775-2656



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
用石臼研磨30分钟。	使用业界最长级别的22m烤炉进行烤制。	青森的竹轮也被称为“牡丹烧”。

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	外部检查 (一般细菌数、大肠菌群、大肠菌、金黄葡萄球菌的定性)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。(一般财团法人日本食品认证机构认证)			
	从 业 员 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。(一般财团法人日本食品认证机构认证)			
	施 舍 设 备 和 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。实施定期检修。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Koji YASUDA (安田 幸司)	联 系 方 式	050-3785-3945
	记 录	参保PL保险。配备产品回收时的手册。			

展览会·商谈会票



水产品/水产加工品

■产品特性和交易条件

产 品 名	烤竹轮						
JAN 条 码	4902961010134	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后, 需要冷藏10℃以下10天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱	箱	材 质	纸箱		个数	30.0
交 货 时 间	不超过25箱: 出货日1周前。 26箱以上敬请确认。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 〔 需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后需要冷藏10℃以下10天 〕	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期			
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商品・工厂等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)			日本国内 销商价格		168日元(不含税)	
	90日元/根(不含税)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鱼肉	日本、美国	能量	117.7kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	11.2g
小麦淀粉	美国	脂肪	0.9g
蛋白	日本	碳水化合物	16.2g
麦芽糖	日本、美国等	钠	930g
食盐	日本	食盐相当量	2.1g
葡萄糖	日本、美国		
小麦粉	美国		
酿造调味料	日本		
大豆油	美国		
砂糖	日本		
海鳗提取物	日本		
鱼酱	泰国		
调味料(氨基酸等)	印度尼西亚		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用阿拉斯加鳕鱼制作而成。 同时也使用最顶级“FA级”鱼肉泥。 用石臼研磨, 让鱼肉更加软滑嫩弹。 日本的高级量贩店、米其林指南入选店铺都在使用我们的产品。		关东煮等煮物料理。 可制作炸竹轮和炸什锦等天妇罗材料。 用500W微波炉加热20秒左右, 即可享受到如同刚烤好时的味道。	

■产品照片



名 称	魚肉わり製品
原 材 名	魚肉(日本、アメリカ)、馬鈴薯でん粉、小麦でん粉、卵白、麦芽糖、食塩、ぶどう糖、小麦粉、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	枠外表面に記載
保 存 方 法	要冷蔵、10℃以下
製 造 者	株式会社 丸石 岩田商店 〒555-0822 大阪府東淀川区岩田1-1-1

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。

过敏源(特定原材料)

部分含有小麦/鸡蛋

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	无添加烤竹轮						
JAN 条 码	4902961010516	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后，需要冷藏10℃以下10天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱	箱	材 质	纸箱		个 数	30.0
交 货 时 间	不超过10箱：出货日1周前。 11箱以上敬请确认。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后，需要冷藏10℃以下10天	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期			
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商 品・工 厂 等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)		85日元/根(不含税)	日本国内 销商价格	158日元(不含税)		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
阿拉斯加鳕鱼	北海道	能量	137.0kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	10.9g
麦芽糖	日本、美国等	脂肪	1.8g
食盐	日本	碳水化合物	19.4g
葡萄糖	日本、美国	钠	886
菜籽油	加拿大、澳大利亚	食盐相当量	2.3g
酿造调味料	日本		
鱼 酱	泰国		
上白糖	泰国、澳大利亚等		
酵母提取物	泰国		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用北海道产的阿拉斯加鳕鱼。 使用精选无磷鱼肉泥。 不使用任何化学调味料、防腐剂等添加物。 不含特定原材料等的致敏物质。 传承古法，用石臼研磨，加工出弹嫩的口感。		关东煮等煮物料理。 可制作炸竹轮和炸什锦等天妇罗材料。 用500W微波炉加热20秒左右，即可享受到如同刚烤好时的味道。	

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</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、魚醬、上白糖、酵母エキス</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1 本 入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号</td> </tr> </table>	名 称	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、魚醬、上白糖、酵母エキス	内 容 量	1 本 入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵10℃以下	製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>137kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>10.9g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>19.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.3g</td> </tr> </table>	栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー	137kcal	たんぱく質	10.9g	脂 質	1.8g	炭 水 化 物	19.4g	食塩相当量	2.3g
	名 称	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、魚醬、上白糖、酵母エキス																									
内 容 量	1 本 入																									
賞味期限	枠外表面に記載																									
保存方法	要冷蔵10℃以下																									
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号																									
栄養成分表示(100gあたり)																										
エネルギー	137kcal																									
たんぱく質	10.9g																									
脂 質	1.8g																									
炭 水 化 物	19.4g																									
食塩相当量	2.3g																									
<p>过敏源(特定原材料)</p> <p>生产线不纯物混入 小麦、鸡蛋、蟹、乳成分、大豆</p>																										

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	商用甜不辣							
JAN 条 码	なし		包 装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱		箱	材 质	纸箱		个数	2kg
交 货 时 间	因数量而异, 大约2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 1,750日元/箱(不含税)		报 价 有 效 期		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鱼肉	日本、美国等	能量	121kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	10.4g
砂糖	泰国、澳大利亚等	脂肪	1.4g
食盐	日本	碳水化合物	16.8g
葡萄糖	日本、美国	钠	608mg
酿造调味料	日本	食盐相当量	1.5g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
<ul style="list-style-type: none"> ·简装甜不辣。 ·不使用任何防腐剂及化学调味料。 ·含致敏物。 		<ul style="list-style-type: none"> ·可用于制作关东煮等煮物料理。 	

■产品照片



过敏源(特定原材料)

生产线不纯物混入
小麦、鸡蛋、蟹、乳成分、大豆

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社Marunushi		
年 销 售 额	2019年度 50亿日元	从 业 人 员 数	93
代 表 姓 名	Yuta JINUSHI (地主裕太)		
留 言	<p>本公司自1952年创业以来, 始终以“水产之乡”“鱿鱼之乡”八户为据点开展活动。为弘扬美食文化, 公司上下团结一心, 在确保“食品安全安心”的同时, 提出“更新鲜、更美味”的主题, 满足多元化需求, 努力让顾客满意。</p>		
主 页	https://www.marunushi.co.jp/		
公 司 地 址	〒031-0821	2-5-1Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市白銀2丁目5-1)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Kazuhiro SAKAMOTO (坂本和広)	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L	+81-178-33-1571	F A X	+81-178-34-6305



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

--

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	按批次进行一般活菌数检查, 在制造过程中进行抽检			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	按照HACCP管理			
	从 业 员 管 理	按照HACCP管理			
	施 舍 设 备 和 管 理	按照HACCP管理			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Yuta JINUSHI (地主裕太)	联 系 方 式	+81-178-33-1571
	记 录	记录的管理/保管、参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	八户银鲑一夜干							
JAN 条 码	4943671 304045		包装	材 质	袋：PE、PA			
保 存 期 限	冷冻1年			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
					22.0	43.0	5.0	1
最低交货单位	5箱		箱	材 质	纸箱		个 数	15
交 货 时 间	5天			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
					30.0	50.0	20.0	7.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
				600日元		日 本 国 内 销 价 格		1200YEN
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	本公司工厂：HACCP认证（一般社团法人日本食品认证机构）							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲑鱼	八户产	能量	每100g 348kcal
食盐		蛋白质	每100g 18.7g
烧酒		脂肪	每100g 28.5g
pH调整剂		碳水化合物	每100g 0.2g
调味料(氨基酸等)		食盐相当量	每100g 1.7g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
八户银鲑是指初秋在八户前冲捕捞的550g以上的真鲑。 为了熬过水温低的冬季，银鲑会在身体内蓄积大量脂肪。 本商品使用超过700g的大型银鲑，用热风干燥机烘干一夜。		每条500g的大尺寸，可供3-4人食用。 通过烘干让鲑鱼的香味与脂肪凝缩，无需多余的调味。 请先解冻，经过充分烤制后再食用。	

■产品照片

	<p>过敏源（特定原材料）</p> <p>鲑鱼</p>
--	-----------------------------

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	醋腌八户银鲭			
JAN 条 码	4943671 200378	包装	材 质	袋: PE、PA 衬纸: PS
保 存 期 限	冷冻半年		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 17.5 33.0 3.0 1枚入
最低交货单位	4箱/捆×5捆	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 30.0 40.0 36.0 9.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
	()		520日元	日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂: HACCP认证(一般社团法人日本食品认证机构)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼	八户产	能量	每100g 254kcal
食盐		蛋白质	每100g 16.5g
砂糖		脂肪	每100g 19.4g
酿造醋		碳水化合物	每100g 3.4g
山梨醇		食盐相当量	每100g 1.8g
酸化剂			
调味料(氨基酸等)			
甜味剂(三氯蔗糖)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
八户银鲭是指初秋在八户前冲捕捞的550g以上的真鲭。为了熬过水温低的冬季,银鲭会在身体内蓄积大量脂肪。本商品是使用重约1kg的特大型银鲭制作而成的高档醋腌鲭鱼。		半条200g的大尺寸,可供4-5人食用。肉极厚,但脂肪含量大,肉质软嫩润滑。	

■产品照片

	 <p>过敏感源(特定原材料)</p> <p>鲭鱼、小麦、大豆</p>
---	---

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	八户鲭鱼罐头BAR 津轻海峡之盐						
JAN 条 码	4943671 000305	包装	材 质	袋：PE、PA			
保 存 期 限	常温3年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				8.6	8.6	4.5	180 g
最低交货单位	4箱/捆×1捆	箱	材 质	纸箱		个 数	24入
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				27.0	35.0	10.5	5.6
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 280日元		报 价 有 效 期		
			日本国内 销商价格	380YEN			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲭鱼	八户产	能量	每100g 244kcal
食盐		蛋白质	每100g 17.9 g
		脂肪	每100g 19.2 g
		碳水化合物	每100g 0.1 g
		食盐相当量	每100g 1.2 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用八户前冲鲭鱼制作而成的鲭鱼罐头。 使用位于本州最北端的制盐所制造的“津轻海峡之盐”进行调味， 奉行简约至上。 除盐味外，还有橄榄油蒜香、柚子胡椒、冬荫功、绿咖喱、 哈瓦那辣椒、STAMINA源酱6种口味。		下酒菜、凉拌菜、炒菜、汤菜 八户当地也有家庭用其做仙贝汁的高汤。	

■产品照片







过敏源 (特定原材料)

鲭鱼

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社山神		
年 销 售 额	42亿日元 (2021年3月度)	从 业 人 员 数	102
代 表 姓 名	Takenori JIN(神武徳)		
留 言	想必大家看到照片就已经明白了，山神的社长是陆奥湾现役扇贝渔师，每天清晨都会亲自驾驶渔船出海捕捞。在从渔港乘卡车5分钟可抵达的地方建成加工工厂，开始进行新鲜扇贝加工。从养殖/打捞~制造/出货，建立起一条龙生产线体制，追求极致鲜度。		
主 页	http://www.yamajin.aomori.jp		
公 司 地 址	〒 038-0059	262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori (青森市油川岡田262-5)	
工 厂 地 址	〒 038-0059	262-10 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori (青森市油川岡田262-10)	
负 责 人	Takenori MATSUMOTO(松本武徳)	E - m a i l	t-matsumoto@ymjin.co.jp
T E L	+81-17-763-3380	F A X	+81-17-788-4481

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等) 卖点

原料 (本公司工厂制造 水煮扇贝) 搬运 → 冷冻保管 → 产品检查 → 添加扑粉 → 挂面糊 → 裹上面包糠 → 装托盘 → 称重 → 冷冻 → 包装/标签检查 → 金属检测器 → 捆包 → 冷冻保管 → 出货

照 片



本公司渔船 惠渔丸打捞场景



工厂机器用水全部是陆奥湾的灭菌海水



运用独特的养殖方法培育的半成贝 水煮扇贝

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	全流程细菌检查/蒸扇贝时的芯温检查/由专门负责人进行大肠菌检查等			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	全工程实施清扫后的擦拭检查/灭菌海水水质调查/制造流程表点检			
	从 业 员 管 理	洗手检查/HACCP基础知识讲座/卫生讲习会/异物混入讲习会			
	施 舍 设 备 和 管 理	设置专门的设施管理负责人/彻底实施开工前的设备点检			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Takashi KUDO (工藤贵史)	联 系 方 式	+81-17-763-3380
	记 录	配备食品安全手册/食物中毒手册/已参保PL保险 (含海外PL)			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	渔师炸扇贝						
JAN 条 码	4534695263151	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5 c / t	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	1周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价有效期			
	()		650YEN	日本国内销价格	1280 日元		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂 (EU/FDA HACCP) 第2工厂 炸扇贝 (FDA-HACCP)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
扇贝	青森县	能量	146kcal/100g
面包糠	日本等	蛋白质	11.0 g /100 g
淀粉	美国等	脂肪	1.3g/100g
小麦粉	日本他	碳水化合物	23.0 g /100 g
玉米淀粉	美国等	糖类	22.0 g /100 g
葡萄糖	日本他	膳食纤维	1.0 g /100 g
增稠剂(瓜尔豆胶)	日本他	食盐相当量	0.92 g /100 g
磷酸钙	日本他	钙	37m g /100 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
整颗的青森县陆奥湾产1年贝(通称半成贝)充分包裹面包糠,从酥脆的面衣中呈现出出水丰富的扇贝。原料阶段已加热至90度以上(蒸制),用175~180度的热油炸制2分30秒~3分钟,面衣即可呈现金黄色。		最适合用来制作晚饭的菜肴或便当。无需解冻直接炸即可,却能品尝到正宗的油炸食物。	

■产品照片

【冷凍食品】

名 称	ほたてフライ		
原 材 料 名	ほたて貝(青森県陸奥湾産)、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、コーンフラワー、ぶどう糖、植物油) / 増粘剤(グァーガム)、リン酸Ca、膨張剤(一部に小麦を含む)		
内 容 量	400g(20粒入)	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
賞 味 期 限	2021. 12. 16	加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がり下さい。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
製 造 者	株式会社 山神 青森県青森市油川字岡田262-5 TEL:017-763-3380		
製 造 所	株式会社 山神 第二工場 青森県青森市油川字岡田262-10		

※当工場では、えび、乳、ごま、大豆、鶏肉、りんご、アーモンドを使用した製品を製造しています。

4534695263151

過敏源 (特定原材料)

■产品特性和交易条件

产 品 名	山神煮扇贝						
JAN 条 码	4534695100012	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	18个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	6c/t	箱	材 质	纸箱		个数	
交 货 时 间	2周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	[]			650YEN		日 本 国 内 销 商 价 格	1280 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂 (EU/FDA HACCP) 第2工厂 炸扇贝 (FDA-HACCP)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
扇贝	青森县	能量	79kcal/100g
		蛋白质	15.5g/100g
		脂肪	0.2g/100g
		碳水化合物	3.7g/100g
		灰份	1.9g/100g
		食盐相当量	1.31g/100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将刚捕捞上来的扇贝90度蒸制。 届时，李斯特氏菌等细菌就会被杀灭。 最重要的是，味道会凝缩其中。		煮、炒、焯、烤、炸	

■产品照片

	过敏源 (特定原材料)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	山本食品株式会社		
年 销 售 额	7.5亿日元	从 业 人 员 数	60
代 表 姓 名	Kouhei YAMAMOTO(山本浩平)		
留 言	<p>我们希望将美味的“青森味道”献给大家。怀着这个美好的愿望，我们采用本公司独有的工艺，将严挑干青鱼子与各种新鲜原料加工成各种产品。无论在哪个时代，我们都坚守真正的味道与质量，今后也会直接听取顾客意见，努力为顾客提供值得信赖的产品。</p>		
主 页	http://www.yamamoto-foods.co.jp/		
公 司 地 址	〒 039-3503	56-1 Urashima, Nonai Aomori, Aomori (青森県青森市大字野内字浦島56-1)	
工 厂 地 址	〒 030-0901	3-1-21 Minatomachi, Aomori, Aomori (青森県青森市港町3丁目1-21)	
负 责 人	Toshiki WASHIO(鷺尾俊樹)	E - m a i l	info@yamamoto-foods.co.jp
T E L	+81-17-726-5581	F A X	+81-17-726-5575



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>原料：选别/异物剔除→调味→熟成（5℃以下）→称重/填充→重量检查→金属检测器→X射线异物检测装置→冷冻保存（-18℃）</p>
照 片

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	感官检查、理化学检查（NaCl、pH、Brix）、微生物检查（一般活菌数、大肠菌群数、真菌/酵母）			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	彻底实施产品、半成品、原料的温度管理，金属检测器、X射线异物检测装置			
	从 业 员 管 理	遵守洗手规则、着装等的正确穿着			
	施 舍 设 备 和 管 理	对机器/用具类进行彻底清洗、杀菌			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Toshiki WASHIO (鷺尾 俊樹)	联 系 方 式	080-1669-8868
	记 录	有原产地证明、经过细菌检查（公共机构、自主检查）、参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	NEBUTAZUKE 50 g × 2			
JAN 条 码	4979360500009	包装	材 质	容器: PET、膜: PE、PET、封带: PP
保 存 期 限	出货后360天(冷冻时)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 9.0 9.0 4.5 120.0
最低交货单位	4箱	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 19.5 45.0 5.0 1.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
				日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP (一般社団法人日本食品认证机构)、干青鱼子加工品 (NEBUTAZUKE)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
萝卜	日本国产	蛋白质	4.1 g
干青鱼子	加拿大、德国、荷兰	脂肪	0.2 g
黄瓜	日本国产	碳水化合物	19.7 g
海带	日本国产	食盐相当量	4.1 g
鱿鱼干	日本国产		
腌渍原材料			
山梨醇			
酒精			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将严选干青鱼子、鱿鱼干、萝卜、黄瓜与有粘性的海带一起腌渍而成的独具风味的酱油腌菜。自1966年发售至今，作为“青森味道”受到很多人的喜爱。		适合做下饭菜或下酒菜。	

■产品照片



<p>名 称: しょうゆ漬(刻み)</p> <p>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、アザリエキス】/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)</p> <p>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)</p> <p>内 容 量: 100g (50g×2)</p> <p>賞 味 期 限: 上面右下部に記載</p> <p>保 存 方 法: 要冷凍(-18℃以下保存)</p> <p>製 造 者: ヤマト食品株式会社 青森市大字野内字浦島56-1</p> <p>TEL: 017(726)5581</p>

过敏源 (特定原材料)

(特定原材料) 乳、蟹、小麦

(准特定原材料) 鱿鱼、大豆、鸡蛋、花生、虾、蟹、小麦、荞麦

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	干青鱼子酱油腌菜100g（高汤酱油）			
JAN 条 码	4979360122119	包装	材 质	袋：PE、PET
保 存 期 限	出货后360天(冷冻时)、解冻后7天（10℃以下）		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 21.0 13.0 2.5 206.0
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 195.0 325.0 85.0 2.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期
				日 本 国 内 销 商 价 格
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	HACCP（一般社団法人日本食品认证机构）、干青鱼子加工品（干青鱼子酱油腌菜）			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
干青鱼子	荷兰	蛋白质	15.4 g
酱油		脂肪	3.8 g
淀粉糖浆		碳水化合物	4.9 g
海带提取物		食盐相当量	1.74 g
蟹提取物			
鲣节调味提取物			
味醂			
食盐			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
芳香浓郁的酱油混合海带和鲣节的组合高汤，将精选优质干青鱼子 在里面充分腌渍，呈现出醇厚的风味。		可直接当作下饭菜。 也非常适合作正月的年节菜、当礼物送给重要的人。	

■产品照片



数の子醤油漬(だし醤油)

名 称 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、アナトー)、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

过敏感源（特定原材料）

(特定原材料) 蟹、小麦

(准特定原材料) 大豆、明胶、鸡蛋、花生、虾、蟹、小麦、荞麦

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社YAMAYO		
年 销 售 额	2020年 32亿8千万日元	从 业 人 员 数	100
代 表 姓 名	Kazuhiro FUJITA(藤田和弘)		
留 言	位于日本著名的水产基地“八户”，拥有得天独厚的地理环境，不断扩大商品种类，为市场提供珍味品、副食品、冷冻食品等各种商品。希望今后能一如既往地得到大家的支持与关照。		
主 页	http://www.yamayo.info		
公 司 地 址	〒 031-0801	4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市江陽4-10-24)	
工 厂 地 址	〒 031-0801	4-16-1 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市江陽4-16-1)	
负 责 人	Keiichi OTA(太田敬一)	E - m a i l	k-ota@yamayo.info
T E L	+81-178-24-3211	F A X	+81-178-24-1783

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>“鱿鱼生鱼片松前渍” 原料解冻 → 称重 → 水洗 → 杀菌/清洗 → 水洗 → 切割 → 味醂腌制 → 冷藏保存 → 沥干水分 → 称重 → 调味拌合 → 冷藏保存 → 填充/包装 → 金属检测 → 重量检查 → 装箱 → 冷冻 → 冷冻保存 → 出货</p> <p>“3种蔬菜与鲭鱼沙拉” 冷冻鲭鱼片 解冻 → 盐水腌制 → 剥皮 → 切割 → 浸调味醋(鲭鱼+蔬菜) → 沥干水分 → 称重 → 装袋 → 金属检测器 → 产品检查 → 解冻 → 装箱 → 冷冻保存 → 出货</p> <p>“大块醋腌鲭鱼” 原料解冻 → 去除头和内藏 → 鲭鱼片成形 → 盐水腌制 → 整形 → 剥皮 → 称重 → 浸调味醋 → 手工揉搓 → 真空包装 → 金属检测器 → 产品检查/批次 → 冷冻 → 装箱 → 冷冻保存 → 出货</p>
照 片
  

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	一般活菌数10万个/g以下、大肠菌阴性、副溶血性弧菌阴性等		
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	大日本水产会HACCP认证工厂。制造负责人与质量管理负责人紧密合作，共享信息，致力于预防与应对，努力生产安全安心的商品。		
	从 业 员 管 理	作业开始前，由制造负责人实施卫生/身体状况检查。此外，利用定期全员早会等机会，由质量管理负责人实施卫生教育，同时在楼层巡逻时进行指导，努力提高员工卫生意识。		
	施 舍 设 备 和 管 理	设置设施设备相关部门，并指派专人负责，以便能迅速应对故障缺陷。		
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	联 系 方 式	+81-178-24-3211
	记 录	发生事故时，按照应对手册予以应对。参保PL保险(日本商工会议所 限额1亿日元)		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鱿鱼生鱼片松前渍 自立袋						
JAN 条 码	4903250560521	包装	材 质	PE、PET			
保 存 期 限	冷冻6个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				15.5	12.0	2.0	120 g
最低交货单位	需确认	箱	材 质	DB		个数	60.0
交 货 时 间	要確認		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				29.0	22.0	35.0	8.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日本国内销商价格	300日元
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	大日本水产会HACCP认证工厂						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
鱿鱼、发酵调味料、胡萝卜、海带、	鱿鱼：美国等	能量	125kcal
水解植物蛋白、砂糖、酱油、		蛋白质	6.1g
海带提取物、食盐、唐辛子、鲣节调味液		脂肪	0.2g
/山梨醇、调味料(氨基酸等)、		碳水化合物	24.7g
醋酸(Na)、增稠多糖类、		食盐相当量	4.1g
(部分含有小麦、鱿鱼、大豆)			每100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
鲜感十足的松前渍。特点在于黏糊糊的，色彩鲜艳。		小钵、手卷、军舰卷	

■产品照片

	
	<p>过敏感源 (特定原材料)</p> <p>小麦</p>

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	3种蔬菜与鲑鱼沙拉						
JAN 条 码	4903250551932	包装	材 质	PE、PP			
保 存 期 限	冷冻6个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				15.0	15.0	2.0	100 g
最低交货单位	需确认	箱	材 质	DB		个数	80.0
交 货 时 间	要確認		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				32.0	24.0	46.0	9.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	300日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	大日本水产会HACCP认证工厂						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
鲑鱼(日本国产)、洋葱、胡萝卜、	鲑鱼: 日本国产	能量	158kcal
青椒、砂糖混合异构糖浆、食醋、		蛋白质	6.9g
食盐、水解植物蛋白、荷兰芹、		脂肪	10.2g
草本葡萄酒/山梨醇、		碳水化合物	10.3g
调味料(氨基酸)、		糖类	8.8g
(部分含有鲑鱼/橙子)		膳食纤维	1.5g
		食盐相当量	0.9g
			每100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将鲑鱼与蔬菜用醋拌制而成。		可搭配鲜切蔬菜。可制作开式三明治&意式烤面包。	

■产品照片

	过 敏 源 (特 定 原 材 料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	大块醋腌鲭鱼							
JAN 条 码	4903250551185		包 装	材 质	袋: PE、PET 衬纸: PS			
保 存 期 限	冷冻6个月			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	需确认		箱	材 质	DB		个 数	60.0
交 货 时 间	要确认			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
						日 本 国 内 销 商 价 格	700日元	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	大日本水产会HACCP认证工厂							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼(日本国产)、食醋、食盐、发酵调味料、砂糖混合异构糖浆/调味料(氨基酸等)、甜味剂(三氯蔗糖)、(部分含有小麦/鲭鱼/大豆)	鲭鱼: 日本国产	能量	205kcal
		蛋白质	17.6g
		脂肪	13.0g
		碳水化合物	4.3g
		食盐相当量	2.4g
			每100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
采用独特工艺及调味醋腌制日本国产鲭鱼。		切成片状, 做押寿司, 也可做卡帕奇欧。	

■产品照片



名 称 しめさば 原材料名 さば(国産)、食酢、食塩、醸酵調味料、砂糖混合異性化液糖/調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦、さば、大豆を含む) 内 容 量 1枚入 賞味期限 商品表面に記載してあります。 保存方法 商品表面に記載してあります。 製 造 者 株式会社ヤマヨ 青森県八戸市江陽 4丁目10番24号 TEL 0178-24-3211 製 造 所 青森県八戸市江陽 4丁目16番 1号	栄養成分表示 (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 この表示値は、目安です。
---	---

过敏源 (特定原材料)

小麦

糕点/调味料等


- P67 株式会社果子之MIYAKIN
驹馒头6个装
青之森 (苹果派)
- P70 KANESYOU株式会社
蜂蜜苹果醋
- P72 上北农产加工株式会社
STAMINA源酱 (不使用调味料/甜味剂等食品添加剂)
STAMINA源酱
STAMINA源盐烧酱
- P76 有限会社乡ARPAJON
朝之八甲田
朝之八甲田 万绿
朝之八甲田 津轻苹果
- P80 SHIMIZU食品株式会社
松松软软小仓铜锣烧
栗子馅铜锣烧
小仓铜锣烧
- P84 株式会社HATOYA制果
红玉果实奶酪蛋糕
青森先生的温和清汤 西式风味
Lovely Pie
- P88 株式会社富士清HORIUCHI
青森苹果泥年轮蛋糕
青森窑烤苹果派
- P91 株式会社RAGUENEAU SASAKI
糕点师的苹果蛋糕条
PPOROCHOCOLAT
森CHOCOLAT
- P95 WADAKAN株式会社
特级纯酿酱油
鲣鱼厚削酱料
生姜烧酱汁



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社果子之MIYAKIN		
年 销 售 额	302万8000日元	从 业 人 员 数	53
代 表 姓 名	Itsushi MIYAZAWA(宫沢一史)		 <p style="text-align: center;">みやざわ いつし 5代目 宮沢一史</p>
留 言	<p>我们的工作是用糕点架起人与人之间沟通的桥梁。我们拥有159年的历史，在坚守传统的同时，始终致力于以青森特产薯蕷、黑加仑、苹果为原料进行新商品开发。我们会秉承“欢喜与共”的理念，继续做受本地人喜爱的糕点商，并且通过糕点，让日本全国乃至海外的顾客也能感受到青森的魅力。</p>		
主 页	http://www.okashinomiyakin.com		
公 司 地 址	〒 039-2512	青森県上北郡七戸町字笹田76-1	
工 厂 地 址	〒 039-2512	青森県上北郡七戸町字笹田76-1	
负 责 人	Itsushi MIYAZAWA(宫沢一史)	E - m a i l	miyakin@hi-net.ne.jp
T E L	+81-176-62-5100	F A X	+81-176-62-6880

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片


■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	在预防管理合格人士的监督下，正在进行HACCP引进前的准备工作。通过对加热工序实施温度与时间管理，达到杀灭一般活菌/大肠菌群的目的。			
	从 业 员 管 理	每天早上进行健康检查，要求员工按规定步骤穿着制服，防止异物混入。万一遭到投诉时，使用投诉报告书努力查明原因，制定对策并进行效果评定。			
	施 舍 设 备 和 管 理	将下料室、焙烧室、蒸煮室、包装室、加工室分别设置在单独房间。定期检查机器零部件，对发生磨损的部分进行处理、更换。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Itsushi MIYAZAWA (宫沢一史)	联 系 方 式	+81-176-62-5100
	记 录	参保PL保险			

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	驹馒头6个装							
JAN 条 码	4560242092844		包装	材 质				
保 存 期 限	从生产之日起30天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	1箱		箱	材 质	纸		个数	32.0
交 货 时 间	10天			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
						日本国内销商价格	889 日元	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
		能量	66kcal
		蛋白质	1.2g
		脂肪	0.2g
		碳水化合物	14.8g
		食盐相当量	0.02g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
“大正天皇陛下命名菓子”当时尚是皇太子的大正天皇赐名“驹馒头”。而后100余年一直备受欢迎的青森著名糕点。内陷口感新鲜，柔软细腻，有豆沙馅儿的白驹和白馅黑糖外皮的黑驹。	日常点心、简单的伴手礼

■产品照片



商品名: 駒馒头 6個入

●名称: 和生菓子 ●原材料名: 【白駒馒头】粉末あん(国内製造) (小豆)、砂糖、小麦粉、水飴、長芋、小麦粉加工品、粉末あん(インゲン豆)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち米、うるち米、米(国産)、醸造アルコール、半粒(国産米)、糖類、食塩/膨張剤、酸味料、(一部に小麦・やまいもを含む) 【黒駒馒头】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(白駒馒头3個、黒駒馒头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字京田76-1 TEL.0176-62-5100(代)

栄養成分表示 (1個当たり)	白駒馒头	黒駒馒头
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

过敏源 (特定原材料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青之森（苹果派）			
JAN 条 码	4560242 092240	包装	材 质	
保 存 期 限	30天		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量
最低交货单位	1箱	箱	材 质	个数 48.0
交 货 时 间	10天		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 35.0 25.0 20.0 4.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期
	()			日 本 国 内 销 商 价 格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用青森县产苹果。简简单单的苹果派，松软滋润。圆圆的形状，无论从哪里开始吃，都能从第一口就享受到苹果的美味。苹果果肉量是本公司其他产品的2.5倍！用料十足。	可以自己吃下一个。可以加热后点缀冰淇淋，用来接待重要的客人。简单的苹果派，搭配自由自在！！

■产品照片

	<p>●商品名:青の森 ●名称:焼き菓子 ●原材料名:りんご、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)、(一部にりんご・小麦・卵・大豆・乳成分を含む)</p> <p>●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</p> <p>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)</p> <p>4 560242 092240 限、ラベル</p>
	<p>过敏源(特定原材料)</p>

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	KANESYOU株式会社		
年 销 售 额	5亿3600万日元	从 业 人 员 数	17
代 表 姓 名	Toshisada KUSHIBIKI (櫛引利貞)		
留 言	将产自青森 制作精良的苹果醋 送给自己, 送给家人, 送给最爱的人。		
主 页	https://www.ringosu.com/		
公 司 地 址	〒 036-8345	15-23 Kuranushicho Hirosaki, Aomori (青森県弘前市蔵主町15-23)	
工 厂 地 址	〒 036-0233	30-12 Tomita Hinuma Hirakawa, Aomori (青森県平川市日沼富田30-12)	
负 责 人	Fumitoshi SHIRASAWA(白澤文敏)	E - m a i l	info@ringosu.com
T E L	+81-172-57-2121	F A X	+81-172-57-5500

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

○将津轻的完熟苹果整个清洗冲水, 再次清洗并去除伤果和烂果后, 连皮带核全部粉碎。

○将粉碎后的苹果发酵, 采用独创的“粉碎酿造”工艺(一种长时间酿造的工艺), 加入白神酵母进行酒精发酵, 酿成苹果酒。

○让苹果酒低温熟成(本州最北的粗酿造工厂), 静置进行醋酸发酵, 制成苹果醋。再进行长时间的木桶熟成, 形成醇厚且富有层次的味道。

○经过过滤/杀菌, 到KANESYOU苹果醋制作完成大约需要180天……普通的苹果醋使用进口苹果汁, 采用速酿法酿造, 大约需要10天

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般分析(酸度/pH/Brix)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	加热的管理标准、工厂入室时的毛发、灰尘清除规定、原材料的致敏物把控			
	从 业 员 管 理	完善工厂入室时/洗手间的洗手设备、入室规定			
	施 舍 设 备 和 管 理	添加剂、药剂保管相关规定			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Hideki KUSHIBIKI (櫛引英揮)	联 系 方 式	+81-172-57-2121
	记 录	参保涵盖产品责任险及个人信息泄露责任险的“超商业保险(东京海上日动火灾)”			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	蜂蜜苹果醋							
JAN 条 码	4 905424 411158		包装	材 质				
保 存 期 限	2年			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量 500ml
最低交货单位	根据具体数量商议		箱	材 质			个数	12.0
交 货 时 间	数量により応相談			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
	[]					日本国内 销商价格		1,200 日元
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用津轻完熟苹果，连皮带核整个用，采用名为“粉碎酿造”的独创工艺进行酿造，再装到木桶中熟成3个月以上，味道醇厚浓郁。		○用冷水(or热水or碳酸水)稀释至6~8倍，制成佛蒙特饮料 ○用牛奶稀释至6~8倍，制成牛奶佛蒙特 ○按照碳酸4、威士忌(or烧酒)2、苹果醋1的比例制成Highball (or以烧酒为基酒的Highball) ○和普通的醋一样，为各种料理调味	

■产品照片

	
过敏源 (特定原材料)	

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	上北农产加工株式会社		
年 销 售 额	2019年度 10亿100万日元	从 业 人 员 数	47名 (2020年7月)
代 表 姓 名	Msayosi NARITA (成田正義)		
留 言	上北农产加工(株)作为青森的酱油/烤肉酱制造商, 严选青森本地的农产品, 酿造/制造安心安全的美味烤肉酱/酱油。今后我们将一如既往地追求真正的味道、自然的味道, 向全日本展现青森魅力的魅力。		
主 页	http://knktare.com/		
公 司 地 址	〒 034-0041	76 Kawara Uemae Osaka, Towada, Aomori (青森県十和田市大字相坂字上前川原76番地)	
工 厂 地 址	〒 034-0041	76 Kawara Uemae Osaka, Towada, Aomori (青森県十和田市大字相坂字上前川原76番地)	
负 责 人	Yasuhiro OYAMA (大山安博)	E - m a i l	t-ooyama@knktare.com
T E L	+81-176-23-3138	F A X	+81-176-23-8153

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
青森县产大蒜/日本国产洋葱/生姜	自动灌装生产线	标签粘贴保质期印字生产线

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	本公司的质量检查 (pH、Brix、细菌检查)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	各部署使用作业日报进行记录管理			
	从 业 员 管 理	组织卫生研修会 (每月1次)			
	施 舍 设 备 和 管 理	委托防虫防鼠管理业者, 实施管理			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Maekawa (前川)	联 系 方 式	+81-176-23-3138
	记 录	参保PL保险 (损保日本)、各部门的作业前检查表、作业日报			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	STAMINA源酱（不使用调味料/甜味剂等食品添加剂）						
JAN 条 码	4908208224319	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	540天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.3	6.3	21.0	410g
最低交货单位	1	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	3~4日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				28.0	34.5	23.0	13.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价有效期		
					日本国内销商价格	450 日元	
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	A-HACCP						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
酱油	青森县	能量	每100g 99kcal
水解蛋白	日本	蛋白质	每100g 4.8g
砂糖	日本	脂肪	每100g 0g
苹果加工品	青森县	碳水化合物	每100g 20.3g
洋葱	日本	食盐相当量	每100g 7.7g
生姜	日本		
发酵调味料	日本		
大蒜	青森县		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
<p>不使用食品添加剂的STAMINA源酱。与“STAMINA源酱”一样，主原料都是用青森县产大豆/小麦酿造的酱油，此外还使用了青森县特产苹果以及大蒜、洋葱、生姜等蔬菜，口味清淡。</p>		<p>作为家庭版烤肉、日常菜肴的调味料（炒肉/蔬菜/鱼贝、炸鸡块调味、豆腐的酱油蘸料的替代品、马肉刺身的蘸酱汁、什锦焖饭的材料等），使用方式多种多样。</p>	

■产品照片

	<p>名称：焼肉のたれ 原材料名：しょうゆ（小麦、大豆を含む）（青森県製造）、蛋白加水分解物、砂糖、りんご加工品、玉葱、しょうが、発酵調味料、にんにく、料理酒、酵母エキス、香辛料 内容量：410g 賞味期限：下部に記載 保存方法：直射日光を避けて保存して下さい。 製造者：上北農産加工株式会社 青森県十和田市大字相坂 字上前川原76 TEL 0176-23-3138</p>
	<p>过敏源（特定原材料）</p> <p>小麦/大豆/苹果</p>

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	STAMINA源酱						
JAN 条 码	4908208201136	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	540天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.3	6.3	21.0	410g
最低交货单位	1	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	3~4日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				28.0	34.5	23.0	13.5
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	450 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	A-HACCP						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
酱油	青森县	能量	每100g 97kcal
苹果加工品	青森县	蛋白质	每100g 4.8g
砂糖	日本	脂肪	每100g 0g
洋葱	日本	碳水化合物	每100g 19.5g
生姜	日本	食盐相当量	每100g 8.6g
发酵调味料	日本		
大蒜	青森县		
料酒	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
以青森县产大蒜/苹果、日本国产洋葱/生姜等日本国产鲜蔬菜以及用青森县产大豆/小麦酿造的酱油为主要原料的“青森被食用最多的烤肉酱”。被人们广泛使用，甚至有“源酱在手，万事不愁”的说法。		作为家庭版烤肉、日常菜肴的调味料（炒肉/蔬菜/鱼贝、炸鸡块调味、豆腐的酱油蘸料的替代品、马肉刺身的蘸酱汁、什锦焖饭的材料等），使用方式多种多样。	

■产品照片

	名称:焼肉のたれ 原材料名:しょうゆ(小麦・大豆を含む)(青森県製造)、りんご加工品、砂糖、玉葱、生姜、発酵調味料、にんにく、料理酒、香辛料/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、ビタミンB1 内容量:410g 賞味期限:下部に記載 保存方法:直射日光を避けて保存して下さい。 製造者: 上北農産加工株式会社 青森県十和田市大字相板字上前川原76 TEL 0176-23-3138
	过敏源 (特定原材料) 小麦/大豆/苹果

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	STAMINA源盐烧酱						
JAN 条 码	4908208300020	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	360天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.3	6.3	21.0	380g
最低交货单位	1	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	3~4日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				28.0	34.5	23.0	12.7
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	[]					日本国内 经销商价格	400 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	A-HACCP						


原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
食盐	日本	能量	每100g 24kcal
胡椒	日本	蛋白质	每100g 1.9g
砂糖	日本	脂肪	每100g 0g
大蒜	青森县	碳水化合物	每100g 4.1g
调味料(氨基酸等)	日本	食盐相当量	每100g 7.9g
增稠剂(加工淀粉、增稠多糖类)	日本		
维生素B ₁	日本		

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用了青森县产大蒜的风味醇厚的椒盐烤肉酱。与粉末相比，调味更加均匀，让烹饪更加轻松方便。只需加入开水就能变成“简易汤”。	只需加入热水就会变成热汤。 倒入意面或日式炒面里炒制，轻松作出盐味意面/日式炒面。

■产品照片

	<p>名 称:焼肉のたれ 原材料名:食塩(国内製造)、こしょう、砂糖、にんにく、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、ピタミンB₁、(一部に大豆・ゼラチン・豚肉を含む) 内 容 量:380g 賞味期限:右側下部に記載 保存方法:直射日光を避けて保存して下さい。 製 造 者:上北農産加工株式会社 青森県十和田市大字旭坂字上 前川原76 TEL0176-23-3138</p> <p>栄養成分表示(100g当り) エネルギー 24kcal たんぱく質 1.9g 脂 質 0g 炭水化物 4.1g 食塩相当量 7.9g (推定値)</p>
	<p>过敏源(特定原材料)</p> <p>大豆/明胶/猪肉</p>

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	有限会社乡ARPAJON		
年 销 售 额	2020年度 7200万日元	从 业 人 员 数	18
代 表 姓 名	Kazuharu MATSUZAKA (松坂和治)		
留 言	在青森县内拥有6家店铺的蛋糕店ARPAJON。店里被鲜花与绿意包围的花园也受到大家的喜爱。精选本地材料烘焙而成的人气奶酪蛋糕“朝之八甲田”4天就收到35万份订单，邮购人气最高，为主厨推荐佳品。		
主 页	http://www.arpajon.co.jp		
公 司 地 址	〒 039-1121	1-11-22 Oroshi Center, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市卸センタ 1-11-22)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Hashimoto(橋本)	E - m a i l	office@arpajon.co.jp
T E L	+81-178-21-2151	F A X	+81-178-20-5858

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等) 卖点

照 片		
		
调整面糊	倒入模具	烘焙

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	定期委托检查机构实施细菌检查。此外，每天实施工厂内卫生管理检查等。			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	按照自主卫生管理计划彻底实施管理。			
	从 业 员 管 理	定期组织全员进行卫生管理研修。			
	施 舍 设 备 和 管 理	使用金属检测器实施全品检查			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Hashimoto(橋本)	联 系 方 式	+81-178-21-2151
	记 录	参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	朝之八甲田						
JAN 条 码	4562139830010	包装	材 质	PP、纸			
保 存 期 限	解冻后冷藏3天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱	个数	53.0	
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下	参考价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价有效期		
			日本国内销商价格	1,000 日元			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	A-HACCP						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
奶油奶酪	澳大利亚、法国	能量	101kcal
牛奶	日本	蛋白质	2.5g
鸡蛋	日本	脂肪	7.7g
砂糖	日本	碳水化合物	5.2g
黄油	日本	食盐相当量	0.2g
玉米淀粉	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用本地产新鲜鸡蛋制作而成的质地柔软、奶香浓郁的奶酪蛋糕。		杯装一人食奶酪蛋糕， 想吃多少解冻多少。 另外，半解冻状态下食用也很美味。	

■产品照片



过敏源（特定原材料）

鸡蛋/乳

■产品特性和交易条件

产 品 名	朝之八甲田 万绿						
JAN 条 码	4562139830393	包装	材 质	PP、纸			
保 存 期 限	解冻后冷藏3天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				28.6	10.0	3.4	5個
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱		个 数	53.0
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				30.0	56.0	36.0	14.9
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	A-HACCP						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
奶油奶酪	澳大利亚、法国	能量	103kcal
牛奶	日本	蛋白质	2.6g
鸡蛋	日本	脂肪	8.0g
砂糖	日本	碳水化合物	4.9g
黄油	日本	食盐相当量	0.2g
玉米淀粉	日本		
抹茶加工品	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
“朝之八甲田”质地柔软的奶酪蛋糕与香气扑鼻的抹茶完美组合。呈现出不同于以往的和式风味。		杯装一人食奶酪蛋糕， 想吃多少解冻多少。 另外，半解冻状态下食用也很美味。	

■产品照片

	过 敏 源 (特 定 原 材 料)
	鸡蛋/乳

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	朝之八甲田 津轻苹果						
JAN 条 码	4562139830522	包 装	材 质	PP、纸			
保 存 期 限	解冻后冷藏3天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				28.6	10.0	3.4	5個
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱		个 数	53.0
交 货 时 间	14天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				30.0	56.0	36.0	14.9
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	A-HACCP						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
奶油奶酪	澳大利亚、法国	能量	89kcal
牛奶	日本	蛋白质	2.0g
糖渍苹果	日本	脂肪	6.5g
鸡蛋	日本	碳水化合物	5.5g
砂糖	日本	食盐相当量	0.2g
苹果	日本		
黄油	日本		
玉米淀粉	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
用奶油煎炒苹果，锁住风味与丰富的口感，通过炙烤表面，让香味散发出来。奶酪蛋糕坯中点缀糖浆苹果，具有其他奶酪蛋糕无法比拟的细腻润滑口感，美味可口。		杯装一人食奶酪蛋糕， 想吃多少解冻多少。 另外，半解冻状态下食用也很美味。	

■产品照片




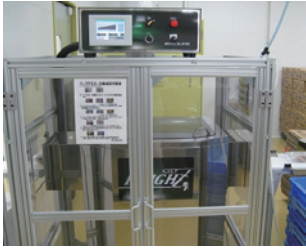

过敏源 (特定原材料)

鸡蛋/乳/苹果

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	SHIMIZU食品株式会社		
年 销 售 额	5亿	从 业 人 员 数	45
代 表 姓 名	Hiroshi TANAKA(田中洋)		
留 言	创业至今，始终立足日本食文化，以“糕点的美味”为原点，追求高质量产品，将重心放在“充满独创性的商品开发”上，日复一日坚持研究，从未有一丝松懈。		
主 页	http://www.shimizushopkuhin.co.jp		
公 司 地 址	〒 039-2245	5-5-3 Kitainter Kogyo Danchi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市北インター工業団地五丁目5番3号)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Hidenobu OKAMOTO(岡本英信)	E - m a i l	okamoto@shimizushokuhin.co.jp
T E L	+81-178-32-7005	F A X	+81-178-32-7006

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>铜锣烧生产线取得“FSSC22000”认证。截至2021年6月，共有4条铜锣烧生产线（3,000×3条、2,000×1条）拥有每小时11,000个（组）×6小时运转=66,000个的生产力。3天可生产出40F集装箱的装载量。利用下面的贴标签机，可印刷出口目的地所用语言的标签。（有限制，请联系我们商谈）</p> <p>①饼坯原料称重/混合→②饼坯烘焙→③馅料充填→④独立包装→⑤将防腐剂装入托盘→⑥将铜锣烧放入托盘→⑦保质期印字/外袋包装→⑧填充氮气/氦气→⑨X射线检测器→⑩针孔检测仪→⑪目视产品检查→⑫装入纸箱→⑬出货</p>		
照 片		
		
②饼坯烘焙后散热	⑩针孔检测仪	⑩⑪之间的贴标签机

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	水分活性、感官检查			
卫生管理要求	制造工艺管理	记录表			
	从业员管理	健康管理、粪便检查			
	施舍设备和管理	出入口等上锁、访客记录			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Muraki(村木)	联 系 方 式	+81-178-32-7005
	记 录	FSSC22000、参保PL保险			

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	松松软软小仓铜锣烧						
JAN 条 码	4980938205820	包 装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	60天（可延至180天）		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5捆（10个装×1×3×5）	箱	材 质	纸箱	个数	10.0	
交 货 时 间	15天※订货生产，因订货数量而异。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 5℃~35℃	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400YEN	报价有效期			
				日本国内销价格	380YEN		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	FSSC22000（铜锣烧生产线）						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
颗粒豆沙馅（砂糖、红豆、食盐）	中国	能量	129kcal
鸡蛋	青森县	蛋白质	2.7g
小麦粉	美国等	脂肪	2.5g
砂糖（山梨醇）	韩国	碳水化合物	23.9g
糖浆	日本	食盐相当量	0.1g
加工油脂（乳化剂）	日本		
蜂蜜	中国		
膨胀剂	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
外皮松软，轻盈细腻。水润的颗粒豆沙馅甜度适中，是一款经典铜锣烧。 选用蛋糕等西式糕点常用类型的小麦粉， 鸡蛋使用青森县产的“味乙女”。		家人团聚时的点心、集会时的茶点。 可直接食用，也可用微波炉（500w）加热10秒左右，味道更佳。	

■产品照片

	 <p>图片仅供参考</p>
过敏源（特定原材料） 鸡蛋/小麦/大豆	

■产品特性和交易条件

产 品 名	栗子馅铜锣烧						
JAN 条 码	4980938205844	包 装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	60天（可延至180天）		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5捆（10个装×1×3×5）	箱	材 质	纸箱		个 数	10.0
交 货 时 间	15天※订货生产，因订货数量而异。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 5℃~35℃	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400YEN		报 价 有 效 期		
			日本国内销商价格	380YEN			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	FSSC22000（铜锣烧生产线）						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
栗子豆沙馅（砂糖、红豆、栗子甘露煮）	中国	能量	117kcal
鸡蛋	青森县	蛋白质	2.5g
小麦粉	美国等	脂肪	2.5g
砂糖（山梨醇）	韩国	碳水化合物	21.0g
糖浆	日本	食盐相当量	0.1g
加工油脂（乳化剂）	日本		
蜂蜜	中国		
膨胀剂	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
外皮松软，轻盈细腻。里面有切碎至约5mm大小的栗子，是一款轻奢铜锣烧。 选用蛋糕等西式糕点常用类型的小麦粉，鸡蛋使用青森县产的“味乙女”。		家人团聚时的点心、集会时的茶点。 可直接食用，也可用微波炉（500w）加热10秒左右，味道更佳。	

■产品照片

	
	图片仅供参考 过敏源（特定原材料）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	小仓铜锣烧						
JAN 条 码	4980938205851	包装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	60天（可延至180天）		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5捆（12个装×1×5×5）	箱	材 质	纸箱		个数	12.0
交 货 时 间	15天※订货生产，因订货数量而异。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 5℃~35℃	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 180YEN		报价 有效期		
			日本国内 销商价格	150YEN			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	FSSC22000（铜锣烧生产线）						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
颗粒豆沙馅（砂糖、红豆、食盐）	中国	能量	97kcal
鸡蛋	青森县	蛋白质	1.8g
小麦粉	美国等	脂肪	2.1g
砂糖（山梨醇）	韩国	碳水化合物	17.7g
糖浆	日本	食盐相当量	0.1g
加工油脂（乳化剂）	日本		
蜂蜜	中国		
膨胀剂	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
外皮松软，轻盈细腻。水润的颗粒豆沙馅甜度适中，是一款经典铜锣烧。小小一颗，也非常适合小朋友吃。 选用蛋糕等西式糕点常用类型的小麦粉，鸡蛋使用青森县产的“味乙女”。		家人团聚时的点心、集会时的茶点。 可直接食用，也可用微波炉（500w）加热10秒左右，味道更佳。	

■产品照片




图片仅供参考


过敏源（特定原材料）

鸡蛋/小麦/大豆

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社HATOYA制果		
年 销 售 额	2019年度 3亿4400万日元	从 业 人 员 数	50
代 表 姓 名	Teruko ANDO(安保照子)		
留 言	主要生产旅游伴手礼糕点、苹果和黑加仑等的加工品，近来更是充分利用冷冻干燥技术，生产扇贝汤、咸鱿鱼及扇贝茶泡饭等产品。原材料仅选用青森县产优质产品，尽量不使用添加剂和色素，努力生产安心安全的商品。		
主 页	http://www.a-hatoya.com/		
公 司 地 址	〒 030-0943	69-1 Taniwaki, Kobata, Aomori, Aomori (青森市大字幸畑字谷脇69-1)	
工 厂 地 址	〒 030-0943	69-1 Taniwaki, Kobata, Aomori, Aomori (青森市大字幸畑字谷脇69-1)	
负 责 人	Yoshida(吉田)	E - m a i l	hatoya@a-hatoya.com
T E L	+81-17-738-3500	F A X	+81-17-738-7591

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>面糊、搅拌制造（小麦粉、鸡蛋、砂糖、发酵乳、奶油奶酪、盐）→将面糊挤入铺好苹果的纸容器中→在表面挤上天然奶酪→烘焙→自然冷却→金属检测器→自动分装→装箱（纸箱）→出货</p>
<p>照 片</p> 

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般活菌数、基础营养成分（青森县药剂师会 食与水检查中心）			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	制作Lovely Pie制造流程管理图，按流程制定管理标准并严格遵守			
	从 业 员 管 理	出勤时使用入室管理检查表进行管理，早会时进行着装检查。			
	施 舍 设 备 和 管 理	防虫/防鼠管理，外部委托。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Yoshida(吉田)	联 系 方 式	090-7323-7536
	记 录	调查报告路径：制造部门责任人/销售部门责任人→质量管理责任人→管理责任人 参保PL保险：全国果子工业组合联合会PL保险			

展览会·商谈会票

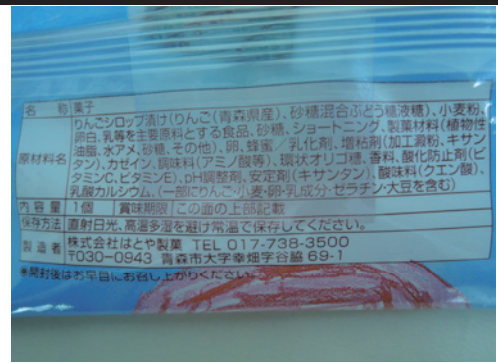


■产品特性和交易条件

产 品 名	红玉果实奶酪蛋糕			
JAN 条 码	4977459004216	包 装	材 质	外包装: PE, PA 杯: 纸
保 存 期 限	90天		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 9.0 13.0 4.0 40 g
最低交货单位	1c/s (50个装) × 4 × 3捆	箱	材 质	DB 个数 50.0
交 货 时 间	15天 (日本港交货)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量 (公斤) 32.0 60.0 13.0 2.6
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃ ~ 25℃	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价有效期 日本国内销商价格 170 日元
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
糖渍苹果 (苹果 (青森县产)、砂糖混合葡萄糖液糖)	青森县	能量	132kcal
小麦粉	美国、加拿大、日本	蛋白质	1.9 g
鸡蛋	青森县、以下为日本	脂肪	6.2 g
蛋白、以乳糖为主原料的食品、砂糖、起酥油、糕点配料 (植物油脂、糖浆、砂糖等)、蜂蜜、乳化剂、增稠剂 (加工淀粉、黄原胶)、酪蛋白、调味料 (氨基酸等)、环状低聚糖、香料、抗氧化剂 (维生素C、维生素E)、ph调整剂、稳定剂 (黄原胶)、酸化剂 (柠檬酸)、乳酸钙		碳水化合物	17.1 g
		食盐相当量	0.12 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
铺上酸甜口味的青森产“红玉”苹果的蜜饯果干, 挤入奶酪充足的面糊后烘焙而成的松软嫩滑的奶酪蛋糕。		适合搭配咖啡、茶等食用。	

■产品照片



过敏源 (特定原材料)

小麦、鸡蛋、乳成分
(本工厂内生产含有荞麦、花生的产品。)

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	青森先生的温和清汤 西式风味			
JAN 条 码	4977459009624	包装	材 质	杯子:PP, EVOH 盖子薄膜: PP, PA 箱纸
保 存 期 限	365天		大小/内容量	长(厘米) 7.5 宽(厘米) 7.5 高度(厘米) 5.0 内容量 8.5g
最低交货单位	1c/s(40个装) × 3 × 3捆	箱	材 质	DB 个数 40.0
交 货 时 间	15天(日本港交货)		大小/重量	长(厘米) 32.0 宽(厘米) 40.0 高度(厘米) 13.0 重量(公斤) 2.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~30℃	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140日元	报价 有效期 日本国内 销商价格 215YEN
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
食盐	日本	能量	27kcal
物)	日本	蛋白质	3.8g
乳糖	加拿大	脂肪	0.2g
砂糖	日本	碳水化合物	2.5g
白胡椒粉末	马来西亚	食盐相当量	2.3g
料包(扇贝、椎茸、大葱)(青森县产)	青森县		
调味料(氨基酸)	日本		
酸化剂(柠檬酸)	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用青森县、陆奥湾的扇贝和大葱，香菇也仅使用青森产香菇，将刚采摘的蔬菜进行冷冻干燥，使得口感堪比新鲜食材。加入2个完整扇贝，汤汁中浓缩着扇贝的鲜香，充满高级感。		* 倒入杯中，用热水冲泡，1~2分钟后即可食用。 * 也可作为杂烩粥的配料，粥做好后撒上鸭儿芹，简易杂烩粥即可制作完成。	

■产品照片



名 称	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 〒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)			
【取扱い上の注意】開封後は、なるべくお早めにお召し上がりください。 お客様相談室 ☎ 0120-31-8108 URL http://www.a-hatoya.com/			

过敏源(特定原材料)

乳成分
(本工厂内生产含有荞麦、花生的产品。)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	Lovely Pie			
JAN 条 码	4977459003349	包装	材 质	PE, PA
保 存 期 限	90天		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 10.0 13.0 3.0 47 g
最低交货单位	1c/s(40个装) × 4 × 3捆	箱	材 质	DB 个数 40.0
交 货 时 间	15天(日本港交货)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 36.0 44.0 10.0 2.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~25℃	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 104日元	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 160YEN
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
糖渍苹果(苹果(青森县产)、砂糖、混合异糖糖浆)	青森县	能量	181kcal
小麦粉(日本国内生产)	美国、加拿大、日本	蛋白质	2.4 g
鸡蛋	青森县、以下为日本	脂肪	10.0 g
人造奶油(食用植物油脂、食盐)、面糊(食用植物油脂、糖浆、砂糖等)、味醂、加工淀粉、乳化剂、香料、增稠多糖类、柠檬酸、防腐剂(山梨酸)、抗氧化剂(维他命C)、乳酸钙、色素(红花黄、胡萝卜素)		碳水化合物	20.4 g
		食盐相当量	0.3 g
产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)		
使用青森产“富士”苹果的蜜饯果干制成的卡仕达酱苹果派。派皮也是自制的多层次酥皮。控制甜度，轻松食用无负担。	陪伴您度过休闲惬意的午茶时光。微波炉加热，即可呈现刚烤好时的风味。		

■产品照片



过敏源(特定原材料)

鸡蛋、小麦、乳成分
(本工厂内生产含有荞麦、花生的产品。)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名		株式会社富士清HORIUCHI		
年 销 售 额		30.5亿日元	从 业 人 员 数	约110名
代 表 姓 名		Masanao KURATA (倉田昌直)		
留 言		<p>“用心做生意” 这是富士清创业至今唯一的方针。 作为食品制造商，“让顾客吃得满意”是我们永恒的追求， 真诚为顾客提供好产品是我们的工作。 顾客的笑容就是我们的快乐。 今后，我们会一如既往地秉承“用心做生意”的方针， 重视人与人之间的温度，上下一心，努力奋进。</p>		
主 页		http://www.fujiseinet.co.jp/		
公 司 地 址	〒	030-0142	37-279 Nojiri, Nogi, Aomori, Aomori (青森県青森市大字野木字野尻37-279青森総合流通団地内)	
工 厂 地 址	〒			
负 责 人		Mika TSUKUDA (附田美香)	E - m a i l	fh_sales@fujiseinet.co.jp
T E L		+81-17-739-1234	F A X	+81-17-739-8707

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

①原材料入库→②原材料保存→③原材料称重→④搅拌/手工混合→⑤烘焙→
⑥切割→⑦产品检查/包装→⑧保存→⑨出货

照 片



■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(检查项目: 细菌检查(适时)/感官检查)		
卫生管理要求	制造工艺管理	与卫生管理的外部机构共同采取措施。		
	从业人员管理	包括进入工厂时的身体状况检查在内, 依据各检查表实施检查, 确保各种举措正确实施。		
	施舍设备和管理	卫生管理公司每月至少实施一次点检/监测。		
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	联 系 方 式	+81-585-32-3800
	记 录	按照危机管理应对手册进行对应。参保PL保险及产品质量保险。		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森苹果泥年轮蛋糕						
JAN 条 码	4589900160077	包装	材 质	外箱:纸 内包装: 塑料			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				14.8	14.8	5.5	260 g
最低交货单位	2	箱	材 质	纸		个数	24
交 货 时 间	约1个月		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				45.2	30.4	23.0	8.5
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 常温: 15~25℃		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日本国内销价格	1,480日元(含税)
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP卫生管理导入店 岐阜县						

糕点、调味料等

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每100g)
鸡蛋(日本国产) 天然奶酪、砂糖、起酥油、人造奶油、小麦粉、米粉、玉米淀粉、苹果(青森县产)、洋酒、杏仁、奶油(乳制品)、以乳等为主要原料的食品、柠檬汁(以下为添加剂)乳化剂、膨脹剂、香料、抗氧化剂(V.C、茶提取物、苹果提取物、V.E)、色素(胭脂树橙)、ph调整剂		能量	367kcal
		蛋白质	5.4 g
		脂肪	22.1 g
		碳水化合物	34.6g
		食盐相当量	0.2 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将青森县产苹果使用不接触空气的方法碾碎,与添加国产米粉的润泽弹嫩的蛋糕坯形成完美组合。具有苹果的清爽香气与温和香甜。		冷藏后食用也很美味。	

■产品照片



过敏感源(特定原材料)
小麦、鸡蛋、乳成分、大豆、苹果

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森窑烤苹果派							
JAN 条 码	4589900160015		包装	材 质	外箱：纸 内包装：塑料			
保 存 期 限	冷冻180天 解冻后60天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	2		箱	材 质	纸		个数	12.0
交 货 时 间	约1个月			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 冷冻：-18℃以下 常温：15~25℃		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商品・工厂等)	HACCP卫生管理导入店 埼玉县							
						日 本 国 内 销 商 价 格	1,480日元(含税)	

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每100g)	
苹果脯、小麦粉、鸡蛋、人造奶油(不使用部分氢化植物油)、砂糖混合 异构液糖、砂糖、杏子果酱、粉末油脂、苹果汁、食盐、肉桂、乳化剂、 酸化剂、酪蛋白钠、膨脹剂、凝胶剂、香料、胡萝卜素色素		能量	292 kcal	
		蛋白质	3.3 g	
		脂肪	13.1 g	
		碳水化合物	40.2 g	
		食盐相当量	0.2 g	
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)		
使用青森县产苹果脯、青森县产苹果汁(JA Aoren 密封压榨NEBUTA罐装) 使用144层全手工编织派皮,即使水分迁移,依然能够享受到派皮层次丰富 的口感与风味。		用烤面包机轻松加热,即可享受到派皮更加酥脆的口感。		

■产品照片



責 任 票

お買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。
製品につきましては万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお買
上げ年月日をお書き添えの上、現品と外装パッケージとともに下記販売者宛に
着払いにてお送り下さい。代替品を送らせて頂きます。

名 称	厚生菓子	
原材料	りんごフレーズ、小麦粉、液糖、マーガリン(乳成分大豆を含む)、砂糖混合異性化液糖、杏子果酱、粉末油脂(植物油脂)、コーンシロップ、りんごジュース(ストレート)、食塩、シナモン、乳化剤、香料、カラメル色素	
西 京 下 類	[賞味期限] 特許下類に記述	
保 存 方 法	直射日光、高温多湿な場所を避けて涼しい場所で保存して下さい。	
販 売 者	株式会社ポコ・ア・ポコ 青森県青森市松原1-17-14	
製 造 所	株式会社ウィンズ・アーク 埼玉県羽生市大字秀安407	
販 路	上野シート・PP 製：EPA	

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	292kcal	炭水化物	40.2g
たんぱく質	3.3g	食塩相当量	0.2g
脂 質	13.1g		

●お持ち帰りになりましたら、冷蔵で冷めてからお召し上がり下さい。
●賞味期限は未開封時の期限です。
●開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がり下さい。
●高温多湿な場所、お持ち帰りの際の手内やトランクルームに長時間、直射日光を浴びやすい所に置かれますと、製品と密着しやすく影響が生じる場合があります。
●※賞味期限(月・日)は特にご注意下さい。
●外箱に力が加わりますと中のお菓子が壊れる場合があります。ふつたり落としたりしないようお願い致します。

株式会社ポコ・ア・ポコ お客様相談室
☎0120-660-156
受付時間 平日9:00~17:00
(土日・年末年始を除く) 4589900160015

过 敏 源 (特 定 原 材 料)

小麦、鸡蛋、乳成分、大豆、苹果

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社RAGUENEAU SASAKI		
年 销 售 额		从 业 人 员 数	459
代 表 姓 名	Kimiyasu KIMURA(木村公保)		
留 言	RAGUENEAU SASAKI从一家小型糕点铺起步。创业至今，对美食倾注无限热情，努力提供最优质的商品与最真诚的服务。我们的目标是通过味文化与食文化，创造舒适便利的生活空间。		
主 页	http://www.rag-s.com		
公 司 地 址	〒 036-8035	9 Hyakkokumachi, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市百石町9)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Toshihiko YANAI(柳井俊彦)	E - m a i l	t-yanai@ragueneau.co.jp
T E L	+81-172-35-0353	F A X	+81-172-33-7917

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	在取得ISO22000认证的安全可靠的工厂里生产安全可靠的商品。		
卫生管理要求	制造工艺管理	ISO22000		
	从业人员管理			
	施舍设备和管理	ISO22000		
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人		联 系 方 式
	记 录			

■产品特性和交易条件

产 品 名	糕点师的苹果蛋糕条						
JAN 条 码	4903443014183	包装	材 质	尼龙			
保 存 期 限	45天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				7.0	18.0	3.0	60 g
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸箱		个数	32.0
交 货 时 间	1周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				40.0	35.0	9.0	2.6
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	[]					日本国内销商价格	不含税 170 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	ISO22000						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
糖渍苹果、派皮（小麦粉、人工奶油、黄油、蛋黄、食盐）、小麦粉调制品（小麦粉、砂糖）、液态鸡蛋、小麦粉、起酥油、人工奶油、麦芽糖、食用乳化油脂（糖浆、食用植物油脂、糊精、乳蛋白）淀粉糖浆、砂糖、脱脂乳粉、肉桂、添加剂显示顺序、增稠稳定剂（加工淀粉、黄原胶）、乳化剂、膨脹剂、酸化剂、乳酸钙、抗氧化剂（V.C、V.E）、酒精、香料、色素（胭脂树橙、胡萝卜素）、（部分原料含有大豆）		热量	348kcal
		蛋白质	3.8g
		总脂质	18g
		饱和脂肪酸	4.34g
		反式脂肪酸	0.94g
		碳水化合物	42.7g
		糖	39.8g
		钠	200mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将青森县产苹果切成大块，与海绵蛋糕胚一起包裹在派皮中。大块果肉鲜嫩多汁，嚼劲十足，酥脆可口。2005~2007年荣获蒙蒂金奖。		从袋子中拿出糕点，用烤箱稍稍加热，即可呈现出派的酥脆口感，味道跟刚烤好的差不多。	

■产品照片

	リンゴシロップ漬、パイ生地（小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩）、小麦粉調製品（小麦粉、砂糖）、液鶏卵、小麦粉、ショートニング、マーガリン、麦芽糖、食用乳化油脂（水あめ、食用植物油脂、デキストリン、乳蛋白）、還元水あめ、砂糖、脱脂粉乳、シブモン、添加物名表示順、糊料（加工デンプン、キサンタンガム）、乳化剂、膨脹剂、酸味料、乳酸Ca、酸化防止剂（V.C、V.E）、酒精、香料、着色料（アノトー、カロチン）、(原材料の一部に大豆を含む)
	过敏感源（特定原材料） 大豆（符合特定原材料标准）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	PPOROCHOCOLAT						
JAN 条 码	4903443013223	包装	材 质	尼龙			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				15.0	65.0	38.0	170 g
最低交货单位	50箱	箱	材 质	纸箱		个 数	24.0
交 货 时 间	14-20日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				33.0	44.0	11.0	4 k g
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	()					日本国内销价格	不含税 361 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
巧克力(日本国内制造)、牛奶、人工奶油、液态鸡蛋、砂糖、小麦粉、加糖蛋黄、可可粉、香料、乳化剂(大豆源性)、抗氧化剂(V.E)、柠檬酸、色素(胡萝卜素)		热量	455kcal
		蛋白质	6.9g
		总脂质	27.7g
		饱和脂肪酸	7.9g
		反式脂肪酸	0.89g
		碳水化合物	44.3g
		糖	
		钠	34mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将小麦粉/鸡蛋揉进巧克力中,使用烤炉充分蒸烤而成。外皮稍硬、内芯湿润软绵的巧克力蛋糕。冷藏后食用更美味。可以感受到巧克力芳醇浓郁的香味。		PPOROCHOCOLAT被切成5块,可直接享用。配上冰淇淋吃更美味。	

■产品照片

	チョコレート(国内製造)、牛乳、マーガリン、液鶏卵、砂糖、小麦粉、加糖卵黄、ココアパウダー/香料、乳化剂(大豆由来)、酸化防止剂(V.E)、クエン酸、着色料(カロチン)
	过敏源(特定原材料)
	大豆(符合特定原材料标准)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	森CHOCOLAT						
JAN 条 码	4903443017825	包装	材 质	内包装：尼龙、外包装：纸			
保 存 期 限	100天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				17.0	7.5	4.5	180 g
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸箱		个 数	12.0
交 货 时 间	7-10日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				34.0	22.5	10.5	2.6
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	不 含 税 495 日 元
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商 品・工 厂 等)	敝公司森CHOCOLAT制造工厂是依据青森县食品卫生自主卫生管理认证制度取得认证的工厂，始终保持卫生管理高水平。						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
巧克力、苹果干(苹果、砂糖)、人工奶油、液态鸡蛋、砂糖、小麦粉、加糖蛋黄、可可粉、果酒、乳化剂、香料、抗氧化剂(V.C、V.E)酸味剂、柠檬酸、色素(胡萝卜素)、(部分原材料含大豆)		热量	399kcal
		蛋白质	4.6g
		总脂质	15.3g
		饱和脂肪酸	6.9g
		反式脂肪酸	0.84g
		碳水化合物	61.1g
		糖	
		钠	28mg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
诞生自苹果森林的巧克力蛋糕“森CHOCOLAT”。开封时散发西打酒(青森县产)的香气，能融化在口腔中的醇厚巧克力蛋糕。使用青森县产富士苹果的果干，满满果肉感，鲜嫩多汁。粉红色包装象征着西打酒的清爽口感与苹果的完美融合。“森CHOCOLAT”是作为RAGUENEAU×ORANGEPAGE的联合企划，收集了ORANGEPAGE青森读者反馈后制作而成的糕点。			

■产品照片

	チョコレート、ドライアップル(リンゴ、砂糖)、マーガリン、液鶏卵、牛乳、砂糖、小麦粉、加糖卵黄、ココアパウダー、果実酒、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.C、V.E)、酸味料、クエン酸、着色料(カロチン)、(原材料の一部に大豆を含む)
	过敏源(特定原材料)
	大豆(符合特定原材料标准)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	WADAKAN株式会社		
年 销 售 额	50亿日元	从 业 人 员 数	160
代 表 姓 名	Yukio NAKAGAWA (中川由起夫)		
留 言	“为顾客提供更美味、更优质的产品” 是WADAKAN创业至今100余年来始终坚守的信念。 自动化生产线引进最新技术及计算机， 建立起大规模生产体系，实现了彻底的质量管理。		
主 页	http://www.wadakan.net/		
公 司 地 址	〒 030-0923	4-1 Shinagawa, Yahatabayashi, Aomori, Aomori (青森県青森市八幡林字品川4-1)	
工 厂 地 址	〒 030-0923	4-1 Shinagawa, Yahatabayashi, Aomori, Aomori (青森県青森市八幡林字品川4-1)	
负 责 人	Suzuki (鈴木甚吉)	E - m a i l	j.suzuki@wadakan.net
T E L	+81-17-726-7222	F A X	+81-17-726-7230

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

“创造全新价值，追求全球品质”是当今社会对企业的要求。
为了在继承传统的同时，生产出满足21世纪需求的产品，
本公司于2001年9月取得了质量管理体系“ISO9001”认证。

照 片

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
卫生管理要求	制造工艺管理	按照ISO9001实施管理		
	从业人员管理	按照ISO9002实施管理		
	施舍设备和管理	按照ISO9003实施管理		
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	联 系 方 式	
	记 录			

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	特级纯酿酱油						
JAN 条 码		包 装	材 质	PET			
保 存 期 限	18个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				5.9	5.9	17.1	300ml
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱		个 数	15本
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				17.9	29.7	17.5	5.9kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	不 含 税 140 日 元
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商 品・工 厂 等)	ISO9001、其他HACCP (自治体等)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
脱脂大豆 (非转基因)			
小麦			
食盐/酒精			
调味料 (氨基酸等)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使 用 方 法・推 荐 菜 谱 等)	
悠久传统孕育出的颜色清澈、味道醇厚、芳香纯净的酱油。 JAS特级 (纯酿)		请用作蘸料、拌料或制作煮物。	

■产品照片

	过敏源 (特定原材料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鲣鱼厚削酱料						
JAN 条 码		包 装	材 质	PET			
保 存 期 限	12个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				5.9	5.9	17.1	300ml
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱		个 数	15.0
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
				17.9	29.7	17.5	5.8kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	[]					日 本 国 内 销 商 价 格	不 含 税 170 日 元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	ISO9001、其他HACCP(自治体等)						

糕点、调味料等

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
酱油(含大豆/小麦)			
砂糖类(果糖葡萄糖液糖、砂糖)			
食盐、米发酵调味料			
鱼干薄片(宗太鲣、鲭鱼)			
提取物(鲣节、海带、香菇)			
海带(北海道具)酒精、			
调味料(氨基酸等)、酸味剂			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
按比例均衡添加海带、鲣鱼、香菇高汤,发挥味道相乘作用的酱料。 让无法单独发挥的鲜味更好地发挥出来的3倍浓缩类型		可用于面类、天妇罗蘸汁、锅类、煮菜、盖饭类等,用途多种多样。	

■产品照片

	过敏源(特定原材料)
---	------------

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	生姜烧酱汁						
JAN 条 码		包装	材 质	PET			
保 存 期 限	12个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				5.9	5.9	17.1	350g
最低交货单位	10箱	箱	材 质	纸箱		个 数	15本
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				17.9	29.7	17.5	5.9kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日本国内销商价格	不含税 250 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	ISO9001、其他HACCP(自治体等)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
酱油(含大豆/小麦)			
砂糖类(果糖葡萄糖液糖、砂糖)			
食盐、米发酵调味料			
鱼干薄片(宗太鲣、鲭鱼)			
提取物(鲣节、海带、香菇)			
海带(北海道产)酒精、			
调味料(氨基酸等)、酸味剂			
甘味料(甘草)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
醤油ベースのたれに生姜をふんだんに加え、具材によく絡むたれに仕上げました。 漬け込みだれ、かけたれとしておいしくお使い頂けます。 生姜の風味が食欲をそそる生姜焼のたれです。		◎漬け込みの場合 肉を10分ほど漬け込み、汁気をきって中火で焼いて下さい。 ◎たれからめて約場合 肉に火が通ったら弱火にしたれをかけ、からめながら焼いて下さい。	

■产品照片

	过敏源(特定原材料)
--	------------

日本酒/其他酒精饮料

- P99 **有限会社Sun Mamoru Winery**
下北葡萄酒 Ryo Selection
青森苹果起泡果酒DRY
红玉苹果酒DRY
- P103 **株式会社JR东日本青森商业开发**
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) SWEET 200ml
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) STANDARD 200ml
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) DRY 200ml
- P107 **Tamura Farm株式会社**
TAMURA CIDRE SWEET (甜口) 500ml
TAMURA CIDRE DRY (略辛口) 500ml
SPARKLING APPLE APPRIMO
- P111 **MORIYAMA园株式会社**
TEKIKAKA APPLE SODA
TEKIKAKA CIDRE



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	有限会社Sun Mamoru Winery		
年 销 售 额	1亿7500万日元(2018年度)	从 业 人 员 数	17
代 表 姓 名	Yoshihisa KITAMURA(北村良久)		
留 言	在青森县的本公司自有农田中栽培黑皮诺等葡萄酒专用葡萄，从2008年开始生产安心安全的优质果酒。曾在国内外的比赛中获奖。除本公司栽培的葡萄外，还使用产量居日本首位的青森县产苹果及司特本酿造果酒。		
主 页	http://sunmamoru.com		
公 司 地 址	〒 039-5201	1-6 Kawadai, Kawauchi, Mutsu, Aomori (青森県むつ市川内町川代1番地6)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Sasaki(佐々木)	E - m a i l	a-sasaki@dailysha.com
T E L	+81-172-55-8312	F A X	+81-172-55-8313

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片



【葡萄田】面积约11.3公顷，葡萄酒专用葡萄约3万5千株



【槽罐设备室】储酒/发酵



【产品检查】使用检查灯进行目视检查

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	亚硫酸测定、还原性糖分析、比重及糖度的测定、目视检查(灌装时)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	以A-HACCP为标准，构建起从收货到出货的检查体制。			
	从 业 员 管 理	以A-HACCP为标准的身体状况管理。定期体检。			
	施 舍 设 备 和 管 理	制作各项设备的维护计划并实施维护。配备整备/清扫记录簿。由卫生管理专家进行指导、检查及改善。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Kasai(笠井)	联 系 方 式	+81-175-42-3870
	记 录	各类账簿的记录			

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	下北葡萄酒 Ryo Selection					
JAN 条 码	4562257792801	包装	材 质	瓶		
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米) 8.2	宽(厘米) 8.2	高度(厘米) 29.5 内容量 750ml
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱	个数	12
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米) 34.0	宽(厘米) 25.5	高度(厘米) 30.0 重量(公斤) 16.3
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期	2023年 4月 (计划)
					日本国内 销商价格	5,000日元 (不含税)
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
葡萄	青森县		
抗氧化剂(亚硫酸钠)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
使用青森县下北半岛の本公司农田里栽培の黒皮诺，用上等法国橡木桶熟成后，再次经过严格挑选的Ryo Selection。辛口日本葡萄酒。		建议搭配金枪鱼刺身、寿喜烧、法式红酒炖鸡。	

■产品照片

	<p>自然豊かな下北半島むつ市川内町で臨海湾に反射する日差しと風を受けてたピノ・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]を析出することもあります。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/)</p> <p>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) 酸防止剤(亜硫酸塩)</p> <p>品目：果実酒<辛口></p> <p>・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・乳児の発育に影響をおそれがあります。 ・びんは破損しやすいので取扱いには十分ご注意ください。</p> <p>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.sunmamor.com</p> <p>过敏感源 (特定原材料)</p>
---	--

日本酒／其他酒精饮料

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	青森苹果起泡果酒DRY						
JAN 条 码	4562257792931	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.5	500ml
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				29.8	37.2	30.9	15.0
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃~20℃	参考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	2023年 4月 (计划)	
					日 本 国 内 销 商 价 格	1,150日元 (不含税)	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果汁	青森县		
苹果汁浓缩汁	青森县		
亚硫酸钠	神奈川県		
二氧化碳			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
混合使用青森县产的红玉/富士/王林苹果，充分发挥各品种的原味。香气华丽芳醇，苹果派般的香气与蜂蜜、苹果茶等的香气和谐融合。温和的甘甜中弥漫着一种清新干爽的酸味。		适合搭配熏牛肉、香肠、猪肉。	

■产品照片

	<p>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た青森のスーパーリングワインに仕上げました。リング本来の爽やかな香りと清涼滑らかな酸味をご堪能下さい。このワインは、三ホニホ製菓株式会社(以下「三ホニホ」)の技術支援のもと醸造されました。このワインは、4〜5℃で冷感で、美味しくお飲みください。</p> <p>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</p> <p>品目:果実酒(炭酸ガス含有)</p> <p>・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。</p> <p>製造者 有限会社サンモルワイナリー 青森県むつ市川内町川内1番地6 TEL.0175-42-3870 URL:http://www.sunmamoruri.com/</p> <table border="1"> <tr> <td>瓶口</td> <td>非瓶口</td> <td>口</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0</td> </tr> </table>	瓶口	非瓶口	口			0
	瓶口	非瓶口	口				
		0					
<p>過敏源 (特定原材料)</p> <p>苹果</p>							

展览会・商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	红玉苹果酒DRY							
JAN 条 码	4562257792566		包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
					7.5	7.5	30.0	720ml
最低交货单位	1箱		箱	材 质	纸箱		个数	12.0
交 货 时 间	5天			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
					33.0	25.0	31.5	14.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃～20℃		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	2023年 4月 (计划)	
						日 本 国 内 销 商 价 格	1,306日元 (不含税)	
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)								

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果汁	青森县		
苹果汁浓缩汁	青森县		
亚硫酸钠	神奈川县		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用以青森县三戸町梅内地区的红玉苹果为主的县产苹果酿造而成。颠覆了西打酒的传统印象，浓郁辛辣，拥有红玉苹果的酸爽与清新味道的非起泡型辛口果酒。		非常适合搭配咖喱和猪肉。	

■产品照片

青森県産りんご100%で醸造しました。

シードのイメージを覆す
酸味で爽やかなシード感が、
熟成りんごの濃厚な甘酸味と
フレッシュな味わいの熟成
りんごワインに仕上げました。

このワインは、ユメニアップル酒造株式会社(Umenai Apples)が
青森県三戸町梅内地区で生産しています。

【ワインダー】
内容量: 720ml アルコール分: 10.0%
原材料名: りんご(青森県三戸町産)・
濃縮りんご果汁(青森県産)・
/酸化防止剤(亜硫酸塩)

・20歳未満の者の飲用は法律
で禁じられています。
・妊娠中や授乳期の飲用は、
お控えください。
・お召し上がりいただく際、
必ずお酒にしてください。

品目: 果実酒<中辛口>
製造者: 有限会社サンデモクワイナリー
青森県三戸町三戸1114-1番地6
TEL: 0172-65-8970
製造所: 三戸町三戸三戸1-1-1 第一工場
青森県三戸町三戸三戸1-1-1 TEL: 0172-65-8912
URL: <http://www.sunmonon.com/>

過敏源 (特定原材料)

苹果

日本酒/其他酒精饮料

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社JR东日本青森商业开发		
年 销 售 额	非公开	从 业 人 员 数	76
代 表 姓 名	Hironori KONNO (紺野紀洋)		
留 言	我们通过升级改造购物中心，强化作为西打酒制造商的商品开发力，与地方经济共同发展，在各馆及各项事业中采取具体措施，努力提供“生活魅力”。今后，我们也将一如既往地不断挑战，通过“地方建设”“产品制造”“人才培养”，实现“心灵富足的生活”，进而架起连接未来的桥梁，与地方经济共同成长，共同发展。		
主 页	https://www.jre-abc.com/		
公 司 地 址	〒 038-0012	1-2-3 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-2-3)	
工 厂 地 址	〒 038-0012	1-4-2 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-4-2)	
负 责 人	Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博)	E - m a i l	takahiro-nakajima@jre-abc.co.jp
T E L	+81-17-752-1890	F A X	+81-17-752-1891

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

榨汁→倒罐、添加酵母→发酵管理→过滤→灌装→产品检查→贴标签→产品检查

照片



■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	异物确认			
卫生管理要求	制造工艺管理	流程管理、出货管理			
	从业员管理	身体状况管理			
	施舍设备和管理	入室管理、安装监控摄像头、全部房间自动落锁			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博)	联 系 方 式	+81-17-752-1890
	记 录	原材料、质量检查记录保管、已参保PL保险			

■产品特性和交易条件

产 品 名	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) SWEET 200ml						
JAN 条 码	458030049016	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸		个 数	24.0
交 货 时 间	订货时商议		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
					日 本 国 内 销 商 价 格	开 放 价 格	
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商 品・工 厂 等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	青森县	热量	48kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	7.2 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用 方法・推 荐 菜 谱 等)	
酒精含量3%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 酒精含量低，易于饮用的甜口西打酒。最大特点在于醇厚的甘甜会在口中蔓延。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获银奖，2018年荣获铜奖。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星，2018年获得2星			

■产品照片

	
	过 敏 源 (特 定 原 材 料)

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) STANDARD 200ml						
JAN 条 码	4580300490047	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸		个 数	24.0
交 货 时 间	订货时商谈		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格	开 放 价 格	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	青森县	热量	52kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	5.4 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
酒精含量5%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 低温环境下充分发酵的西打酒。苹果的香气/甘甜与酒的风味达到完美平衡，非常适合初饮者。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获金奖(日本首次获奖)。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星			

■产品照片

	
过敏源 (特定原材料)	

■产品特性和交易条件

产 品 名	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) DRY 200ml						
JAN 条 码	4580300490078	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸		个 数	24.0
交 货 时 间	订货时商谈		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 []		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	开 放 价 格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	青森县	热量	47kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	1.9 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
酒精含量7%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 酒精含量高的辛口西打酒。清淡爽口，带来犹如起泡酒般的感觉。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获金奖（日本首次获奖），2018年荣获铜奖，2017年荣获银奖。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星		建议在派对等场合干杯时饮用。	


■产品照片

	过敏源 (特定原材料)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	Tamura Farm株式会社		
年 销 售 额	2019年度 2亿3600万日元	从 业 人 员 数	2019年度 25名
代 表 姓 名	代表取締役 田村 昌司		
留 言	在位于青森县弘前市的本公司农场中栽培苹果，努力开发西打酒、苹果派、苹果汁、果酱等加工食品。“希望大家献上更健康美味的苹果商品……”这便是TamuraFarm株式会社的理念。		
主 页	http://tamurafarm.jp/		
公 司 地 址	〒 036-8246	18-28 Aokicho, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字青樹町18-28)	
工 厂 地 址	〒 036-8245	5-4 Kinzokucho, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字金属町5-4)	
负 责 人	Tamura (田村)	E - m a i l	tamurafarm87@yahoo.co.jp
T E L	+81-172-88-3836	F A X	+81-172-88-3836

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
TamuraFarm苹果农园	榨汁	灌装

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目视检查 (异物混入)、外部机构细菌检查			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	HACCP运用。以制造流程表为基础加以运用，发生问题时查明原因，进行改善。			
	从 业 员 管 理	按照卫生管理表，每天早/晚进行身体状况管理确认。			
	施 舍 设 备 和 管 理	实施定期维护。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Shoji TAMURA (田村 昌司)	联 系 方 式	+81-172-88-3836
	记 录	PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TAMURA CIDRE SWEET (甜口) 500ml						
JAN 条 码	4936204415035	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB		个数	12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 960YEN		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	1,200 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP JFS-B标准						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本		
碳酸	日本		
抗氧化剂(亚硝酸盐)	日本		
产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)		
提出“所有故事都从美味的苹果开始”的理念，从苹果栽培到酿造，耗时1年精心酿造的西打酒。酒精度数3%的甜口西打酒。可以品尝到优质苹果的甘甜。	可做餐前酒或干杯酒，适合搭配前菜及甜点等。		

■产品照片

		<p>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。シードルを飲みたない方にもおすすめ。よく冷やしてお飲みください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●飲み前は20歳になってから。 ●飲みすぎに注意しましょう。 <p>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樹町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</p>
	过敏源(特定原材料) 苹果	

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TAMURA CIDRE DRY (略辛口) 500ml						
JAN 条 码	4936204415066	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB		个数	12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
				960YEN		日本国内销价格	1,200 日元
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	HACCP JFS-B規格						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本		
碳酸	日本		
抗氧化剂(亚硝酸盐)	日本		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
<p>美味的西打酒源自美味的苹果。</p> <p>在位于青森县弘前市的本公司农场中栽培苹果，从苹果栽培到酿造，耗时1年精心酿造的西打酒。果香浓郁，泡沫华丽绵密，同时能够感受到苹果特有的优雅酸味与淡淡苦味，口感清爽。</p>		<p>酒精度数6%的辛口西打酒。特点是后味清爽，</p> <p>不管日餐还是西餐，都能作为佐餐酒。</p> <p>起泡果实酒，还可作为派对或庆典用酒。</p>	

■产品照片

		<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。</p> <p>充分冷やしてお飲みください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●辛口●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。 <p>原材料名：りんご(青森県産) 炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩)</p> <p>内容量：500ml アルコール分：6%</p> <p>製造者：タムラファーム株式会社 青森県弘前市大字青森町18-28 〒036-8246 電話0172-88-3836 製造所：青森県弘前市大字金風町5-4</p>
	<p>过敏源(特定原材料)</p> <p>苹果</p>	

■产品特性和交易条件

产 品 名	SPARKLING APPLE APPRIMO						
JAN 条 码	4936204315038	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB		个数	12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期			
			640YEN	日本国内 销商价格	800 日元		
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	HACCP JFS-B规格						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本	能量	每100ml 51Kcal
碳酸	日本	蛋白质	每100ml 0.6g
		脂肪	每100ml 0.0g
		碳水化合物	每100ml 12.3g
		食盐相当量	每100ml 0.01g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
希望让顾客品尝到苹果固有的美味，所以不加糖/无调整/不使用任何抗氧化剂或酸化剂。适合与家人一起分享。	适合在圣诞节等派对上饮用。作为礼物送给重要的人。 喜欢喝苹果汁的人、喜欢喝碳酸饮料的人、喜欢喝果汁饮料的人。

■产品照片

	<p>名 称 りんごジュース(ストレート・炭酸入り) 原材料名 りんご(青森県産)/炭酸 内 容 量 500ml 賞味期限 2021年6月30日 保存方法 直射日光、高温を避け、常温で保存。 製 造 者:タムラファーム株式会社 青森県弘前市大字青樹町18-28 TEL0172-88-3836 製 造 所:青森県弘前市大字金屋町 5-4 栄養成分表示 100ml当たり(推定値) エネルギー・51Kcal たんぱく質・0.6g 脂質 0.0g 炭水化物・12.3g 食塩相当量 0.01g</p> <ul style="list-style-type: none"> ●開封後は10℃以下に保存の上、お平めにお召し上がりください。 ●酸化防止剤は使用しておりません。 ●ストレート果汁とは水一滴さえ加えていない100%果汁のことです。
	<p>过敏感源 (特定原材料)</p> <p>苹果</p>

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	MORIYAMA园株式会社		
年 销 售 额	2020年度 5200万日元(法人成立第6期)	从 业 人 员 数	13
代 表 姓 名	Toshihiko MORIYAMA (森山聪彦)		
留 言	立足青森苹果的发源地，提出颠覆常识的新方案。利用ICT实现PDCA循环，使用间果时摘下的未成熟苹果酿造TEKIKAKA CIDRE，制造不含酒精的TEKIKAKA APPLE SODA。提倡循环型零浪费的栽培逻辑。在2020年2月的第21届全国果树技术经营大赛中，包括充分利用间果苹果在内的MORIYAMA园果树经营模型荣获『农林水产大臣奖』。2020年12月，TEKIKAKA CIDRE荣登『料理王国100选2021年版』。		
主 页	https://moriyamaen.jp/		
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 厂 地 址	〒 036-8253	1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4)	
负 责 人	Toshihiko MORIYAMA (森山聪彦)	E - m a i l	info@moriyamaen.com
T E L	+81-172-78-3395	F A X	+81-172-78-0865

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

重新调整栽培方法，让富含苹果多酚的『苹果间果果实』变成可用果。

收获间果果实后，委托Gold Pak株式会社榨汁。

(选果/洗果→粉碎/榨汁→加热杀菌→离心分离及磁石去除异物→转移到金属桶中冷冻保存)

根据需要解冻金属桶，在MORIYAMA园TEKIKAKA CIDRE工厂进行产品化。

(将果汁移送至耐压罐中，加入二氧化碳进行碳酸化→装瓶/加热杀菌→异物检查→产品检验→贴标签/包装)

※2020年3月引进第二台耐压罐。根据需要，一次最多可生产约6,000瓶(330mL装)，每月可制造1次以上。

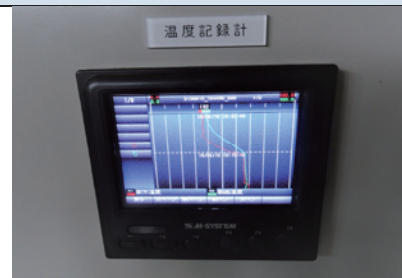
照 片



装瓶的情形



巴氏灭菌器外观



巴氏灭菌器内置的温度计 洒水/产品温度记录

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	感官检查、目视检查、微生物检查(青森县药剂师会)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	确认原料果汁的分析结果，查看是否符合质量标准，确认保存情况，在装瓶后的杀菌工序使用内部温度数据记录，确认是否符合标准并保存记录。			
	从 业 员 管 理	实施全方位管理，让全体员工可以通过管理簿共享信息。通过项目经理及引进作业记录系统，彻底贯彻“报告-联络-商量”。			
	施 舍 设 备 和 管 理	器具、工厂内用臭氧水清洗，器具放在干燥储存库干燥。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Toshihiko MORIYAMA (森山聪彦)	联 系 方 式	+81-172-78-3395
	记 录	已参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TEKIKAKA APPLE SODA						
JAN 条 码	4589752770431	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	从生产当月起12个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱		个 数	24.0
交 货 时 间	3个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格	不 含 税 450 日 元	
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	青森县特别栽培农产品(削减50%农药, 不使用化学肥料) 在本公司开发的数据库中记录生产流程。						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将富含苹果多酚的间果果实100%苹果汁进行碳酸化的无酒精苹果酒。以成熟变甜前的初夏苹果为原料, 口感清淡爽利不甜腻, 适合夏日饮用。		室内外气温升高时, 充分冷藏后饮用。清爽不甜腻的碳酸苹果汁, 可佐餐饮用。	

■产品照片






过 敏 源 (特 定 原 材 料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TEKIKAKA CIDRE						
JAN 条 码	4589752770240	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱		个数	24.0
交 货 时 间	3个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期		
			日本国内 销商价格	不含税 570日元			
认证・认定机构的审批准可 (商品・工厂等)	青森县特别栽培农产品(削减50%农药, 不使用化学肥料) 在本公司开发的数据库中记录生产流程。						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
泡沫丰富, 具有苹果的清香、间果果实鲜明涩味与酸味, 口感清爽, 舒心畅饮! 让您更好地享受美食。2019年, 成为首个获得『JAPAN CIDER AWARDS』大奖的日本国产品牌。(酒标部门/风味部门均获得3星。) 2020年12月入选《料理王国100选 2021年版》。		控制甜度, 适合佐餐。请冷藏后饮用。	

■产品照片





〒985-0801 青森県弘前市赤松町1-10-4
 株式会社青森県弘前市大卒業
 代表取締役 佐藤 隆夫
 TEL: 0172-78-3395 <https://www.mojiyamen.jp>
 代表取締役 佐藤 隆夫が、採用された「体への影響は」
 ありません。
 ※注意事項 お酒は二十歳になってから、妊娠中や授乳期の
 飲用は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
 テキカカシードル 果実酒(発泡性) ①

原材料名:りんご(青森県弘前市産)・酸化防止剤(亜硫酸亜鉛)
 内容量:330ml(アルコール分:5%) 品目:果実酒
 製造者:もりやま醸造株式会社青森県弘前市大卒業 1-10-4
 TEL:0172-78-3395 <https://www.mojiyamen.jp>
 代表取締役 佐藤 隆夫が、採用された「体への影響は」
 ありません。
 ※注意事項 お酒は二十歳になってから、妊娠中や授乳期の
 飲用は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
 テキカカシードル 果実酒(発泡性) ①

過敏源 (特定原材料)

日本酒\其他酒精饮料

