

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

	<p>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</p> <p>●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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 (100ml当たり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>53kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>13.2g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">容 器：ガラス キャップ：アルミ</p>	栄養成分表示 (100ml当たり)		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
栄養成分表示 (100ml当たり)													
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												
	4957976010037 过敏感源(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逾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



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

●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。

----- 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

音 標:りんご
 キャップ:スチール
 キャップシール

栄養成分表示
(100gあたり)

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



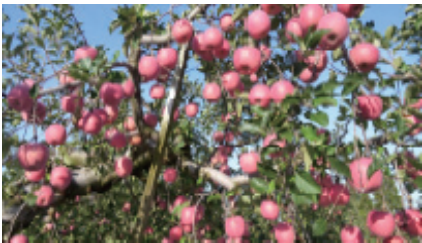
4 4957976 020012

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。



■ 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 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
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	机能性标示食品 E676		日本国内 销商价格	120YEN

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	<p>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。</p>		
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	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	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 <small>青森県薬剤師会衛生検査センター分析値</small>	

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	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 深浦町食産業振興公社
 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

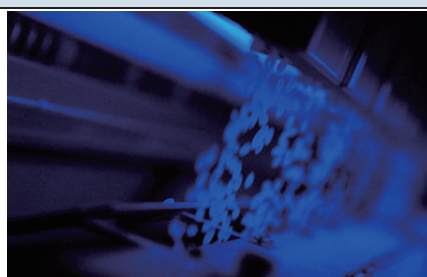
■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

[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



使用色选机一粒粒进行筛选，剔除异物



在品质管理室按批次实施检查



碾米机

■ 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、幼児の手の届くところに置かないでください。

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)
<p>带封口条，方便保存。</p> <p>2019年产大米曾被选定为食味排行榜特A级大米。</p> <p>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。</p> <p>每年收割一次，受歉收/丰收影响，每年价格都有变动。</p> <p>每年10月中旬前后开始接单，次年8月最后一天停止接单。</p> <p>需使用电饭锅等煮饭。</p>	<p>粒粒分明，粘度小，烹制后食用味道鲜美。</p> <p>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。</p>

■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 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)

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)

