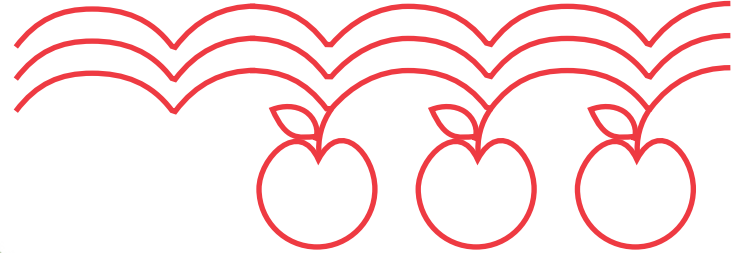


A



O



M

青森県

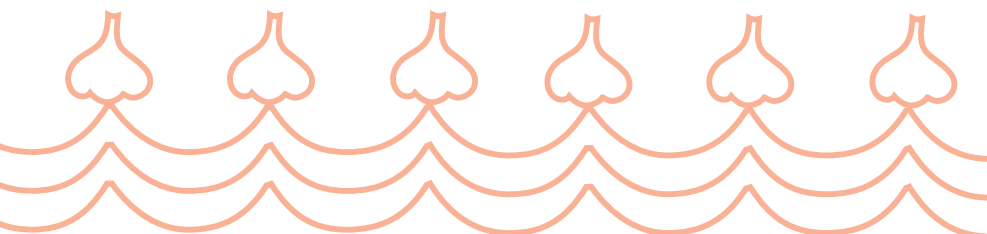
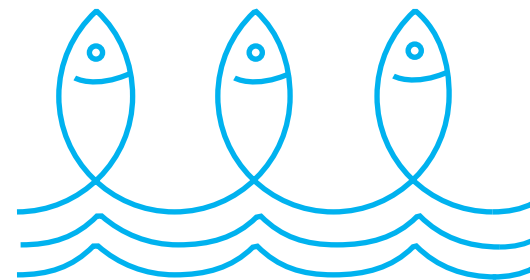
輸出志向商品データベース



R



O



I

【はじめに】

日頃から本県産品の海外販路拡大に御理解、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。
新型コロナウイルス感染症の影響により、海外現地への渡航など営業活動が制限されている中におかれましても、人々にとって不可欠である「食」の流通に御尽力されている全ての皆様に心より敬意を表します。

さて、本県では平成31年3月に策定した「青森県輸出・海外ビジネス戦略」に基づき、県産品の輸出拡大に取り組んでいるところです。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の影響により、海外への往来が制限され、現地でのプロモーションや海外バイヤーの招請等の取組が困難な状況となっています。

このような中であっても、県産品の輸出を促進するべく本誌「2021 青森県輸出志向商品データベース」を作成しました。本誌には輸出に取り組む県内企業62社の商品情報等を掲載しております。皆様におかれましては是非とも本誌を御活用いただき、有効な商談の契機となりますと幸いです。

【注意事項】

- ・ 青森県観光国際戦略局国際経済課は、細心の注意を払って「2021 青森県輸出志向商品データベース」を作成していますが、完全性及び正確性を保障するものではありません。青森県は「2021 青森県輸出志向商品データベース」の利用によって生じた損害の賠償責任を負いません。
- ・ 掲載されている内容は令和3年6月時点のものとなります。掲載した商品の価格等については、変動する場合がありますので参考価格として参照してください。
- ・ 商品については、過去に輸出実績がある商品、又は今後輸出意向がある商品を掲載しています。
- ・ 本誌の配布をもって、掲載企業との商談の成立を約束するものではありません。
- ・ 本データベースの無断転載・無断複製を禁じます。

【データベースに関するお問い合わせ先】 青森県観光国際戦略局国際経済課

TEL:017-734-9730 FAX:017-734-8119 E-mail:kokusaikeizai@pref.aomori.lg.jp

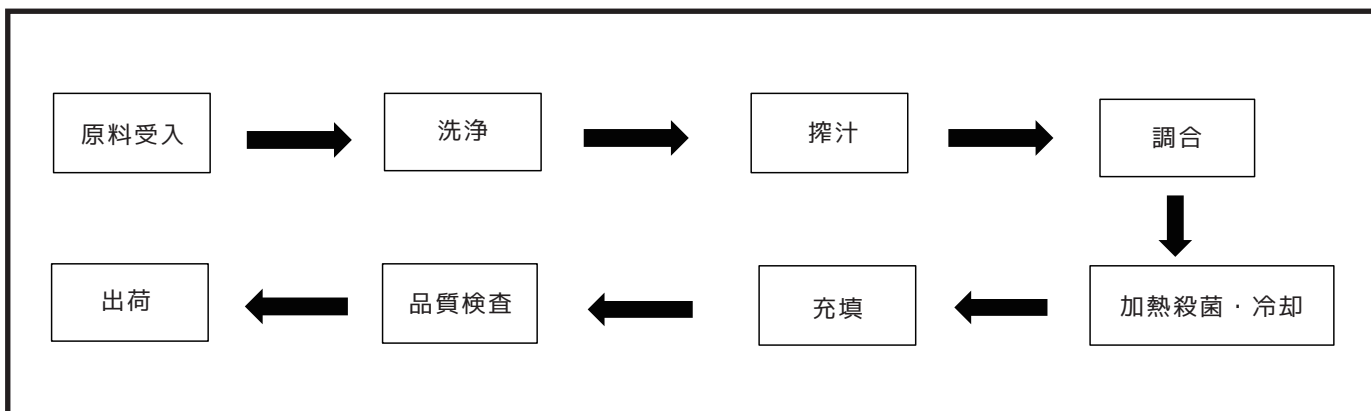
農畜産品・農産加工品

- P2 青森県りんごジュース株式会社
シャイニー 青森完熟林檎 /1000ml 瓶
シャイニー スパークリングアップル /ドライ /200ml 瓶
シャイニー ねぶた /280ml
- P6 青森トレーディング株式会社
生鮮りんご
- P8 青森農業協同組合 (JA 全農あおもり)
ながいも
- P10 アップルアンドスナック株式会社
Apple Snack/Original
Apple Snack/Yellow
Apple Snack/Fuji
- P14 (財)板柳町産業振興公社りんごワーク研究所
「完熟」アップルジュース /オリジナルテイスト /180ml
「完熟」アップルジュース /オリジナルテイスト /720ml
「完熟」アップルジャム
- P18 株式会社 WingApple
りんご
りんごジュース
名完熟りんごシードル /SWEET 4 % /DRY /8 %
- P22 株式会社えすけーず農園
つがるもち麦シリアル /SaQvi サクビ / 50g
- P24 有限会社 柏崎青果
フデばあさんの親孝行黒にんにく
スライスごぼう /笹切り
黒にんにく /単品 /L
- P28 株式会社 Growth
青森ごぼう茶 /30g
- P30 有限会社ケイエス青果
青森県産熟成黒にんにく
青森県産じょっぱり黒にんにくバラタイプ
青森県産じょっぱり黒にんにく
- P34 ゴールドパック株式会社
サンパックりんごジュース /1L
青森りんごストレート果汁 /930ml
青森りんごストレート果汁 /280ml
- P38 株式会社 青研 (せいけん)
青研の葉とらずりんご 100
青研の葉とらずりんご 100/ カートカン
- P41 太子食品工業株式会社
北の大豆納豆大粒 /40g× 2 コ
北の大豆絹 /120g× 3
続けるオリゴ (機能性表示食品) /125ml
- P45 株式会社 たから
熟成黒にんにく
熟成黒にんにく
- P48 株式会社 つがる屋
JA アオレン /希望の果品種ブレンド
ヤマダイ /果樹園のりんごスティック (ふじ) / (王林)
木戸食品 /ほたて塩焼
- P52 南部桑研株式会社
八戸桑茶パウダータイプ
- P54 株式会社 肉の博明
青森県産 /三戸・田子牛 / (黒毛和種)
- P56 弘前倉庫株式会社 (農業事業部)
Good Cassis 100% カシス果汁
- P58 株式会社ファーストインターナショナル
青森産りんご
青森産長芋
冷凍水産品
- P62 一般財団法人 深浦町食産業振興公社
雪にんじんポタージュ
雪にんじんとほたてのパスタソース
雪にんじんジャム
- P66 有限会社 まごころ農場
あおもり林檎セミドライ /プレーン
あおもり林檎セミドライ アップルシナモン
あおもり林檎セミドライ アップルレモン
- P70 山野りんご株式会社
贈答用りんご
千雪ジュース
Yellow Magic
- P74 株式会社ライケット
青森県産青天の霹靂 /2kg
青森県産まっしぐら /2kg
青森県産つがるロマン /2kg



出展企業名	青森県りんごジュース株式会社		
年間売上高	2,234 百万円 ※2020 年度	従業員数	102 名 ※2021 年 4 月時点
代表者氏名	代表取締役社長 竹鼻 孝為稚		
メッセージ	昭和32年設立で、60年以上りんごジュースの製造・販売を行ってまいりました。地域社会への貢献、健康・安全・おいしいさの追求、こだわりのある食文化への挑戦を企業理念に掲げ、青森県産のりんごを使用したりんごジュースを製造しております。		
ホームページ	http://www.shinyapple.co.jp/ 		
会社所在地	〒036-0516	青森県黒石市相野 178-2	
工場所在地	〒036-0516	青森県黒石市相野 178-2	
担当者	荘司 貴広	E-mail	ta.shouji@shinyapple.co.jp
T E L	0172-52-2321	F A X	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真

			
不適な部分を除く大事な作業は人の手で行っています		りんごを皮ごと破碎し、ベルトプレス機で搾汁します。1日で最大200t～250t程のりんごを処理しています。	160g・195g・250g缶、1L瓶、200ml瓶、180ml瓶、280mlPET、200ml紙パックの充填に対応しております。

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	理化学（pH、他）、官能、微生物（一般生菌数、カビ・酵母、大腸菌群）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	FSSC22000 に基づく食品安全マネジメントシステムの運用			
	従業員の管理	入社時の健康チェック、工場内監視カメラ設置			
	施設設備と管理	定期的な5S点検、内部監査			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	生産本部 工場長 井筒 豊	連 絡 先	0172-52-2321
	記 録	原料りんごの受入れ記録、製造工程検査記録、製品検査記録、PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商品名	シャイニー 青森完熟林檎 1000ml瓶			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4970180100196	パッケージ	材質	瓶(ガラス) / キャップ(アルミ) / ラベル(紙)
消費期限	D+12か月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 8.9 × 8.9 × 26.8 / 1.05kg
最低ケース納品単位	混載10ケース	ケース	材質	段ボール / 人数 / 6.0
発注リードタイム	受注締めAM11:00、北海道～関東 中2日、北信越・中部・近畿 中3日、中国 中4日、九州 中5日（土・日・祝は除く）		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 18.5 × 27.5 × 28.5 / 9.1
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (15～25℃程度。直射日光が当たらない、風通しのよい場所。)	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *取引条件により異なる	価格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 520円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	FSSC22000			

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		(100ml当たり)
酸化防止剤(ビタミンC)		熱量	51kcal
		たんぱく質	0g
		脂質	0g
		炭水化物	12.7g
		食塩相当量	0g
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
弊社独自の完熟基準をクリアした、青森県産りんご果汁を使用しました。濃厚な甘みの中にしっかりとした酸味が感じられる、味わいにこだわった一品です。りんごストレート果汁を使用しておりますので、より自然なりんごの美味しさをお楽しみ頂けます。	朝食の他、リラックスしたいとき、くつろぎたいとき、小腹がすいたとき、お風呂あがりなど。冷やすとより一層おいしくお飲みいただけます。		

■ 商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	
りんご	

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件


商品名	シャイニー ねぶた 280ml			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4970180200247	パッケージ	材質	ボトル (PET) / キャップ (PP) / ラベル (OPS)
消費期限	D+9か月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) / 内容量 6.6 × 6.6 × 13.8 / 294g
最低ケース納品単位	混載10ケース	ケース	材質	段ボール / 入数 / 24.0
発注リードタイム	受注締めAM11:00、北海道～関東中2日、北信越・中部・近畿中3日、中国中4日、九州中5日（土・日・祝は除く）		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) / 重量(%) 27.5 × 41.0 × 17.0 / 8.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (15～25°C程度。直射日光が当たらない、風通しのよい場所。)	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *取引条件により異なる	価格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 145円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	FSSC22000			

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県産		(100ml当たり)
香料		熱量	51kcal
酸化防止剤 (ビタミンC)		たんぱく質	0g
酸味料		脂質	0g
		炭水化物	12.7g
		食塩相当量	0g




商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森の夏の風物詩「ねぶた」をデザインしたりんごジュースです。原料は青森県産りんごにこだわり、当社で契約栽培を行っている、爽やかな酸味が特徴の紅玉をブレンドすることで、甘いだけではなく酸味もしっかりと感じられる、バランスのとれた味わいに仕上げました。	朝食の他、リラックスしたいとき、くつろぎたいとき、小腹がすいたとき、お風呂あがりなど。携帯に便利なので、行楽のお供にもぴったりです。冷やすとより一層おいしくお飲みいただけます。

■ 商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	
りんご	

出展企業名	青森トレーディング株式会社		
年間売上高	14億円	従業員数	5
代表者氏名	葛西万博		
メッセージ	青森県民による青森県の為の青森りんご輸出商社です。		
ホームページ	www.facebook.com/aomoritrading 		
会社所在地	〒 036-8102	青森県弘前市小比内字福田菴62-3	
工場所在地	〒		
担当者	大堀秀郎	E-mail	info@aomoritrading.com
TEL	'(0172)88-8115	FAX	'(0172)88-8395

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写真

--	--	--

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	植物防疫検査			
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者		連絡先	
	記録				

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件



商品名	生鮮りんご						
JANコード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材質	発泡スチロール箱、ダンボール箱			
消費期限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	コンテナ単位	ケース	材質	モールドトレイ	人数	様々	
発注リードタイム	2週～1ヶ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (0°C～+1°C)		<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 参考価格 *他取引条件により異なる	価格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月	円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		

商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	全国農業協同組合連合会 青森県本部（JA 全農あおもり）		
年間売上高		従業員数	196人
代表者氏名	桑田 徳文		
メッセージ	JA全農あおもり基本施策 ・生産基盤の確立 ・農業生産の拡大 ・JAへの支援強化		
ホームページ	https://www.zennoh.or.jp/am/ 		
会社所在地	〒030-0847	青森市東大野2丁目1-15 青森県農協会館	
工場所在地	〒		
担当者	工藤 巨晟	E-mail	kudou-kousei@zennoh.or.jp
TEL	017-729-8615	FAX	017-762-1075

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
衛生管理への取組	製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備と管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者		連絡先
	記録			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件



商 品 名	ながいも						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質				
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				73.0	23.0	17.0	10 k g
最低ケース納品単位	1,500ケース	ケース	材 質	段ボール	人数		
発注リードタイム	1～2か月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
				73.0	23.0	17.0	12 k g
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有 効 期 限 年 月 日本国内での 販売価格 円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ながいも	日本		

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
11月～10月まで周年で出荷。	

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

出展企業名	アップルアンドスナック株式会社		
年間売上高	117百万	従業員数	14名
代表者氏名	代表取締役 稲葉隆志		
メッセージ			
ホームページ	https://www.shijimi.co.jp/en/ 		
会社所在地	〒038-1141	青森県南津軽郡田舎館村川部上船橋 50-10	
工場所在地	〒038-1141	青森県南津軽郡田舎館村川部上船橋 50-10	
担当者	稲葉 / 小山内 / 赤平	E-mail	info@applesnack.com
T E L	0172-26-5360	F A X	0172-26-5361

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>青森県産の原料のみを使用し、原料本来の味を壊さないために食品添加物等を使用せず、素材そのものの味を安心して味わっていただける商品づくりを目指しております。</p>		
写 真		

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	食味テスト			
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料受入、製造、袋詰め工程において日報で管理			
	従業員の管理	衛生管理点検表において管理			
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	稲葉 隆志	連絡先	0172-26-5360
	記録	PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	Apple Snack Original						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539345500020	パッケージ	材 質	PE,PP			
消 費 期 限	240日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
				25.0	15.0	3.0	45g
最低ケース納品単位	105袋	ケース	材 質	段ボール	入 数	35.0	
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月	
	[]			*他取引条件により異なる		有効	350円
日本国内での販売価格							
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	A-HACCP						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	エネルギー	498.9kcal
植物油		たんぱく質	0.7g
マルトトリオースシロップ		脂質	23.5g
		炭水化物	74.3
		食塩相当量	0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県産のりんごを使い、安心して食していただける様食品添加物等を使用せず、りんご本来の美味しさを大切にしました商品です。	

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>スナック菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td> Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上組橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361 </td> </tr> </table>	名 称	スナック菓子	原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ	内 容 量	枠外下部記載	賞味期限	枠外下部記載	保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。	製 造 者	Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上組橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361
	名 称	スナック菓子											
原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ												
内 容 量	枠外下部記載												
賞味期限	枠外下部記載												
保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。												
製 造 者	Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上組橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361												
アレルギー表示（特定原材料）													

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	Apple Snack Yellow						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539345500037	パッケージ	材 質	PE,PP			
消 費 期 限	240日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				25.0	15.0	3.0	45.0
最低ケース納品単位	105袋	ケース	材 質	段ボール		入 数	35.0
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<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	価格 有効 日本国内での 販売価格	年	月
	[]			*他取引条件により異なる		350円	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	エネルギー	496.3kcal
植物油		たんぱく質	0.6 g
マルトトリオースシロップ		脂質	22.9 g
		炭水化物	75.4 g
		食塩相当量	0 g
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産のりんごを使い、安心して食していただける様食品添加物等を使用せず、りんご本来の美味しさを大切にしました商品です。			

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>スナック菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。</td> </tr> </table>	名 称	スナック菓子	原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ	内 容 量	枠外下部記載	賞味期限	枠外下部記載	保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。
	名 称	スナック菓子									
原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトトリオースシロップ										
内 容 量	枠外下部記載										
賞味期限	枠外下部記載										
保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。										
	<table border="1"> <tr> <td>製 造 者</td> <td>Apple & Snack Co., Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361</td> </tr> </table>	製 造 者	Apple & Snack Co., Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361								
製 造 者	Apple & Snack Co., Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361										
アレルギー表示（特定原材料）											

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	Apple Snack Fuji				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539345500044	パッケージ	材 質	PE,PP	
消 費 期 限	240日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量	25.0 / 15.0 / 3.0 / 45.0
最低ケース納品単位	105袋	ケース	材 質	段ボール / 入数 / 35.0	
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(kg)	
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	[]				有効 日本国内での販売価格
				*他取引条件により異なる	


原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	エネルギー	487.1kcal
植物油		たんぱく質	0.7g
マルトトリオースシロップ		脂質	21.3g
		炭水化物	76.5g
		食塩相当量	0.02g
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産のりんごを使い、安心して食していただける様食品添加物等を使用せず、りんご本来の美味しさを大切にしました商品です。			

■ 商品写真



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

アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	一般財団法人板柳町産業振興公社りんごワーク研究所		
年間売上高	令和元年度 280 百万円	従業員数	67 人
代表者氏名	理事長 成田 誠		
メッセージ	<p>青森県津軽平野の中央にある板柳町は1876年から140年りんごを栽培。「日本一のりんごの里づくり」による「りんご産業発展と生産者所得の安定」を目指し、生産者・市場・JA・町・りんごワークが一体となって取り組んでいます。</p> 		
ホームページ	https://www.ringo-work.com/ 		
会社所在地	〒 038-3690	青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉 34-6	
工場所在地	〒 038-3690	青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉 34-6	
担当者	総務企画係 係長 宮崎 光哲	E-mail	ita-furusen@town.itayanagi.aomori.jp
T E L	0172-72-1500	F A X	0172-73-5284

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

- ①安全安心なりんごを使用。
青森県板柳町「りんごまるかじり条例」に参加する板柳町産りんごを使用（オープンな生産情報とリスク回避）。
同町の放射性物質モニタリング調査の実施。
- ②樹上完熟りんごを使用（おおよ糖度11度～15度。果汁商品は12度以上。）。
- ③年間分を新鮮なうちに加工、冷蔵保管し、必要に応じて充填。
- ④こだわりを、シンプルで上質な雰囲気のパッケージデザインにより演出（自宅用でもギフトでも）。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視検査、PH・糖度検査、外部委託検査（年1回、成分分析）等			
衛生管理への取組	製造工程の管理	温度管理、原材料管理、整理・整頓、配合、管理基準、記録、区分、表示、異物対策、量目等			
	従業員の管理	密閉度、レイアウト、製造室、機械・装置、記録、温度管理等			
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	農産加工振興係 係長 松山 大輔	連 絡 先	0172-72-1500
	記 録	PL 保険加入済み			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	「完熟」アップルジュース オリジナルテイスト						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957976010037	パッケージ	材 質	ビン			
消 費 期 限	540日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	24本/1ケース	ケース	材 質	ダンボール	入 数	24btl	
発注リードタイム	2日~4日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<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	価 格	2022年 3月		
認 証・認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)	食品衛生法の規定による営業許可証 (清涼飲料水製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、ソース類製造業、菓子製造業)		日本国内渡し、 日本国内決済のみ。 *他取引条件により異なる		右効期限	税抜300円	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県産	(100ml当たり) エネルギー	53kcal
酸化防止剤 (ビタミンC)		(100ml当たり) たんぱく質	0g
		(100ml当たり) 脂質	0g
		(100ml当たり) 炭水化物	13.2g
		(100ml当たり) 食塩相当量	0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県の地元板柳町の契約農家が適期収穫した樹上完熟りんごをまるごと搾った無加糖・ストレート果汁100%のアップルジュースです。数品種を独自ブレンドパターンでミックスしたテイストです。	小瓶に入っているので持ち運び便利で飲み切り易く、保存性にも優れた小瓶（ミニボトル）タイプです。季節のイベントでのバラ売りや、ギフトセット（ハンパー）へのセットアップ。また、冷蔵ケースでの冷蔵販売もおすすです。

■ 商品写真

	<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 福野田字本郷34-5 Tel 0172-72-1500 Fax 0172-73-5284</p> <p>●内容のままで開けず、内容物が膨張し、容器が破損する場合があります。●りんごの酸味が強くなる場合がありますが、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。 ●開封後は冷蔵庫(5℃以下)に入れ、早めにお飲みください。●原液はスクリューキャップにお気をつけてください。●お気づきの点がありましたら、上記の宛先までご連絡ください。</p> <p>栄養成分表示 (100ml当たり)</p> <table border="1"> <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> </table> <p>容 器：ガラス キャップ：アルミ</p>	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
	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										
アレルギー表示（特定原材料）	なし										

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	「完熟」アップルジュース オリジナルテイスト			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957976010013	パッケージ	材 質	ビン
消 費 期 限	540日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 7.5 7.5 28.2 720ml
最低ケース納品単位	12本/1ケース	ケース	材 質	ダンボール 入数 12btl
発注リードタイム	2日~4日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 24.0 32.0 32.0 15.1
保 存 温 度 帯	<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 日本国内渡し、 日本国内決済のみ。 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格 2022年 3月 税抜1000円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	食品衛生法の規定による営業許可証 (清涼飲料水製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、ソース類製造業、菓子製造業)			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県産	(100ml当たり) エネルギー	53kcal
酸化防止剤(ビタミンC)		(100ml当たり) たんぱく質	0g
		(100ml当たり) 脂質	0g
		(100ml当たり) 炭水化物	13.2g
		(100ml当たり) 食塩相当量	0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県の地元板柳町の契約農家が適期収穫した樹上完熟りんごをまるごと搾った無加糖・ストレート果汁100%のアップルジュースです。数品種を独自ブレンドパターンでミックスしたテイストです。	保存性に優れ、シンプルなデザインの印刷ビンタイプです。グロスリーの飲料コーナーや、ギフトセット(ハンバー)へのセットアップ。また、冷蔵ケースでの冷蔵販売もおすすめです。

商品写真

	<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：720ml 賞味期限：特外下部記載 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 34-5 Tel 0172-72-1500 Fax 0172-73-5284</p>
	<p>栄養成分表示 (100ml当たり)</p> <p>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</p>
アレルギー表示 (特定原材料)	
なし	

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	「完熟」アップルジャム						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957976020012	パッケージ	材 質	ビン			
消 費 期 限	540日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	24個/1ケース	ケース	材 質	ダンボール	入 数	24pcs	
発注リードタイム	2日~4日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<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	価 格	2022年 3月		
認 証・認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)	食品衛生法の規定による営業許可証 (清涼飲料水製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、ソース類製造業、菓子製造業)		日本国内渡し、 日本国内決済のみ。 *他取引条件により異なる		有 効 期 限	税抜800円	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県産	(100ml当たり) エネルギー	175.2kcal
砂糖		(100ml当たり) たんぱく質	0g
酸化防止剤 (ビタミンC)		(100ml当たり) 脂質	0g
		(100ml当たり) 炭水化物	43.7g
		(100ml当たり) 食塩相当量	0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県の地元板柳町の契約農家が過期収穫した樹上完熟りんごをそのまますりおろしたタイプの低糖度ジャム（糖度約40度）。あっさりとした甘さです。	保存性に優れ、シンプルなデザインの印刷ビンタイプです。 グロサリーの飲料コーナーや、ギフトセット（ハンバー）へのセットアップもおおすすめです。 パンやホットケーキ、ワッフルケーキだけでなく、ヨーグルトに添えても。

■ 商品写真




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家 34-6
 Tel 0172-72-1500 Fax 0172-73-5284

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



アレルギー表示（特定原材料）

なし

出展企業名	株式会社 WingApple		
年間売上高	600 万円	従業員数	2 名
代表者氏名	堀尾みなみ		
メッセージ	妻の実家のりんご園に嫁いで3年が経過し、りんごの生産から加工品の製造迄、一元的に行っております。農業の可能性は大きく創意工夫や生産の内製化により高収益な事業体になりえると実感しております。まだまだの身ですがこれからも農業の今後を見据えて農業の発展に取り組んで行く所存です。		
ホームページ	https://rm-farm.stores.jp/		
会社所在地	〒 036-8171	青森県弘前市大字取上 5-16-4	
工場所在地	〒		
担当者	堀尾 竜太	E-mail	open@apple-factory.biz
T E L	0172-32-7638	F A X	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>栽培面積 3.8ha 年間収穫量 約 150 トン 生産品種 19 種類</p>
<p>写 真</p> 

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	堀尾 竜太	連 絡 先	0172-32-7638
	記 録	生産物責任保険加入済み			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	りんご					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	品種により異なる	パッケージ	材 質			
消 費 期 限	品種により異なる		サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	内容量	
最低ケース納品単位	40玉入り×10箱	ケース	材 質	DB	人数	40玉
発注リードタイム	東京港湾まで3日		サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(%)	12.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月	
	[]		*他取引条件により異なる	有 効 期 限	円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県弘前市		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県弘前市の岩木山麓で栽培した山麓りんごです。若干中玉傾向ですが、糖度酸度のバランスが良く、高地の為、気温の日較差が大きく味には自信があります。		贈答品としての利用	

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料）
	りんご

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	りんごジュース						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	品種により異なる	パッケージ	材 質	瓶・アルミ			
消 費 期 限	製造より1年間		サイズ/重量	縦(φ) 5.0	横(φ) 5.0	高さ(φ) 13.5	内容量 180ml
最低ケース納品単位	40本入り×5箱	ケース	材 質	DB	入数	40本	
発注リードタイム	東京港湾まで3日		サイズ/重量	縦(φ) 43.0	横(φ) 28.0	高さ(φ) 14.0	重量(φ) 11.0
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月		324円
	()		*他取引条件により異なる	有効期限	日本国内での販売価格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県弘前市		

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
幻のりんご(高徳)で作ったりんごジュースです。100%高徳のみを使用したジュースで芳醇な甘さと、高級感のある香りのバランスの良いジュースです。その他にも、完熟りんごを使用した、関東向け、関西向け、食物繊維たっぷりの混濁ジュース等ラインナップがございます。	贈答品としての利用

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	りんご

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	名完熟りんごシードル SWEET 4% DRY 8%					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580087332028	パッケージ	材 質	瓶		
消 費 期 限	-		サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	内容量	
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	段ボール	入 数	12.0
発注リードタイム	3-5日		サイズ/重量	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重 量 (kg)	
保 存 温 度 帯	<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	価 格	2021年3月	
	[]			有効期限	2480円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCP					
*他取引条件により異なる						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県弘前市		
酸化防止剤(ビタミンC)			
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
自家生産の完熟リンゴのみを使用し、世界遺産白神山地で採れた酵母を使用し て醸造しました。	パーティーや贈答など		

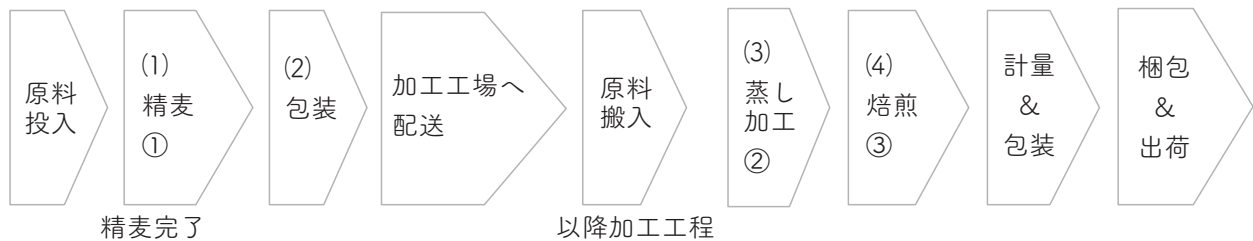
■ 商品写真

	 <p>アレルギー表示（特定原材料）</p> <p>りんご</p>
---	---

出展企業名	株式会社えすけーず農園		
年間売上高	340万円	従業員数	1名
代表者氏名	代表取締役 小館 史武		
メッセージ	創業したばかりの新しい会社です。関連会社であるSKファーム株式会社が6次産業へ参入に伴い、自社商品の販売・商品開発などを行っています。土作りからこだわった農産物の生産・加工を一貫。生産背景が見える商品で食の安心安全をお届けします。		
ホームページ	http://bejin-sksfarm.co.jp/		
会社所在地	〒038-3105	青森県つがる市柏広須照日 98	
工場所在地	〒		
担当者	対馬 房子	E-mail	tsushima.skz@gmail.com
T E L		F A X	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

- (1)石抜⇒研削⇒ぬかの除去⇒異物除去⇒色彩選別⇒金属探知機 (Fe 0.7φ Sus 1.0φ)
- (2)金属探知機 (Fe 1.0φ Sus 1.5φ)⇒重量チェック⇒箱詰め
- (3)洗浄・浸水⇒水切り⇒蒸し⇒乾燥⇒粗砕 (マグネット 4200G×1)⇒粉碎⇒シフター (マグネット 12000G×2)
- (4)焙煎⇒シフター (マグネット 10000G×3)⇒金属探知機 (Fe 1.5φ Sus 2.0φ)



写 真



① 精麦



② 蒸し加工



③ 焙煎加工

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌検査、大腸菌群検査、成分分析検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理計画に基づき実施、記録し定期的に確認。		
	従業員の管理	作業前に健康状態、服装、持ち物などを確認し記録。		
	施設設備と管理	管理プログラムを作り実施し、記録簿をつけている		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	小 館 史 武	連 絡 先 0173-23-4530
	記 録	残留農薬検査、放射能検査、カビ毒検査等の記録		

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	つがるもち麦シリアル SaQvi サクビ 50g			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580064400337	パッケージ	材 質	VMPET
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 21.0 × 12.0 × 2.5 50g
最低ケース納品単位	4ケース	ケース	材 質	段ボール 入数 24.0
発注リードタイム	5～7日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 19.5 × 32.0 × 16.0 1.7
保 存 温 度 帯	<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	価 格 有効期限 2021年 12 月
	()		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	ISO22000			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
もち大麦	日本・青森県	エネルギー、タンパク質、脂質等	50g当り・188kcal

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
サクビに使用しているもち麦は、栽培期間中農薬を使用せずに育てたもの。もち麦は食物繊維、ミネラルといった栄養がたっぷり。さらに米・小麦と比べて低糖質。噛み応えの強さは、噛むたびに甘さと香ばしさを感じます。保存料、化学調味料、合成着色料不使用。そのまま食べられるもち麦なので、子供のおやつや小腹がすいた時などそれぞれのスタイルに合った使い方ができます。	クルトンのようにサラダにかけて使ったり、カップスープに後入れしたりと手軽に食べられるもち麦です。忙しくて食事ができない場合の間食や子供のおやつとしてもおすすめです。

■ 商品写真






●名称:もち麦シリアル●原材料名:もち性大麦●内容量:50g●賞味期限:本品裏面下部に記載 ●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。●製造者:SKファーム株式会社 青森県つがる市木造筒木坂鳥谷沢15-88●製造所:株式会社 鶴山 千030-0131 青森県青森市問屋町1丁目3番11号 TEL017-728-4806

栄養成分表示1食(50g)当たり	
エネルギー	188kcal
たんぱく質	5.1g
脂 質	1.0g
炭 水 化 物	42.1g
食塩相当量	0g

※食物繊維4.9g
※水溶性食物繊維3.0g
※不溶性食物繊維1.9g

4 580064 400337

アレルギー表示（特定原材料）

なし

出展企業名	有限会社 柏崎青果		
年間売上高	1,740 百万円	従業員数	90 名
代表者氏名	柏崎 進一		
メッセージ	<p>美味しさ・健康は世界の共通ワードです。当社は国内は勿論の事、世界でも通用する、栽培管理、そして衛生管理システムを導入しています。科学に裏打ちされた、安全な生産物を育て、エビデンスをベースに健康を考えた加工品づくりを大切に挑戦し続けています。大地の力を活かし、人の智慧を最大限活かしながら、お客様の健やか毎日を大切にしています。</p>		
ホームページ	https://kashiwazakiseika.com/ 		
会社所在地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂 5 4 - 1	
工場所在地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎 158	
担当者	柏崎 進一	E-mail	seika_01@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

農産物の大産地の中にある、農業生産法人だからこそ出来る加工品づくりを実践しています。原料の持つ力を最大限生かし、化学技術を活用しながら、余分な物を加えず栄養価を高めます。そして、一番大事にしている事は美味しさです。素材の味を活かした美味しさと、機能性を高次元で融合しました。栽培・加工・販売を一元管理出来る当社だからこそ出来る、価値をお客様にお届けしています。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	残留農薬検査、一般菌検査（6種）、放射能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底、そして元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備と管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、保守、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎進一	連 絡 先	0178-56-5030
	記 録	安全責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。また、海外 PL 保険に加入している。			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商品名	フデばあさんの親孝行黒にんにく						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4519727 050220	パッケージ	材質	PE/PA			内容量
消費期限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	12.0 × 15.0 × 4.5	150.0	
最低ケース納品単位	6case	ケース	材質	DB	入数	16.0	
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	30.0 × 41.0 × 15.0	重量(%)	3.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 冷暗所に保存		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 700 *他取引条件により異なる	価格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月	1000 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP						

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	熱量	238
		タンパク質	5.8
		総脂質	0.4
		飽和脂肪酸	0.04
		炭水化物	52.9
		糖	22.4
		ナトリウム	5
		食塩相当量	0.01

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
生のにんにくと比べ、ポリフェノールが約4.6倍に増加。その他各種健康成分増加することが分析結果で証明されています。 化学的な薬品や食品添加物などは一切使用していませんので、安心してお召し上がりいただけます。 一日一片元気の素。	そのまま皮を剥いてお召し上がりいただけます。また、サーモンや肉料理、チーズやワインにも合います。

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	スライスごぼう 笹切り			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727 300110	パッケージ	材 質	PE/PA
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) × 内容量 22.0 × 14.0 × 3.0 × 20g
最低ケース納品単位	6case	ケース	材 質	DB 人数 35.0
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) × 重量(%) 30.0 × 41.0 × 19.0 × 3.5
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 冷暗所に保存	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 140 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ごぼう	青森県	熱量	371
		タンパク質	12.6
		総脂質	0.7
		炭水化物	78.5
		糖	8.8
		ナトリウム	39
		食塩相当量	0.1
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
<p>① 生産が青森県はとて盛んであり、太く食べごたえがあり美味しい。</p> <p>② 弊社の商品は生のごぼうを笹切りにした上で、灰汁を除き乾燥させた。</p> <p>③ 食物繊維が多いので、動脈硬化予防、便秘改善し大腸ガン予防等。健康食品として需要が高い。</p>		<p>戻す手間が省けて、沸騰した鍋にそのまま投入出来るのが時短になる。</p> <p>サラダ・炊込みご飯。豚汁・炒め物など。</p>	

■ 商品写真





アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	黒にんにく 単品 L						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727 050176	パッケージ	材 質	PE/PA			
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				6.5	7.0	9.0	45.0
最低ケース納品単位	6case	ケース	材 質	DB	入 数	40.0	
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				30.0	41.0	15.0	2.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 冷暗所に保存		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 600 <small>*他取引条件により異なる</small>	価 格 有効期限	年 月	
					日本国内での販売価格	420円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	熱量	238
		タンパク質	5.8
		総脂質	0.4
		飽和脂肪酸	0.04
		炭水化物	52.9
		糖	22.4
		ナトリウム	5
		食塩相当量	0.01

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
生のにんにくと比べ、ポリフェノールが約4.6倍に増加。その他各種健康成分増加することが分析結果で証明されています。 化学的な薬品や食品添加物などは一切使用していませんので、安心してお召し上がりいただけます。 一日一片元気の素。	そのまま皮を剥いてお召し上がりいただけます。また、サーモンや肉料理、チーズやワインにも合います。

■ 商品写真



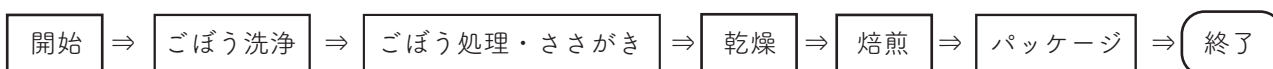


名 称	加工にんにく
原材料名	にんにく(青森県産)
内 容 量	1球
賞味期限	種外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をお避けください。
製 造 者	有限会社柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町木崎158 TEL:0178-56-5030

アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	株式会社 Growth		
年間売上高	6,000 万円	従業員数	7 名 (R3 年度)
代表者氏名	須藤 勝利		
メッセージ	独自製法で仕上げた青森ごぼう茶は全国百貨店催事で人気となっております。 内閣府表彰地方創生賞を受賞しております。		
ホームページ	https://www.marunushi.co.jp/ 		
会社所在地	〒	033-0041	青森県三沢市大町 2-2-10
工場所在地	〒	033-0041	青森県三沢市大町 2-2-10
担当者	須藤 勝利		E-mail k.sudo@aomori-growth.com
T E L	0176-52-6317		F A X 0176-58-7962

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



独自製法「うまみ閉じ込め製法」は、乾燥温度や焙煎温度にこだわっております。
 癖が無く飲みやすいと評判の青森ごぼう茶は、全国百貨店での販売会で人気となり、
 多くのお客様の支持を得ております。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	賞味期限、金属検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP の考えを取り入れた衛生管理		
	従業員の管理	HACCP の考えを取り入れた衛生管理		
	施設設備と管理	HACCP の考えを取り入れた衛生管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	須藤 勝利	連 絡 先 090-3982-0843
	記 録	PL 保険		

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森ごぼう茶 30g			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580391320254	パッケージ	材 質	PE
消 費 期 限	製造日より2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 3.5 12.0 21.0 30g
最低ケース納品単位	80	ケース	材 質	DB 入数 80.0
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 38.0 53.0 40.0
保 存 温 度 帯	<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	価 格 右効期限 年 月 日本国内での販売価格 1,280 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCP			


原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当たり・xxカロリー)
ごぼう	青森県	エネルギー	100g当たり 378kcal
		たんぱく質	100g当たり 13.4g
		脂質	100g当たり 0.7g
		炭水化物	100g当たり 79.4g
		食塩相当量	100g当たり 0.07g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
日本一の生産地青森県ごぼう100%使用で独自製法ですっきり飲みやすく仕上げています。		癖がなく飲みやすい独自製法のため、日常のお茶としてお楽しみいただけます。	

■ 商品写真




名称	ごぼう茶	栄養成分表示 100g当たり エネルギー 378kcal たんぱく質 13.4g 脂 質 0.7g 炭水化物 79.4g 食塩相当量 0.07g
原材料名	ごぼう(青森県産)	
内容量	30g	
賞味期限	枠外下部に記載	
保存方法	高温多湿を避け、冷暗所で保存してください。	
製造者	株式会社 Growth 〒033-0041 青森県三沢市大町2丁目2-10	

アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	有限会社ケイエス青果		
年間売上高	200,000,000 円	従業員数	18 名
代表者氏名	葛西 豊秀		 <p>有限会社 ケイエス青果 代表取締役社長 葛西 豊秀さん</p>
メッセージ	ケイエス青果は10代続く農家であり、蓄積した農業技術があります。それらを活かしたにんにくの栽培、そして独自の加工技術による黒にんにくの製造をおこなっております。是非、私共の自慢の黒にんにくをご賞味ください。		
ホームページ	http://www.ks-seika.com/ 		
会社所在地	〒 038-1133	青森県南津軽郡田舎館村大根子字松橋 171	
工場所在地	〒 038-1133	青森県南津軽郡田舎館村大根子字松橋 171	
担当者	浅見 英幸	E-mail	ks.asami.280601@gmail.com
T E L	0172-58-2521	F A X	0172-58-4008

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

生産部	4ha のにんにく畑	営業部
冬 土づくり 春 芽取り 夏 収穫乾燥 秋 植え付け	 <p>厳しい寒さの中で育ったにんにくは、甘みもコクも増します。冬の間に雪の下で糖度を蓄え、春の雪解けとともに風味豊かなにんにくになっていきます。</p>	① B to C ・百貨店・駅等の催事での出店 ・ネット販売 ② B to B ・百貨店・スーパー・道の駅等への卸売 ・共同購入 ・市場出荷

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	にんにくの放射能検査・残留農薬検査（無検出）、一般生菌数・大腸菌群検査（陰性）、金属探知機検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP 認証を取得。更に衛生の専門家を招き指導を受けている。			
	従業員の管理	保健所等主催の衛生講習会に参加し、衛生管理スキルの向上を図っている。			
	施設設備と管理	汚染区・非汚染区を明確に区別し管理項目を記録している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	佐藤 真寿実	連絡先	080-1654-6556
	記録	・弊社内に文書で保管、安心フード君加入（PL 保険）			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産熟成黒にんにく						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582385450060	パッケージ	材 質	A-PET			
消 費 期 限	製造日より1年間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	130パック (2 C/S)	ケース	材 質	K5	入 数	65.0	
発注リードタイム	5営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (g)		
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	2022年 3月		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			JPY540	右効期限	810 円		
			*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格		
	黒にんにく製造施設HACCP認証取得						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	エネルギー	100gあたり・157kcal
食塩	青森県	たんぱく質	100gあたり・6g
		脂質	100gあたり・0.5g
		炭水化物	100gあたり・32.1g
		食塩相当量	100gあたり・0.01g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
にんにくの有名ブランド青森県産ホワイト六片のみを1ヶ月熟成して製造した黒にんにくです。その過程でおいの成分もほとんど取り除かれていますので、フルーツ感覚で召し上がって頂けます。もちろん個人差はありますが、1日当たり1,2片を目安に召し上がって頂くと健康増進や疲労回復につながっていくとも言われております。食しやすい分片されたタイプです。高温多湿と直射日光を避けていただければ1年間の常温保存が可能です。	・皮をむいてそのままデザート感覚で。 ・簡単にペースト状に出来るので、様々なお料理へのアレンジが可能です。

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	使用なし

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産じょっぱり黒にんにく						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582385451500	パッケージ	材 質	PE, PA			
消 費 期 限	製造日より1年間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			内容量
				6.5	10.0	21.0	150g
最低ケース納品単位	60パック (2 C/S)	ケース	材 質	DB	入 数	30.0	
発注リードタイム	5営業日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			重量 (kg)
				55.0	47.0	24.0	6.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	2022年 3月		
			JPY725	有 効 期 限	日本国内での販売価格		
			*他取引条件により異なる		1,150 円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	黒にんにく製造施設HACCP認証取得						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	エネルギー	100gあたり・157kcal
食塩	青森県	たんぱく質	100gあたり・6g
		脂質	100gあたり・0.5g
		炭水化物	100gあたり・32.1g
		食塩相当量	100gあたり・0.01g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
にんにくの有名ブランド青森県産ホワイト六片のみを1ヶ月熟成して製造した黒にんにくです。その過程でおいの成分もほとんど取り除かれていますので、フルーツ感覚で召し上げて頂けます。もちろん個人差はありますが、1日当たり1,2片を目安に召し上げて頂くと健康増進や疲労回復につながっていくとも言われております。タマ・カケが混在しているお徳用タイプです。高温多湿と直射日光を避けていただければ1年間の常温保存が可能です。	<ul style="list-style-type: none"> 皮をむいてそのままデザート感覚で。 簡単にペースト状に出来るので、様々なお料理へのアレンジが可能です。

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料）
	使用なし

出展企業名	ゴールドパック株式会社		
年間売上高	485億円（2020年度3月期実績）	従業員数	761名（2020年9月30日時点）
代表者氏名	代表取締役社長 林 邦広		
メッセージ			
ホームページ			
会社所在地	〒 140-0002	東京都品川区東品川4丁目13-14 グラスキューブ品川4階	
工場所在地	〒 036-8254	青森県弘前市清水2丁目1-1	
担当者	百瀬 智弘	E-mail	cr_momose@goldpak.co.jp
T E L	03-6711-4321	F A X	03-6711-4371

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

充填室は壁で仕切られ、HEPA フィルターを通した清浄な空気を給気し常に清浄に保たれた区域となっています。

充填室へは、上下一体となった防塵服とマスクを着用し、充填室用の靴に履き替え、手洗い・アルコール消毒後、エアシャワーを通り入室する手順となっており、製品への異物や雑菌の混入リスクを抑えています。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	Brix、酸度、pH、ビタミンC、微生物検査（一般生菌数、カビ・酵母数、大腸菌群）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	FSSC22000 や HACCP に基づいた食品安全管理			
	従業員の管理	定期健康診断の受診（年1回、夜勤者年2回）、検便（年4回）、工場入場前に健康状態・衛生状態を自己チェックなど			
	施設設備と管理	セキュリティカメラ（屋内10台・屋外15台、1年間保存）、工場入口は全てセキュリティロック（毎月暗証番号変更）、工場外周はフェンス設置、井戸はフェンスで覆い南京錠でロックなどのフードディフェンス対応			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	渡辺 智樹	連絡先	080-1979-3216
	記 録	製造記録類は全て社内イントラネットに格納されており、必要な情報（原料情報、製造状況、検査記録等）をすぐに確認可能。PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	サンパックりんごジュース 1L			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4972251228853	パッケージ	材 質	ビン
消 費 期 限	12ヶ月(賞味期限)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 内容量 8.5 × 8.5 × 26.5 × 1L
最低ケース納品単位	10ケース～	ケース	材 質	ダンボール 入数 6.0
発注リードタイム	3日後(東北～関東港渡し)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(%) 18.7 × 27.3 × 28.0 × 8.7
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 265	価格 有効期限 2021年 12月 日本国内での販売価格 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	果汁飲料JAS認定、ISO14001、ISO9001、FSSC22000、青森県条例HACCP			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご果汁	日本(青森県)	エネルギー	100ml当たり・49kcal
ビタミンC	中国	たんぱく質	100ml当たり・0g
		脂質	100ml当たり・0g
		炭水化物	100ml当たり・12.1g
		-糖質	100ml当たり・12.0g
		-食物繊維	100ml当たり・0.1g
		食塩相当量	100ml当たり・0g

商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)
日本一のりんご産地青森県産のみを使用し、まるごと搾ったストレート100%りんご果汁です。りんごは『ふじ』を中心にブレンドした混合品種で、バランスのとれた美味しさです。酸化防止剤以外に極力添加物を加えず、りんご本来の風味を損なわないように製造しています(香料・甘味料・酸味料無添加)。開け閉めしやすいスクリューキャップにリニューアル。また、ご家庭のテーブルにも違和感のない現代的なデザインにリニューアルしました。	ご家族でお楽しみいただけるサイズです。冷蔵庫で冷やして皆さんでお楽しみください

■ 商品写真

アレルギー表示(特定原材料)

特定原材料: なし
(特定原材料に準ずるもの: りんご)

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森りんごストレート果汁						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571247511353	パッケージ	材 質	PET			
消 費 期 限	9ヶ月(賞味期限)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
				7.2	7.2	25.1	930g
最低ケース納品単位	10ケース～	ケース	材 質	ダンボール		入 数	12.0
発注リードタイム	3日後(東北～関東港渡し)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
				21.5	28.8	25.7	12.2
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 235 *他取引条件により異なる	価 格	2021年 12月	
					有効期限	日本国内での販売価格	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	果汁飲料JAS認定、ISO14001、ISO9001、FSSC22000、青森県条例HACCP						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご果汁	日本(青森県)	エネルギー	100g当り・47kcal
ビタミンC	中国	たんぱく質	100g当り・0.2g
		脂質	100g当り・0g
		炭水化物	100g当り・11.5g
		-糖質	100g当り・11.4g
		-食物繊維	100g当り・0.1g
		食塩相当量	100g当り・0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
日本一のりんご生産地青森県産のみを使用し、まるごと搾ったストレート100%りんご果汁です。りんごは『ふじ』を中心にブレンドした混合品種で、バランスのとれた美味しさです。酸化防止剤以外に極力添加物を加えず、りんご本来の風味を損なわないように製造しています(香料・甘味料・酸味料無添加)。お求めやすい軽量のペットボトルに詰めました。	ご家族でお楽しみいただけるサイズです。冷蔵庫で冷やして皆さんでお楽しみください

■ 商品写真



アレルギー表示(特定原材料)

特定原材料: なし
(特定原材料に準ずるもの: りんご)

出展企業名	株式会社 青研（せいけん）		
年間売上高	15億4800万円（令和2年6月期）	従業員数	70名
代表者氏名	代表取締役 竹谷 勇勝		
メッセージ	青森県津軽地域のりんご生産者200名が栽培した、安心、安全で美味しい商品を通年販売しております。設立47年のりんご特化企業です。		
ホームページ	https://www.ringo-seiken.co.jp 		
会社所在地	〒 036-1331	青森県弘前市五代字白山堂 213	
工場所在地	〒 036-1331	青森県弘前市五代字白山堂 247-1	
担当者	澤田 久美子	E-mail	info@ringo-seiken.co.jp
T E L	0172-55-6969	F A X	0172-82-2345

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

【りんご】
 有機たい肥の土づくりと安全な農薬の適正使用を遵守し栽培。貯蔵は0℃で温度管理し、CA貯蔵及びスマートフレッシュ（1-MCP）処理技術を応用して鮮度保持。通年（12ヵ月）供給・販売体制でニーズに対応します。

【葉とらずりんご100 紙1,000g】
 りんご受け入れ・選別・洗浄⇒破碎・搾汁⇒殺菌⇒金属・異物除去⇒充填⇒冷却⇒製品検査⇒梱包⇒出荷
 <受入・選別・洗浄>りんごは青森県産のみを原料とし、5品種以上ブレンドしています。 <殺菌>搾ったジュースはチューブ内で瞬間高温殺菌され、香りや風味を逃しません。 <充填>クリーンルームにて紙パック組立から充填まで行い、異物混入防止に努めています。温度低下などのトラブルがあればジュースは充填されません。1日に約14,000本の製造ラインです。<冷却>充填された高温のジュースを冷却槽で92℃→40℃まで冷却することにより、味を引き締める効果があります。

写 真

 海外向け「金星」	 海外向け「世界一」	 青研 ジュースラインナップ
---	--	--

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	ジュース： 毎日、弊社の検査室で実施。月1回は公的検査機関で実施			
衛生管理への取組	製造工程の管理	安全チーム会議を定期的実施			
	従業員の管理	同上			
	施設設備と管理	同上			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	山路を登りながら	連 絡 先	080-5561-5617
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	セイケンノハトラズりんご100 青研の葉とらずりんご100			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4958757000308	パッケージ	材 質	本体：紙、AL、PE（内面）/ふた：PP/口栓：PE
消 費 期 限	海外：1年		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 7.0 7.0 23.5 1,000g
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	紙 人数 12.0
発注リードタイム	約7日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 23.0 31.0 25.5 13.2
保 存 温 度 帯	<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 国内指定倉庫渡し価格 関東着/1本@245円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格 次回ご提案まで 約 400 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCAP継続申請中			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご ビタミンC	青森県 中国	●栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 52kcal 炭水化物 12.8g たんぱく質 0.1g 一糖類 11.6g 脂 質 0.1g 食塩相当量 0g	
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
冷蔵管理された青森県産りんごを皮ごと丸搾りし5品種以上ブレンド。無加水、無加糖、無香料、無酸味料のまろやかで喉越しの良いりんごストレート100%ジュースです。1本に約6個分のりんごを使用しています。りんごそのままの優しい味わいです。		冷やして、そのままお召し上がりください。寒い季節は温めてホットジュースも美味しくいただけます。ストレート100%ジュースですから、ゼリーやシャーベットもおススメです。	

■ 商品写真

	●栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 52kcal 炭水化物 12.8g たんぱく質 0.1g 一糖類 11.6g 脂 質 0.1g 食塩相当量 0g 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 1000g 賞 味 期 限 容器上部に記載 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 株式会社青研 〒036-1331 青森県弘前市五代字白山堂213 TEL:0172-82-4637 製 造 所 (株)青研 加工センター 青森県弘前市五代字白山堂247-1
アレルギー表示（特定原材料）	
りんご	

出展企業名	太子食品工業株式会社		
年間売上高	20年度 180億円	従業員数	20年度 640名
代表者氏名	工藤 茂雄		
メッセージ	太子食品工業は、1940年の大豆のふるさとみちのく南部地方に創業。爾来、豊穡な自然、大地が育んだ水と大豆をベースに、伝統と匠の技を鍛え、数々の商品を一徹にお届けしてまいりました。		
ホームページ	https://www.taishi-food.co.jp		
会社所在地	〒039-0141	青森県三戸郡三戸町川守田字沖中68	
工場所在地	〒034-0041	青森県十和田市相坂字下前川原25-1	
担当者	山本 重幸	E-mail	s-yamamoto@taishi-food.co.jp
T E L	0176-22-7082	F A X	0176-21-3365

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

●乳化にがり、消泡剤不使用の取り組み

タイシはにがりにこだわってきました。

現在の凝固剤の主流である、豆腐の機械生産が容易な「乳化にがり」と豆乳の製造工程で発生する大量の泡を消す目的で使用する「消泡剤」をタイシは使いません。原材料には自然のものを使用したいと考えるタイシのポリシーです。

●業界をリードする技術と品質

安全と品質にこだわって徹底した品質管理システムを導入し、製造工程の近代化をすすめてきました。豆腐工場ですべて「ISO22000」を取得し（2007年～2011年）、業界初のHACCP対応工場としたのもその成果の一つで、現在は独自の手法で管理を構築しております。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物検査（一般生菌数、大腸菌群等）、製品検査（pH、固形分、硬さ等）を定期検査を実施し、問題ないことを確認している。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	社内の一般衛生管理基準に沿って管理を実施し、HACCPに基づく工程管理で生産を行っている。			
	従業員の管理	従業員の安全に関しては、安全衛生委員会を設置して活動を行い、年1回の健康診断、月1回の検便を実施している。			
	施設設備と管理	社内の一般衛生管理基準に沿って管理を実施し、予防保全計画に基づく施設設備の管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質保証室 塚田	連 絡 先	0179-22-2111
	記 録	万が一の事故に備え、原料情報、生産管理、出荷情報等整備し、トレースができる体制を整えている。			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	北の大豆納豆大粒 40g×2コ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4904540 104166	パッケージ	材 質	プラスチック
消 費 期 限	11日間（製造日を含め）		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 内容量 8.5 × 8.5 × 8.6 0.8
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	紙 入数 6.0
発注リードタイム	4日間		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重量(%) 26.0 × 19.0 × 10.0 1.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 120円 *他取引条件により異なる	価 格 有効 22 年 3 月 日本国内での 販売価格 160 円
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
丸大豆	北海道	※1パック45g【納豆・たれ・からし】当たり	
納豆菌		※()内は納豆40gのみ	
【添付たれ】		エネルギー	82 (76) kcal
砂糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、かつお節だし、食塩、昆布だし、醸造酢		たんぱく質	6.4 (6.2) g
【添付からし】		脂 質	3.6 (3.5) g
からし、醸造酢、食塩、米粉		炭水化物	6.0 (5.0) g
		食塩相当量	0.5 (0.005) g
		イソフラボン	41 (41) mg

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<ul style="list-style-type: none"> 厳選した北海道産大豆を使用しております。 大豆の旨みを引き出して、ふっくらとやわらかな食感に仕上げました。 時間を掛けて大豆に水を吸わせ、じっくりと発酵させております。 十分美味しさを引き出してから、密封トップシールで旨みを閉じ込めます。 	

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	小麦・大豆

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	北の大豆絹 120g×3			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4904540128162	パッケージ	材 質	外装、ふた、容器：プラ
消 費 期 限	17日間（製造日を含め）		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 8.2 8.2 10.8 360g
最低ケース納品単位	2	ケース	材 質	紙 入数 12.0
発注リードタイム	4日間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 34.0 25.0 13.0 4.7
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140円 *他取引条件により異なる	価 格 有 効 22 年 3 月 日本国内での販売価格 170 円
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
丸大豆	北海道産	エネルギー	77kcal
塩化マグネシウム(にがり)		たんぱく質	6.4g
		脂質	4.1g
		炭水化物	3.5g
		食塩相当量	0g
		イソフラボン	47mg
		※120g当たり	
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
北海道産大豆100%使用。 使い切りタイプのなめらかな絹豆腐です。	<ul style="list-style-type: none"> ・120gの使い切りタイプ。3個パックなので、少人数でも個食でもお使いいただけます。 ・簡単に開封できる「イージーオープンフィルム」 		

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	大豆

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	続けるオリゴ（機能性表示食品） 125ml						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4904540680554	パッケージ	材 質	本体：紙 ストローの袋：プラ			
消 費 期 限	180日間（製造日含め）		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	紙	入数	12入	
発注リードタイム	4日間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 直射日光を避け、常温で保存	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 80円 *他取引条件により異なる	価格 有効	22 年 3 月		
					日本国内での販売価格	120 円	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	機能性表示食品 E676						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご(国産)	国産	1本(125ml当たり)	
ガラクトオリゴ糖液		エネルギー	55kcal
大豆イソフラボン		たんぱく質	0g
香料		脂質	0g
酸化防止剤(ビタミンC)		炭水化物	14.7g
		食塩相当量	0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
「続けるオリゴ」は、おなかの調子を整える機能性表示食品です。 届出表示：本品には、ガラクトオリゴが含まれます。ガラクトオリゴはビフィズス菌を増加させ、便通を改善することが報告されています。※消費者庁・機能性表示食品 届出番号：E676	りんご果汁入りでスッキリ飲みやすい仕上がりになっているので、毎日無理なく続ける事ができます。

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	りんご・大豆

出展企業名	株式会社 たから		
年間売上高	1,000,000,000 円	従業員数	
代表者氏名	宝田 喜美男		
メッセージ	にんにくの専門会社として、にんにくに関する多種多様な情報に関心を持ち、その収集と発信を通じて社員、地域、取引会社、生産者、消費者の健康、繁栄に寄与することを第一に考えます。生産、加工、販売に取り組み、「安心安全」「おいしい」をキーワードに、皆様の要望に答えていけるよう進んでまいります。		
ホームページ	http://takara229.com 		
会社所在地	〒 039-0313	青森県三戸郡田子町大字茂市字佐内田 15-3	
工場所在地	〒 039-0313	青森県三戸郡田子町大字茂市字茂市 73-2	
担当者	宝田 勝予	E-mail	kachiyo1@p1.hi-net.ne.jp
T E L	0179-20-8550	F A X	0179-20-8551

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

青森県内のにんにく栽培農家約200戸から直接にんにくを仕入れる他、自社でも約9ha栽培し、全体で年間500tのにんにくを原料として確保しています。専用の冷蔵庫で保管をし、通年を通し安定的に供給する体制を整えています。

写 真



商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	微生物検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCAP に準ずる			
	従業員の管理	健康診断、健康管理表			
	施設設備と管理	HACCAP に準ずる			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	熟成黒にんにく				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562177810258	パッケージ	材 質	PE,PA	
消 費 期 限	3 6 5日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量
最低ケース納品単位	1c/s	ケース	材 質	段ボール	入 数
発注リードタイム	6 0日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 参考価格 45,000円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	2021年 12月 1400 円
	認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCAP、HALAL			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	エネルギー	100g当り204kcal
海洋深層水	高知県室戸岬	たんぱく質	100g当り6.4g
		脂質	100g当り0.3g
		炭水化物	100g当り43.8g
		糖質	100g当り39.5g
		食物繊維	100g当り4.3g
		食塩相当量	100g当り0.17g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
生にんにくよりにおいを気にせず、そのままお召し上がりいただけます。	毎日の健康のために1日1片~2片を続けてお召し上がりください。

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	なし

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	熟成黒にんにく						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	456217781005	パッケージ	材 質	PE,PE			
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			内容量
				5.0	5.0	5.0	60g
最低ケース納品単位	1c/s	ケース	材 質	段ボール	入 数	144.0	
発注リードタイム	60日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			重量(%)
				46.0	30.0	52.0	13.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 40,320円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	2021年 12月 580 円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCAP, HALAL						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
にんにく	青森県	エネルギー	100g当り204kcal
海洋深層水	高知県室戸岬	たんぱく質	100g当り6.4g
		脂質	100g当り0.3g
		炭水化物	100g当り43.8g
		糖質	100g当り39.5g
		食物繊維	100g当り4.3g
		食塩相当量	100g当り0.17g

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
生にんにくよりにおいを気にせずそのままお召し上がりいただけます。 球の形のまま熟成させたので、贈り物にもオススメです。	毎日の健康のために1日1片～2片を続けてお召し上がりください。

■ 商品写真

名 称 にんにく加工品
原材料名 にんにく(青森県産)、海洋深層水
内 容 量 1球(Lサイズ)
賞味期限 2022.07.01
保存方法 直射日光、高温多湿を避け、密封して保存してください。

アレルギー表示 (特定原材料)
 なし

出展企業名	株式会社 つがる屋		
年間売上高	14億8200万円	従業員数	15人
代表者氏名	穴戸 聡		
メッセージ	弊社は 食料品の総合卸問屋で 創業9年目になります。 日本全国の銘産品・特産品（加工食品・菓子等）を扱っており、 特に 北海道・東北の商材を中心に 問屋・小売店等に卸売して おります。日々 情報を収集して珍しい商品・美味しい商品を探 し回っております。		
ホームページ	https://www.a-hatoya.com 		
会社所在地	〒036-8085	青森県弘前市末広 3-1-4	
工場所在地	〒		
担当者	穴戸 聡	E-mail	shishido@tsugaruya.com
T E L	0172-88-7157	F A X	0172-88-7167

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	JAアオレン 希望の雫品種ブレンド			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4908209119034	パッケージ	材 質	瓶：ガラス、キャップ：PPキャップ、ラベル：紙
消 費 期 限	製造日より1年間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 85.0 × 85.0 × 265.0 1000ml
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材 質	ダンボール 人数 6.0
発注リードタイム	関東着中3日 関西着中4日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 270.0 × 180.0 × 275.0 8.7
保 存 温 度 帯	<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	価 格 有効 年 月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	F S S C 22000		日本国内での販売価格	450~500円
			*他取引条件により異なる	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (200mlあたり)
りんご	青森県	エネルギー	116Kcal
		炭水化物	28.6g

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県産りんご(ふじ、王林、ジョナゴールドなど)をブレンドしたストレート果汁の密閉搾りジュース。りんご本来の色・味・香りを大切にしたジュースです。	ホテルの朝食バイキング・家庭用・料理の隠し味

商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

なし（特定原材料に準ずるもの）りんご

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ヤマダイ 果樹園のりんごスティック（ふじ）、（王林）						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	ふじ：4958440200725 王林：4958440200732	パッケージ	材 質	アルミ袋			
消 費 期 限	常温120日		サイズ/重量	縦(μ) × 横(μ) × 高さ(μ)	内 容 量		
最低ケース納品単位	2ケース	ケース	材 質	DB	入 数	30.0	
発注リードタイム	4日		サイズ/重量	縦(μ) × 横(μ) × 高さ(μ)	重 量 (%)		
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月		
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)				有 効	200 円		
			*他取引条件により異なる				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		
植物油	日本等		
水あめ	日本		
食塩	日本		
酸化防止剤 (V. C)	中国		

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<p>青森県産りんごを皮ごとスティック状にカットし、低温真空フライ製法にてカリッとした食感に仕上げました。</p> <p>スティック状にすることで、よりりんごの風味を感じられるようになりました。</p> <p>酸味のある「ふじ」とまろやかな甘さが特徴の「王林」の2種類をご用意しました。</p>	<p>冷やすとより食感がよくなります。</p> <p>また、シナモンやキャラメルクリームとの相性も良いので、お好みで付けてお召し上がりください。</p> <p>※輸出の場合、賞味期限を180日に変更可。</p>

■ 商品写真

	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
アレルギー表示（特定原材料）		
りんご		

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	木戸食品 ほたて塩焼						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4972988-801015	パッケージ	材 質	PP,M,PA,PET			
消 費 期 限	12ヶ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				20.0	23.5	2.0	45 g
最低ケース納品単位	2	ケース	材 質	DB	入 数	50.0	
発注リードタイム	3~4日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				42.0	34.0	14.0	3.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格	有効	
					日本国内での販売価格	500	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g 当り・xxカロ リー)
ほたて貝(ボイルほたて)	日本	エネルギー	139kcal
しょうゆ加工品	日本	たんぱく質	26.0 g
食塩	日本	脂 質	2.0 g
調味料(アミノ酸等)	日本	炭水化物	4.2 g
		食塩相当量	1.87 g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県陸奥湾産の厳選された新鮮な「ほたて」を使い、青森県産の「りんごパーモント醤油」と伯方の塩を使用し、あっさり塩味で香ばしくソフトに焼き上げました。素材の旨味がじんわり広がる美味です。保存料は一切使用しておりません。2018モンドセレクション金賞・平成15年度農林水産省総合食料局長賞。	ビールやお酒のおつまみに、おやつに、お茶うけに

■ 商品写真



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

アレルギー表示（特定原材料）

小麦

出展企業名	南部桑研株式会社		
年間売上高	2,000万円	従業員数	1名(+パート30名)
代表者氏名	代表取締役 早狩 進		
メッセージ	元となる桑の栽培から加工まで手掛ける六次産業の指定を受けた会社である。農業・化学肥料を使わない、安心・安全な健康食品を末長く利用していただき、消費者の生活習慣病や肥満の予防によって、健康で快適な生活を送っていただくことに貢献したいと願っている。		
ホームページ	http://nanbusouken.com/ 		
会社所在地	〒031-0077	青森県八戸市長根1丁目9-6	
工場所在地	〒039-1208	青森県三戸郡階上町角柄折字志民22-21	
担当者	松林 真理子	E-mail	info@nanbusouken.com
TEL	0178-32-0258	FAX	0178-32-0258

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

桑葉搬入 ⇒ ストッカー ⇒ カッター ⇒ 蒸し工程 ⇒ 乾燥 ⇒ 押しつぶし工程 ⇒ 乾燥 ⇒ 箱詰め
 (前日作業) (一夜送風保管) (葉が広い) (青汁との違い) (前処理) (茎をほぐす) (仕上げ) (日本初の採用)

一般的に、桑茶メーカーは緑茶製造プラントの中古をそのまま取り入れているが、弊社ではその中の粗揉工程・中揉工程・精揉工程を省略し、その代わりに前処理乾燥と押しつぶし工程をとりいれている。これは、緑茶製造プラントメーカーと検討した成果である。

写 真



商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視点検（アルバイト同士のクロスチェック）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	蒸し工程、2段の乾燥で衛生上の問題はクリアできている。毎日床の清掃を行っている。			
	従業員の管理	工場は、工場長がオペレータの管理をしている。袋詰め工程は、社員がアルバイトの服装等の点検を行っている。			
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	工場長	連絡先	社長
	記録	緊急時の記録はあるが、日常記録簿を作成中。PL保険は入っている。			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性・取引条件


商品名	八戸桑茶パウダータイプ			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562328612014	パッケージ	材質	PE
消費期限	1年		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 1.0 15.0 14.0 60g
最低ケース納品単位	40	ケース	材質	DB 入数 40.0
発注リードタイム	5日(国内)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 25.0 34.0 19.0 3.4
保存温度帯	<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 750円	価格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 1,080円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
桑葉	青森県	熱量	357cal (100g当たり)
		タンパク質	19.6g (100g当たり)
		脂質	6.4g (100g当たり)
		炭水化物	55.3g (100g当たり)
		ナトリウム	2mg (100g当たり)

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
無農薬・無化学肥料で育てた桑の葉を用いているため、安全安心な健康茶である。見た目は青汁に似ているが、抹茶とほぼ同じ製法で作られているため、青汁のような青臭さがなく飲み易い。味は抹茶に似ているが、渋みはない。桑に特有なDNJとごぼう以上の食物繊維を含むため、糖分・脂分の吸収も抑える。全量口に入るため、水に溶けない食物繊維や豊富なミネラルも摂取できるというメリットがある。	緑茶のようにお湯を注いで飲んでもいいし、冷水でも飲めます。食事のたびに飲むと効果的である。そのため、500mlのペットボトルに入れて持ち歩くのもOK。左の特徴から、抹茶代わりにスイーツに加えると、糖分の吸収を抑えるので、スイーツを我慢している方にも朗報となる。色もきれいなので、粉ものに混ぜても違和感がない。

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>桑茶 (パウダータイプ)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>桑の葉 (青森県産)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>60g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>17. 8. 20</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>高温多湿を避けて、冷暗所保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製造・販売者</td> <td>南部桑研 (株) 青森県三戸郡 陸上町角柄折学志民22-21 TEL・FAX 0178-32-0258</td> </tr> </table>	名 称	桑茶 (パウダータイプ)	原材料名	桑の葉 (青森県産)	内 容 量	60g	賞味期限	17. 8. 20	保存方法	高温多湿を避けて、冷暗所保存してください。	製造・販売者	南部桑研 (株) 青森県三戸郡 陸上町角柄折学志民22-21 TEL・FAX 0178-32-0258
	名 称	桑茶 (パウダータイプ)											
原材料名	桑の葉 (青森県産)												
内 容 量	60g												
賞味期限	17. 8. 20												
保存方法	高温多湿を避けて、冷暗所保存してください。												
製造・販売者	南部桑研 (株) 青森県三戸郡 陸上町角柄折学志民22-21 TEL・FAX 0178-32-0258												
アレルギー表示 (特定原材料)													

出展企業名	株式会社 肉の博明		
年間売上高	10,000 万円	従業員数	10 名
代表者氏名	井畑 博明		
メッセージ	<p>地元のお肉のおいしさをたくさんの人に味わってもらいたいという思いで、昭和 54 年創業。新鮮・安全・安心・美味しいがモットーの生産者の顔が見える田子牛専門店です。取り扱う田子牛はすべて、肉職人歴 48 年の社長自らが枝肉を見て選び一頭買付したものです。青森県が誇る、幻の黒毛和種、田子牛の唯一の専門店として、様々にニーズにお応えします。</p>		
ホームページ	http://www.nikuno-hiroaki.jp		
会社所在地	〒 039-0201	青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂向 41-12	
工場所在地	〒		
担当者	鎌田 英興	E-mail	info@nikuno-hiroaki.jp
T E L	0179-32-3307	F A X	0179-32-2455



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



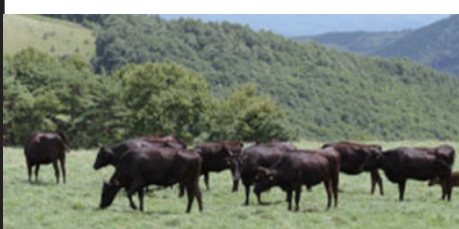
三戸ビーフセンターにて処理された枝肉を直接目で見て厳選して一頭買付しています。

買付後、弊社の独自スペックにて分割されたパーツ毎に真空パックにしてあります。

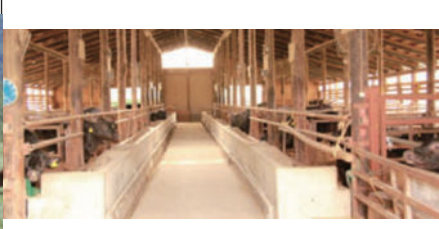
ご希望の使用形態に応じて更なる加工も承ります。

画像は
スターゼンミートプロセッサー株式会社
青森工場三戸ビーフセンターの加工処理の様子になります。
ベトナム向け輸出食肉登録施設
AO-1 となります。

写 真



厳しい気候風土により肉質良く育ちます



徹底した管理と衛生的な牛舎で飼育されています



肉職人歴 46 年の目利きで選んだものを提供します

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	畜検査、放射性セシウム検査、食肉衛生証明書発行に伴う検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録している。加工処理を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生も確保している。			
	施設設備と管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃を行っている。また、工場外回りも含めた清掃や防虫防鼠対策、備品類の点検など定期的を実施し、異物混入防止に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	鎌田 英興	連 絡 先	0179-32-3307
	記 録	牛の各個体ごとにトレーサビリティ可能である。また、搬入、加工処理、貯蔵、製品の搬出まですべて記録を取っている。PL保険に加入しておりもしもの際の対策をとっている			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件



商 品 名	青森県産 三戸・田子牛（黒毛和種）			
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量
最低ケース納品単位	1ブロックからOK	ケース	材 質	入 数
発注リードタイム	15-30日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (-18度以下)	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	単 格 有効期限
			*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	スターゼンミートプロセッサー株式会社青森工場三戸ビーフセンター ベトナム向け輸出食肉登録施設 AO-1			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
三戸・田子牛(黒毛和種)は、田子高原の四季の寒暖差、朝昼夜の温度差、清潔な牛舎、奥羽山脈の湧水、安全な飼料、徹底した健康管理で2年間の肥育が、美味しさを作り上げるブランドです。年間200頭ほどしか出荷されない青森県産三戸・田子牛は幻の黒毛和種とも呼ばれており、その中から肉職人歴48年の店主が厳選したものをお届けします。	ベトナム タイ、マカオ、ミャンマー、カンボジア、ラオス

■ 商品写真

	<p>輸出用のヘルスを取得したものの フローズン真空パックでのご用意いたします</p>
アレルギー表示（特定原材料）	
牛肉	

出展企業名	弘前倉庫株式会社（農業事業部）		
年間売上高	1,000,000 千円	従業員数	46 人
代表者氏名	大水 達也		
メッセージ	<p>昭和 28 年の創業以来、物流を通じて「地域経済への貢献」を目標にかかげ、地域経済発展のため操業・邁進してまいりました。平成 28 年より取り組み、カシスの自社栽培を行っております。カシスは地域に適地・適作であり、スーパーフルーツと云われ、人々の健康に寄与するものと考えて取り組んでおります。</p>		
ホームページ	https://daishu-hirosa.co.jp/service/agri-food/ 		
会社所在地	〒 036-8101	青森県弘前市豊田三丁目 5 番地 1	
工場所在地	〒 037-0401	(株)トーサム 青森県五所川原市相内実取 287-1058	
担当者	野呂・高村	E-mail	agriculture-food@daishu-hirosa.co.jp
T E L	0172-88-8731	F A X	0172-88-8732

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

この製品は弘前大学との共同研究より生まれました。
 自社農場で無農薬で栽培したカシスを原料として贅沢に使用し、カシスそのものの風味を生かすよう無加糖の 100% の果汁（ストレート）としました。
 カシスポリフェノールが豊富に含まれるような製品となっております。

写 真



熟したカシス



加熱作業



搾汁処理作業

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	自社栽培カシスは「ポジティブリストに基づく残留農薬検査・放射性検査」、製品は「一般生菌数、清涼飲料規格検査（5 項目）」並びに「サンプルの保管」			
衛生管理への取組	製造工程の管理	加工工程記録・温度記録			
	従業員の管理	作業者の衛生管理と健康確認			
	施設設備と管理	害虫対策、加工設備の衛生管理の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	野呂 哲	連 絡 先	0172-88-8731
	記 録	管理体系			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	Good Cassis 100%カシス果汁			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580688550029	パッケージ	材 質	容器：ガラス、キャップ：金属
消 費 期 限	製造日から一年		サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 内容量 3.2 3.2 11.0 50ml
最低ケース納品単位	5本×16箱入り×12ケース	ケース	材 質	ダンボール、紙 入数 80本
発注リードタイム	約1ヶ月		サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(%) 32.0 37.0 12.0 約13kg
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 〔 室温条件：5~25℃以下 〕	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 297,600円(EXW) *他取引条件により異なる	価 格 年 月 有効期限 日本国内での販売価格 390円/1本
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	食品衛生法に基づく営業許可（清涼飲料水製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、ソース類製造業の許可）			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
カシス	日本	エネルギー	50ml当り・31.2kcal
		タンパク質	50ml当り・0.1g
		脂質	50ml当り・0g
		炭水化物	50ml当り・7.7g
		ナトリウム	50ml当り・0mg

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
希少な日本国産のカシスを贅沢に使用し、100%ストレート果汁を製造しました。	弊社の100%果汁はカシス本来の味をお楽しみいただけますが、とても濃厚な味わいです。炭酸飲料やアルコールなどで割ってお召し上がりいただいても、おいしくカシスの味をお楽しみいただけます。

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

本製品製造工場ではリンゴを含む製品も製造しております。

出展企業名	株式会社ファーストインターナショナル		
年間売上高		従業員数	9名
代表者氏名	代表取締役 吉田 誠夫		
メッセージ	<p>現在八戸市は、米国ワシントン州フェデラルウェイ市との姉妹都市の提携、並びに PIL 社による東南アジアとのコンテナ定期航路の開設を契機として国際交流が活発化してきており、又、物流拠点都市として一層の発展をすべく官民あげて努力をしております。そういう中であって弊社は、地場密着型の貿易商社として、商工会議所青年部が中心になって、1994年9月27日設立されました。これからは、地域の皆様方のニーズをよく聞き、小回りのきく、まめな営業活動を通して、気軽に海外取引をしていただける様、努力して参りますので末長くご愛顧賜りますようお願い申し上げます。</p> 		
ホームページ	https://www.marunushi.co.jp/ 		
会社所在地	〒	031-0041	青森県八戸市廿三日町2番地 YSビル1F
工場所在地	〒		
担当者	立崎 恵一		E-mail keiichi.tachizaki@firstintl.co.jp inf@firstintl.co.jp
TEL	0178-71-2282		FAX 0178-71-2285

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
衛生管理への取組	製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備と管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者		連絡先
	記録			

展示会・商談会シート（輸出版）





■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森産りんご						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	無し	パッケージ	材 質				
消 費 期 限	1ヶ月程度		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	1008ケース	ケース	材 質	発泡スチロール	入 数	24~50玉	
発注リードタイム	約1-2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 0~1℃	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
				有効期限	日本国内での販売価格		円
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
日本から輸出される国産りんごのうち、約9割が青森県産のりんごです。 りんごの生産量が日本一の青森県の中でも、「ふじ」「玉林」りんごはりんご王国青森を代表する品種です。 産地からの直接買い付けにより、品質・価格に競争力があるりんごの輸出が可能です。		・りんご ジュース ・アップルパイ ・アップルチップス	

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森産長芋					
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質			
消 費 期 限	1ヶ月程度		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量	
最低ケース納品単位	1584ケース	ケース	材 質	段ボール (おがくず入り)	入 数	8~10個
発注リードタイム	約3-4週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	74.0 × 24.0 × 19.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 1~2℃		参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 年 月 有効期限 日本国内での販売価格 *他取引条件により異なる	円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県長芋は1年で2回収穫期をむかえます。本来の旬と言われる晩秋、そこで収穫せず、土中で熟成後に掘り出される春、この2回のタイミングで収穫されます。青森県産長芋は、国内でもトップクラスの生産量を誇り、粘り気がつよいのが特徴です。産地からの直接買い付けにより、品質・価格に競争力がある長芋の輸出が可能です。	・長芋 とろろ ・長芋ソテー ・長芋揚げ		

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍水産品				
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質		
消 費 期 限	冷凍状態で2年		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量
最低ケース納品単位	1600カートン (24トン)	ケース	材 質	段ボール/紙袋	入 数
発注リードタイム	仕向港ごと、時期等により変動		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量 (kg)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (マイナス20℃以下)	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	輸出国によって施設登録あり				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
サバ、イナダ、イワシ、ボラ、サゴシ、ハガツオ、ホタテ、スケソウダラ、コノシロ、ホッケ、マダラ、カレイ等、日本全国の冷凍魚を輸出可能です。			

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
--	----------------

出展企業名	一般財団法人 深浦町食産業振興公社		
年間売上高	2020年度 3200万円	従業員数	2021年6月現在 8名
代表者氏名	理事長 吉田 満		
メッセージ	地域の豊かな農水産物の付加価値向上を図りつつ、地域6次産業化を推進するとともに、地域農水産物を活用した加工品の製造や販売を行い、もって地域経済の振興に寄与することを目的としている。		
ホームページ	https://www.fukashoku.com 		
会社所在地	〒 038-2326	青森県西津軽郡深浦町月屋字裸森 76 番	
工場所在地	〒 038-2326	青森県西津軽郡深浦町月屋字裸森 76 番	
担当者	小林 一之	E-mail	fukashoku4@arion.ocn.ne.jp
T E L	0173-82-0344	F A X	0173-75-2075

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

雪にんじんポタージュ 製造工程

冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 混合・加熱 ⇒ 充填 ⇒ 加熱殺菌 ⇒ 包装 ⇒ 出荷

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌及び大腸菌群の簡易型自主検査を行う。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	加工場内に工程表を掲示し、HACCPの考えに基づき製造。			
	従業員の管理	加工室入室前に衛生管理表チェックシートへの記入。			
	施設設備と管理	危害分析による各CCP管理簿への記入。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	原田 正智	連 絡 先	0173-82-0344
	記 録	PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	雪にんじんポターージュ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560452310097	パッケージ	材 質	外箱：紙 内袋：アルミパウチ
消 費 期 限	製造から12ヶ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 0.2 / 13.3 / 18.5 / 160g
最低ケース納品単位	4ケース (他商品との混載可)	ケース	材 質	ダンボール / 入数 / 12個
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 29.0 / 21.5 / 15.7 / 2.6
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~35℃	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 税抜360円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2023年 6月 日本国内での販売価格 税抜 360 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんじん	青森県深浦町産	1袋 (160g) あたり	
たまねぎ		エネルギー	68.3kcal
牛乳		たんぱく質	1.4g
オリーブオイル		脂質	2.4g
食塩		炭水化物	10.2g
白こしょう		食塩相当量	1.0g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
ふかうら雪人参の風味を活かすため、シンプルな食材にこだわりました。食品添加物を使っていないので、味覚的な美味しさが身体に優しく伝わります。	一日のスタートとして、朝食のお供に。 冬は温めたり、夏は冷やしても美味しく頂けます。 食欲の優れない時の栄養補給に特にお勧めです。

■ 商品写真



名 称：スープ(ポターージュ)
 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：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

青森県農畜師会衛生検査センター分析値

アレルギー表示 (特定原材料)

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	雪にんじんとほたてのパスタソース						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560452310271	パッケージ	材 質	外箱：紙 内袋：アルミパウチ			
消 費 期 限	製造から12ヶ月		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	内容量		
				0.2	13.3	18.5	140g
最低ケース納品単位	4ケース（他商品との混載可）	ケース	材 質	ダンボール	人数	12個	
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	重量(%)		
				29.0	21.5	15.7	2.4
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 [10°C~35°C]		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 税抜550円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	2023年 6月 税抜 550 円	
	認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんじん	青森県深浦町産	1袋(140g)あたり	
たまねぎ		エネルギー	84kcal
ポイルほたて	青森県むつ湾産	たんぱく質	5.8g
牛乳		脂質	2.3g
ほたてエキス		炭水化物	9.6g
食塩		食塩相当量	1.9g
食用植物油脂		β-カロテン	2954μg
こしょう		ビタミンA	282μg

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
優しい甘さが特徴の「ふかうら雪人参」と、旨味の強い青森県陸奥湾産のほたてを合わせた、ちょっと贅沢なパスタソースです。	アルミパウチを湯煎で温めて、茹でたパスタにかけるだけでお召し上がりいただけます。

■ 商品写真



名 称：パスタソース
 原材料名：野菜(にんじん、たまねぎ)、ポイルほたて、牛乳、ほたてエキス、食塩、食用植物油脂、こしょう
 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
 内 容 量：140g
 賞味期限：枠外下部に記載
 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください
 製 造 者：一般財団法人 深浦町食産業振興公社
 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字榎森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

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	雪にんじんジャム			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560452310042	パッケージ	材 質	容器：ガラス ラベル：紙
消 費 期 限	製造から12ヶ月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 5.5 5.5 7.0 150g
最低ケース納品単位	4ケース（他商品との混載可）	ケース	材 質	ダンボール 人数 12個
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 25.0 19.0 11.0 3.8
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C~35°C	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 税抜400円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2023年 6月 日本国内での販売価格 税抜 400 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
にんじん	青森県深浦町産	100gあたり	
グラニュー糖		エネルギー	189kcal
レモン		たんぱく質	0.5g
果汁		脂質	0.2g
		炭水化物	46.3g
		食塩相当量	0.03g
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
「ふかうら雪人参」の特徴ある甘みを最大限に生かすため、糖度を42度に抑えた低糖度ジャムです。色鮮やかな雪人参は、食卓を華やかに彩ってくれます。	パンに塗るだけでなく、プレーンヨーグルトにかけても美味しくお召し上がりいただけます。		

■ 商品写真

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

出展企業名	有限会社 まごころ農場		
年間売上高	25,000万円	従業員数	26名
代表者氏名	齋藤 靖彦		
メッセージ	<p>弊社は平成元年にミニトマトを生産販売する農業法人としてスタートしました。その後、地域の豊富な農産物を活用し、ドライフルーツ・りんごバター・ジャム等様々な商品の開発販売を行なっております。安心・安全・高品質な商品の提供を理念としお客様へ選ばれる企業として日々取り組んでおります。</p> 		
ホームページ	https://magokoro-tomato.com		
会社所在地	〒 036-8121	青森県弘前市大字薬師堂字熊本 16	
工場所在地	〒 036-0143	青森県平川市大字吹上安田 308	
担当者	小山内 崇	E-mail	info@magokoro-tomato.com
T E L	0172-92-2054	F A X	0172-92-2057

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

--

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	専任の品質・衛生管理担当者を設置			
衛生管理への取組	製造工程の管理	専任の品質・衛生管理担当者を設置			
	従業員の管理	専任の品質・衛生管理担当者を設置			
	施設設備と管理	専任の品質・衛生管理担当者を設置			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	齋藤 早希子	連 絡 先	0172-92-2054
	記 録	生産物賠償責任保険・リコール保険に加入済			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あおもり林檎セミドライ プレーン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582286224166	パッケージ	材 質	アルミ蒸着袋			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	13.0 × 4.0 × 13.0		内容量
最低ケース納品単位	400個 (他商品と10個単位で混載可能)	ケース	材 質	ダンボール	入 数	100.0	
発注リードタイム	5日 (横浜港)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	45.0 × 38.0 × 15.0		重量(%)
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	—年 —月		
			170 JPY	有効期限	日本国内での販売価格		260 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	タンパク質	35g当り・0.2g
砂糖	北海道	脂質	35g当り・0.1g
トレハロース	—	炭水化物	35g当り・29.2g
L-アスコルビン酸 (酸化防止剤)	—	食塩相当量	35g当り・0.0g
		(エネルギー)	35g当り・118kcal
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産のふじりんごを100%使用したドライフルーツです。甘酸っぱい香りとシャキシャキした食感を残すため、煮詰めずにシンプルに蜜漬けしました。	<ul style="list-style-type: none"> ・ちょっとしたおやつに最適。 ・チャック付なので、少しずつ食べられます。 		

■ 商品写真

	
	アレルギー表示 (特定原材料)
	林檎

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あおり林檎セミドライ アップルシナモン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	45822286224203	パッケージ	材 質	アルミ蒸着袋			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				13.0	4.0	13.0	35g
最低ケース納品単位	400個（他商品と10個単位で混載可能）	ケース	材 質	ダンボール	入 数	100.0	
発注リードタイム	5日（横浜港）		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				45.0	38.0	15.0	
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 180 JPY *他取引条件により異なる	価 格	— 年 — 月	270 円
	()			有効期限	日本国内での販売価格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	タンパク質	35g当り・0.2g
砂糖	北海道	脂質	35g当り・0.1g
シナモン	—	炭水化物	35g当り・29.2g
トレハロース	—	食塩相当量	35g当り・0.0g
L-アスコルビン酸（酸化防止剤）	—		
		(エネルギー)	35g当り・118kcal

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県産りんごを100%使用したドライフルーツにシナモンシュガーを優しくまわせました。林檎の甘酸っぱさとシナモンの香りが相まってアップルパイのような味わいが特徴です。	<ul style="list-style-type: none"> ・ちょっとしたおやつに最適。 ・チャック付なので、少しずつ食べられます。

■ 商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	
林檎	

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あおり林檎セミドライ アップルレモン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582286224210	パッケージ	材 質	アルミ蒸着袋			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				13.0	4.0	13.0	35g
最低ケース納品単位	400個 (他商品と10個単位で混載可能)	ケース	材 質	ダンボール	入 数	100.0	
発注リードタイム	5日 (横浜港)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
				45.0	38.0	15.0	
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	—年 —月		
		180 JPY		有効期限			
			*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格	270 円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	タンパク質	35g当り・0.2g
砂糖	北海道	脂質	35g当り・0.1g
トレハロース	—	炭水化物	35g当り・29.9g
レモン果汁	広島県	食塩相当量	35g当り・0.0g
水	—		
クエン酸 (酸味料)	—	(エネルギー)	35g当り・122kcal
レーアスコルピン酸 (酸化防止剤)	—		
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産りんごを100%使用したドライフルーツを広島県産の瀬戸内レモン果汁に漬け込み、半生食感にドライ加工しました。レモンの爽やかな酸味が特徴です。	<ul style="list-style-type: none"> ・ちょっとしたおやつに最適。 ・チャック付なので、少しずつ食べられます。 		

■ 商品写真

	
	アレルギー表示 (特定原材料)
	林檎

出展企業名	山野りんご株式会社		
年間売上高	3,000万円	従業員数	3名
代表者氏名	山野 豊		
メッセージ	りんご生果、ジュースと言った従来からある商品のみならず、農家との連携の中から、新しい商品、新しい販売方法を共に作り上げることに喜びを感じる少々毛色が変わった会社です。		
ホームページ	https://www.youtube.com/watch?v=vvj99rRPkpw		
会社所在地	〒 036-8076	弘前市境関西田 57-1	
工場所在地	〒		
担当者	山野 豊	E-mail	y.yamano@r8.dion.ne.jp
T E L	0172-88-7321	F A X	0172-55-0086

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>生産</p> <p>①津軽地区の有力な生産者集団である「津軽りんご組合」との連携</p> <p>②新品種「はっこいぐりん」生産者集団と連携</p> <p>③GLOBALG.A.P. 認証取得支援実績多数、日本の各地区、各作物の有力農家と連携</p> <p>加工</p> <p>①定評あるヒートパイプ殺菌方式による風味豊かなジュース</p> <p>②「津軽りんご組合」組合栽培のバラエティ豊かなるリンゴジュース</p>

写 真

		
大型、贈答用りんご	千雪ジュース	あじわいりんご（品種別）ジュース

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	責任者 HACCP/ 青森県衛生責任者実務講習会受講			
	従業員の管理	従業員に対し衛生教育実施			
	施設設備と管理	実務経験を20年以上有する責任者による衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	山野 豊	連 絡 先	090-3402-4408
	記 録	内規による管理シートによる管理実施			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	贈答用りんご			
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	別途お打合せ
消 費 期 限	別途お打合せ		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 内容量
最低ケース納品単位	別途お打合せ	ケース	材 質	別途お打合せ 入 数
発注リードタイム	別途お打合せ		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重 量 (㍉)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 年 月
	[]		時 価	有効期限 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				
			*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		可食部100g当たり
		エネルギー	53kcal
		タンパク質	0.1g
		脂質	0.2g
		炭水化物	13.5g
		食塩相当量	0g
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県特産の大型、高級りんご各品種 世界一、大紅栄、金星、陸奥	クリスマス/バレンタイン/春節 等贈答品としてご利用下さい。		

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	千雪ジュース				
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	別途お打合せ	
消 費 期 限	製造後 2年		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量
最低ケース納品単位	別途お打合せ	ケース	材 質	別途お打合せ	入 数
発注リードタイム	別途お打合せ		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(㍉)
保 存 温 度 帯	<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 別途お打合せ *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月 円
			認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)		

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		可食部100ml当たり
		エネルギー	44kcl
		タンパク質	0.2g
		脂質	0.1g
		炭水化物	11.8 g
		食塩相当量	0 g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
空気に触れても褐変しない希少品種「千雪」、100%ジュース ビタミンC無添加	

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	Yellow Magic				
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	別途お打合せ	
消 費 期 限	別途お打合せ		サイズ/重量	× 横(?) × 高さ(?)	内容量
最低ケース納品単位	別途お打合せ	ケース	材 質	別途お打合せ	入 数
発注リードタイム	別途お打合せ		サイズ/重量	縦(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量 (%)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 別途お打合せ *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	2021年6月28日 商標登録済				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県		可食部100g当たり
		エネルギー	53kcal
		タンパク質	0.1g
		脂質	0.2g
		炭水化物	13.5g
		食塩相当量	0g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
まったく新しいコンセプトの新品種 育成者権/商標権をベースに販売を展開します		日本/東南アジア限定販売 理解と協力の意思のあるパートナーを求めます。	

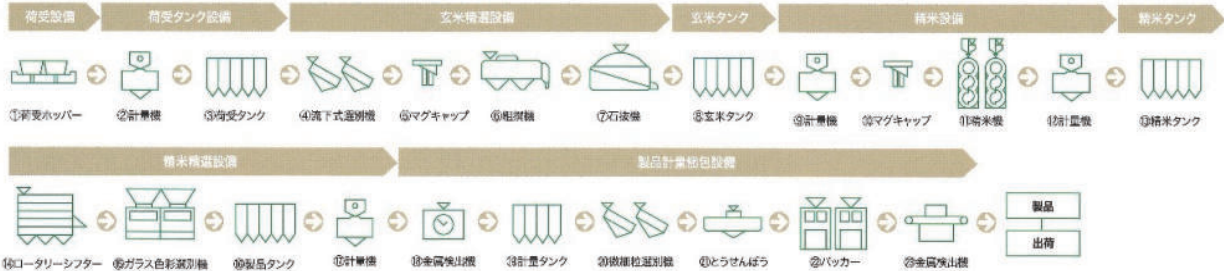
■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
--	----------------

出展企業名	株式会社ライケット		
年間売上高	36億円	従業員数	47名
代表者氏名	河村忠夫		
メッセージ	自然豊かな環境に恵まれた青森県で、丹精込めて作られた青森県産のお米を、一般社団法人日本精米工業会認定の精米HACCP認定を受けた精米工場で商品化し、確かな品質・安心・安全をお客様にお届けします。		
ホームページ	http://www.riket.co.jp		
会社所在地	〒031-0055	青森県八戸市荒町22番地	
工場所在地	〒039-2246	青森県八戸市桔梗野工業団地3-7-50	
担当者	森 敏真	E-mail	t_mori@riket.co.jp
TEL	0178-28-2750	FAX	0178-28-2819

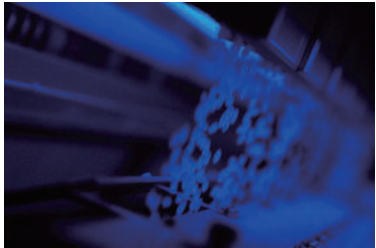
■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

「精米HACCP」認定工場 工程ライン




各工程で必要に応じた異物選別を実施、検査機器を備え入荷した原料米の品質から、精米して出荷する前の白米品質を弊社規定に合致するか検査し、合格した製品のみ出荷します。


写 真



色彩選別機により一粒ずつ選別し異物を除去



品質管理室にてロットごとに検査を実施



精米機

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水分・たんぱく質・アミロース・穀粒判別・白度などの検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	精米HACCPに批准			
	従業員の管理	精米HACCPに批准			
	施設設備と管理	精米HACCPに批准			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	森 敏真	連絡先	0178-28-2750
	記録	国内PL保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 青天の霹靂 2kg			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4992903014122	パッケージ	材 質	ポリエチレン・ポリアミド
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 32.0 21.0 4.5 2kg
最低ケース納品単位	1CS	ケース	材 質	ダンボール 人数 15.0
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 49.0 31.0 30.0 30.7
保 存 温 度 帯	<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 要相談	価 格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	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 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g 当 り)
単一原料米青森県	日本	エネルギー	342.0kc
		脂質	0.9g
		ナトリウム	1.0mg
		カルシウム	5.0mg
		炭水化物	77.6g
		たんぱく質	6.1g
		鉄分	0.8mg
		カリウム	89.0mg

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<p>チャック付きなので保管に適しています。</p> <p>デビュー以来食味ランキングで6年連続特A評価を受け、評価の高いお米です。</p> <p>青森県での作付面積が少ない品種で、希少価値も高い品種です。</p> <p>年に1回の収穫のため、不良・豊作の影響を受け毎年値段に変動があります。</p> <p>毎年10月中旬ごろからの注文受付で、翌年の8月末日で注文の受付終了です。</p> <p>炊飯器などによる炊飯が必要です。</p>	<p>和食・丼もの・お弁当やおにぎりなど、様々な場面でご利用いただけます。</p> <p>ほどよいツヤで、粒はやや大きめでしっかりとしています。</p> <p>どんなおかずと合わせても相性が良く、ごはんそのもののもつおいしさを堪能していただきたい商品です。</p>

■ 商品写真



表面

裏面

名 称	精 米		
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 青森県	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、幼児や子供が誤って食べると危険です。

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 まっしぐら 2kg			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4992903600028	パッケージ	材 質	ポリエチレン・ポリアミド
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 32.0 / 21.0 / 4.5 / 2kg
最低ケース納品単位	1CS	ケース	材 質	ダンボール / 入数 / 15.0
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 49.0 / 31.0 / 30.0 / 30.7
保 存 温 度 帯	<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	価 格 / 年 月
	[]		要相談	有効期限 / 円
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)	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 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
単一原料米青森県	日本	エネルギー	342.0kc
		脂質	0.9g
		ナトリウム	1.0mg
		カルシウム	5.0mg
		炭水化物	77.6g
		たんぱく質	6.1g
		鉄分	0.8mg
		カリウム	89.0mg
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
<p>チャック付きなので保管に適しています。</p> <p>2019年産は食味ランキングで特A評価をうけた実績のあるお米です。青森県の主力県産米として、青森県内で作付面積の最も多いお米です。</p> <p>年に1回の収穫のため、不良・豊作の影響を受け毎年値段に変動があります。毎年10月中旬ごろからの注文受付で、翌年の8月末日で注文の受付終了です。炊飯器などによる炊飯が必要です。</p>		<p>粒がしっかりしていて、粘りも少ないので、調理して食べていただくとおいしくいただけます。</p> <p>お寿司・カレーライス・牛丼、天丼等の丼物・チャーハンなどその使用用途ははばが広く、使い勝手の良いお米です。</p>	

■ 商品写真

	名 称			精 米		
	原料玄米	産 地	品 種	産 年		
	単一原料米 青森県	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					
アレルギー表示（特定原材料）						
表面	裏面					

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 つがるロマン 2kg			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4992903503107	パッケージ	材 質	ポリエチレン・ポリアミド
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 32.0 21.0 4.5 2kg
最低ケース納品単位	1CS	ケース	材 質	ダンボール 人数 15.0
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 49.0 31.0 30.0 30.7
保 存 温 度 帯	<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 要相談	価 格 有効期限 年 月 円 *他取引条件により異なる
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	一般社団法人日本精米工業会認定精米HACCP 認定NO. H12001			

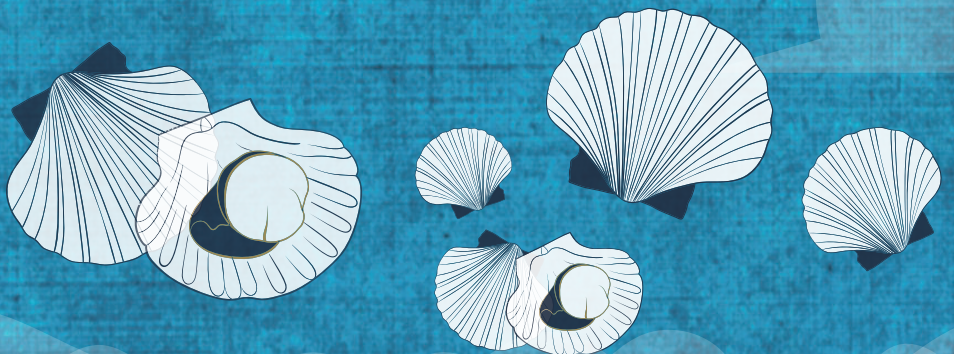
原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
単一原料米青森県	日本	エネルギー	342.0kc
		脂質	0.9g
		ナトリウム	1.0mg
		カルシウム	5.0mg
		炭水化物	77.6g
		たんぱく質	6.1g
		鉄分	0.8mg
		カリウム	89.0mg
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
<p>チャック付きなので保管に適しています。</p> <p>1997年にデビューし、青森県民から長くひたしまれているお米です。</p> <p>その人気は根強く弊社ナンバーワンの売れ行きを誇る品種です。</p> <p>年に1回の収穫のため、不良・農作の影響を受け毎年値段に変動があります。</p> <p>毎年10月中旬ごろからの注文受付で、翌年の8月末日で注文の受付終了です。</p> <p>炊飯器などによる炊飯が必要です。</p>	<p>ほどよい甘みと、ほどよい粘りを併せ持つ和食とよく合うお米です。</p> <p>おかず⇒ごはん⇒おみそしると順番に食べることを繰り返すのが和食の食べ方</p> <p>おかずを食べて食材のうまみを楽しむ、ごはんを食べて口の中のおかずの味を中和する、お味噌汁を飲んでのどの詰まりを解消する。この一連の流れで食事を楽しむのが和食の食べ方。その和食を最大限に楽しむことのできるお米がつがるロマンです。</p>		

■ 商品写真

		名 称	精 米		
		原料玄米	産 地	品 種	産 年
		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		
アレルギー表示（特定原材料）					
表面	裏面	X			

水産物・水産加工品

- P78 青森魚類株式会社
鮮魚ボックス
うま蒸しベビー L
- P81 株式会社味の加久の屋
ポイルホタテ / 1kg
味わい鯖 / 水煮
焼き帆立 / 1kg
- P85 株式会社 オフィス弁慶
八戸前沖さば / 冷凍真サバ
鮮麗 / しめ銀さば
- P88 株式会社しじみちゃん本舗
大和蛸純粋エキス肝助 (200粒入)
青森県産ほたてラーメン (2食入)
濃厚しじみチャウダー
- P92 成邦商事株式会社
マルジュウ / うま蒸しベビー
大映 / 冷凍貝柱 (化粧箱入り)
大映 / 卵付き冷凍貝柱
- P96 武輪水産株式会社
鯖ジャーキー
しめさば真空深絞り / 青森県産
しめさば昆布真空深絞り / 青森県産
- P100 有限会社田向商店
あぶらつのぎめフカヒレ姿煮レトルト
津軽海峡アブラツノザメフィレ IQF
さめ乃煮つけ輪切り
- P104 中水 青森中央水産株式会社
酒蒸しホタテ
冷凍ほたて貝柱
青森サーモントリム E
- P108 TSK トレーディング株式会社
冷凍ほたて貝柱
ホタテ片貝
ポイルほたて
- P112 株式会社ディメール
無添加しめさば
切れるる柚子しめさば
鯖のスモークスライス
- P116 株式会社ハケタ水産
冷凍ベビーホタテ
冷凍帆立貝柱
冷凍ほたて片貝 / 9-10cm
- P120 有限会社八戸十全物産
北海漁火ほたて貝
北海漁火ほたて貝 (わさび)
ピリ辛焼きほたて
- P124 フードアドバンス株式会社
イワシ IQF (100/80)
うにプランチング
いかソーメン
- P128 株式会社丸石沼田商店
焼ちくわ
無添加焼ちくわ
業務用さつまあげ
- P132 株式会社マルヌシ
八戸銀鯖一夜干し
しめさば八戸銀鯖
八戸サバ缶バー 津軽海峡の塩
- P136 株式会社山神
漁師のほたてフライ
山神ポイルほたて
- P139 ヤマモト食品株式会社
NEBUTAZUKE/50g×2
数の子醤油漬 100g (だし醤油)
- P142 株式会社ヤマヨ
いか刺し松前漬 スタンドパック
3種の野菜とさばのサラダ
大振りしめさば



出展企業名	青森魚類株式会社		
年間売上高	9,022 百万円	従業員数	50 人
代表者氏名	若井 由治（わかい よしはる）		
メッセージ	青森県は、魚介類の消費量日本一です。弊社は、ライフスタイルの多様化と日々変化する消費者ニーズに対応できるよう、広い視野と専門知識、新しい発想を柔軟に取り入れております。皆さまの食卓に、安全で安心できる水産品を供給し、豊かな食生活を送っていただけるよう努めております。		
ホームページ	http://www.aogyorui.co.jp		
会社所在地	〒 030-0185	青森県青森市卸町1番1号	
工場所在地	〒		
担当者	林 翔平（はやし しょうへい）	E-mail	s-hayashi@aogyorui.co.jp
T E L	017-728-1234	F A X	017-728-1282

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>輸出実績は次のとおり。各国の規制対応を実施している。 香港、台湾、シンガポール、中国、タイ、米国</p>		
写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
衛生管理への取組	製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備と管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	連 絡 先
	記 録		

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	鮮魚ボックス					
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	発布スチロール		
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量	5-15kg
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	発布スチロール	入 数	1.0
発注リードタイム	3-4日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)	5-15kg
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県(他に北海道、東北、国産養殖もの等)の様々な鮮魚品を梱包し、出荷しております。 時化などにより、梱包できないこともありますこと、ご了承ください。 価格、サイズは内容量によって異なります。	居酒屋、飲食店などの料理として使用		

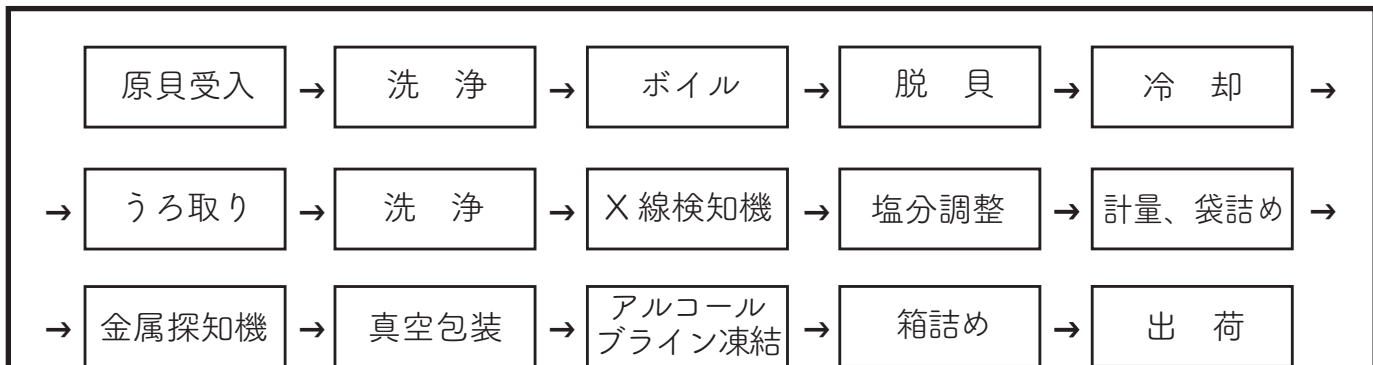
商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	株式会社味の加久の屋		
年間売上高	18億円	従業員数	62名(内社員17名)
代表者氏名	野田一夫		
メッセージ	当社は水産加工会社として、全国有数の水産都市八戸にて1981年に創業致しました。代表商品に、うにとあわびのお吸い物「元祖いちご煮」がございます。また高級寿司店で永年ご愛顧いただくずわいがに、八戸名産のイカ・サバや青森県むつ湾のホタテを使用した商品が人気です。原料から製品の完成まで「味」と「品質」にこだわった商品づくりに取り組んでおります。		
ホームページ	http://www.shingapple.co.jp/ 		
会社所在地	〒031-0822	八戸市白銀町字三島下92	
工場所在地	〒039-1114	青森県八戸市北白山台2丁目4番28号	
担当者		E-mail	
TEL	0178-34-2444	FAX	0178-33-0395

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	細菌検査（一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、セレウス菌） 官能検査、保存試験		
衛生管理への取組	製造工程の管理	大日本水産会認定 HACCP 基準の管理 異物検査、ウェイトリッカ焼き器品温、凍結後品温、金検、X線検査		
	従業員の管理	専門知識向上のためのセミナーや講習会に積極的に参加。 定期的な健康診断や検便検査（1回/月）を実施、入室前健康チェック、手指細菌検査		
	施設設備と管理	機械、設備の定期的なメンテナンスや、機械メーカーのサポートを依頼している。 安心カメラ、施錠管理、セコム、防虫防鼠管理（外部業者）		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	連 絡 先	0178-34-2224
	記 録	製品回収マニュアル、緊急時対応マニュアル（停電、災害時）、PL保険		

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ボイルホタテ 1kg			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	—	パッケージ	形態	真空包装
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下/製造日より3年		サイズ/重量	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm) / 内容量(g) 34.5 / 23.0 / 2.8 / 1000.0
最低ケース納品単位	10c/s	ケース	材質	カートン / 入数 / 10入
発注リードタイム	5日		サイズ/重量	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm) / 重量(kg) 30.5 / 43.5 / 19.0 / 10.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 / 年 月
	[]		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP認定商品			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (××当り・××カロリー)
帆立貝	青森県陸奥湾産	エネルギー	86 kcal / 100g
食塩		タンパク質	16.9 g / 100g
		脂質	0.6 g / 100g
		炭水化物	3.2 g / 100g
		食塩相当量	1.2 g / 100g

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
水揚げされた帆立を、その日の内に自社工場へ運び、旨みを逃さない独自の製法でボイルし、急速凍結することで旨みを閉じ込め、解凍時のドリップ量も抑えます。大量生産ではスチーム製法を用いますが、味と品質にこだわる弊社は、ボイル製法と急速凍結にこだわります。急速凍結により、旬の時期の美味しさを通年ご提供いたします。	そのままサラダとして食感や旨みを楽しんでもらう他、炊き込みご飯やバター醤油炒めなどアレンジしても美味しくお召し上がりいただけます。加熱しすぎると固くなり、プリプリの食感を損なう恐れがあります。



■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>ボイルはたて</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 エスティハチカン 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	ボイルはたて	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 エスティハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222
	名 称	ボイルはたて											
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 エスティハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222												
アレルギー表示 (特定原材料)	なし												

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	焼き帆立1kg				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	-	パッケージ	材 質	ビニール袋	
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下/1年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量()
最低ケース納品単位	3c/s	ケース	材 質	発砲スチロール	入 数
発注リードタイム	3日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格 <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格	年 月
	()			日本国内での販売価格	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			HACCP認定工場		


原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (××当り・××カロ リー)
帆立貝	青森県陸奥湾産	エネルギー	132 kcal / 100g
醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、酸味料		タンパク質	17.1 g / 100g
		脂質	0.7 g / 100g
		炭水化物	14.3 g / 100g
		食塩相当量	2.0 g / 100g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
全国でも有数の帆立養殖の産地である青森県むつ湾産で旬の5月～7月に獲れた原料のみを使用しております。販売から30余年、当社独自のタレにじっくりと漬け込み、ふっくら香ばしく焼き上げました。	そのままでも美味しく召し上がれますが、炊き込みご飯、かき揚げ等にお使いいただくことより一層美味しく召し上がれます。



■ 商品写真

	焼き帆立 1kg FF 栄養成分表示(100g当たり) 名 称 焼き帆立 原 帆立貝(青森県産)、醤油(小麦材・大豆を含む)、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、酸味料 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。
	アレルギー表示(特定原材料) 小麦、大豆

出展企業名	株式会社 オフィス弁慶		
年間売上高	令和元年度 836 百万円	従業員数	87 名
代表者氏名	葛西万博		
メッセージ	<p>当社は、青森県八戸市に所在、全国世界に八戸の海の幸を鮮度を保ったままお届けすることをモットーに水産品・水産加工品を製造・販売しております。加工場も漁港・八戸魚市場に隣接の立地条件のため、水揚げしてそのまま当施設へ運びすぐに凍結・加工されます。敷地に選別工場・急速凍結庫・営業冷凍倉庫、そして自社水産加工場と充実した設備を完備。商品もチェーン店様・加工企業様向けの大口発注だけではなく、個人店舗様向けに少量・少数からも販売しております。</p>		
ホームページ	http://www.benkeimaru-suisan.com 		
会社所在地	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町 10-2	
工場所在地	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町 5-1	
担当者	松橋	E-mail	office@benkei-h.com
TEL	0178-51-8611	FAX	0178-51-8612

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

< しめ銀さば製造工程 >

原料受入→解凍→原料処理→洗浄→骨抜き→塩水漬込→調味液漬込→液切り→皮むき→成形→真空包装→
→金属探知→X線検査→凍結→梱包→冷凍保管

写 真



加工場内 1次加工室



加工場サニタールーム



X線検査・金属探知機

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌、大腸菌群、大腸菌 Ecoli、黄色ブドウ球菌、リステリア		
衛生管理への取組	製造工程の管理	温度記録、SSOP 管理、CCP 管理		
	従業員の管理	SSOP 管理（従業員の健康管理、定期検便検査）		
	施設設備と管理	SSOP 管理（衛生日報記録）、機器等保守点検実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	横澤	連絡先 0178-51-8611
	記録	検査室での製品・使用水の自主検査、仕入商品の MSDS/SDS/ 商品規格書の入手、PL 保険加入		

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	鮮麗 しめ銀さば						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589953171716	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	一年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	DB	入 数	15.0	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
				280.0	420.0	85.0	2.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下		参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	大日本水産会 対米HACCP認定、施設登録認証国(本社住所含む/対米・ベトナム・中国・ウクライナ・ナイジェリア・サウジアラビア)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば	日本	エネルギー	100g当り・269kcal
醸造酢	非開示	タンパク質	100g当り・15.8g
果糖ブドウ糖液糖	米国他	脂質	100g当り・20.7g
調味酢(醸造酢、砂糖、食塩、昆布だし、酵母エキス)	日本他	炭水化物	100g当り・4.9g
食塩(岩塩)	フランス	食塩相当量	100g当り・1.2g
カツオエキス	日本		
昆布エキス	日本		
調味料(アミノ酸等)	東南アジア他		
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
脂が乗っている青森県八戸港産のサバ「八戸前沖さば」を使用したしめさばで		開封後はそのままお召し上がりください。 お刺身はもちろん、ポテトサラダやマリネに和えてもおいしく召し上がれます	

■ 商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	さば・小麦・大豆・魚醤(魚介類)

出展企業名	株式会社しじみちゃん本舗		
年間売上高	303百万円(2020年度)	従業員数	5人(2021年6月時点)
代表者氏名	専務取締役 相馬秀詩		
メッセージ	しじみ産地問屋である福島商店の販売会社。青森県産大和しじみを中心に、全国の魚貝の仕入れから加工までを自社で一貫して行っているため、安心安全な商品を提供可能です。レトルト設備も所有しているためお客様のご要望に沿った商品案内(OEM受託)も可能です。関連会社のホクユーフーズでは、リンゴなど青森県産素材を使った様々な加工食品も展開しております。		
ホームページ	https://www.shijimi.co.jp/en/		
会社所在地	〒030-0131	青森市問屋町一丁目2-13	
工場所在地	〒030-0131	株式会社福島商店 青森市問屋町一丁目2-13	
担当者	山本 雄希	E-mail	y-yamamoto@shijimi.co.jp
T E L	017-728-4438	F A X	017-728-4439

■ 製造工程（農林水産物の場合は生産工程等）アピールポイント

当商品は青森県産大和しじみを水のみで煮出し、その白濁した煮汁のみを乾燥粉末化した100%ピュアなしじみエキスです。しじみの身と貝殻を一切使用していないことから、要肝機能注意者が控えるべき「鉄分」はほぼ含まれず、バランスの良いアミノ酸がギュッと凝縮されていますので、日常の健康管理においてどなたでも安心してお召し上がり頂けます。

【製造工程】

原貝・水⇒混合⇒沸騰⇒エキス抽出⇒ろ過（75μmフィルタ）⇒濃縮⇒乾燥⇒粉碎⇒ふるい分け（35mesh通過）⇒検品⇒袋詰⇒出荷⇒委託加工（カプセル充填）

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物試験（一般生菌数、大腸菌群）、官能検査、物性試験（平均重量等）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	委託加工先のGMP認定工場において、法規制・製品標準書に準じた製造を委託しております。納品時には試験成績書確認の上、弊社にて受入しております。			
	従業員の管理	委託加工先のGMP認定工場に一任しております。			
	施設設備と管理	委託加工先のGMP認定工場に一任しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質管理 白川	連 絡 先	017-728-4438
	記 録	PL保険加入（2億円）			

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	大和蜆純粋エキス肝助(200粒入)						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539172044384	パッケージ	材 質	紙 ※本体はガラスです			
消 費 期 限	製造から2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内 容 量		
				6.2	6.2	10.2	50g
最低ケース納品単位	12本	ケース	材 質	ダンボール	入 数	12本	
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
				24.0	31.5	13.0	3.5kg
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 目安として5~30℃		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内渡し *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月	
						12,000円(税抜)	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	GMP認定工場にて製造・包装（最終加工）						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	(3~10粒0.6g~2.0g中)
ヤマトシジミ抽出エキス粉末	日本(青森県産)	熱量	2~6.8kcal
HPMC	欧州他	たんぱく質	0.15~0.51g
		脂質	0~0.01g
		炭水化物	0.35~1.17g
		ナトリウム	22~73.5mg
		(食塩相当量)	0.06~0.19g
		ビタミンB2	1.57~5.24μg

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
しじみ貝を水からじっくりと煮出し、貝殻と身を全て取り除き、その煮汁のみを独自の製法により粉末にした100%純粋なしじみエキスパウダーです。カプセル状なので保存性も良く、いつでもどこでもお気軽にしじみエキスが摂取できます。当商品は栄養機能食品（ビタミンB12）です。※ビタミンB12は赤血球の形成を助ける栄養素です。	お酒を飲む前、飲んだ後、日常の健康管理に水またはお湯でお召し上がりください。日常の健康管理には1~3粒、お酒を飲まれる方の健康管理には3~6粒が摂取の目安です(基本的に食品であることから、決まったタイミング、回数はいりません)。

■ 商品写真

【シリーズ商品】
小袋タイプ・ドリンクなど

アレルギー表示（特定原材料）

無/28品目中

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産ほたてラーメン(2食入)			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539172000564	パッケージ	材 質	ダンボール
消 費 期 限	製造から8か月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 19.0 × 21.3 × 3.6 / 236g
最低ケース納品単位	2ケース(20箱)	ケース	材 質	ダンボール
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(キロ) 22.5 × 38.5 × 20.5 / 3.7kg
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 目安として5~30℃	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内渡し *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格 年 月 900円(税抜)
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (1食当り)
<めん>		熱量	339kcal
小麦粉(国内製造)、卵白粉末、食塩、小麦たん白		たんぱく質	15.3g
かんすい、クチナシ色素		脂質	1.7g
<具>		炭水化物	65.5g
ほたて	日本(青森県陸奥湾産)	食塩相当量	7.4g
<粉末スープ>			
食塩、わかめ、ごま、昆布エキス、しじみエキス、ねぎ、醤油エキス、調味料(アミノ酸等)			
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県の陸奥湾(むつわん)産ベビーほたてを贅沢に丸ごと4粒使用し、ほのかに磯の香りが漂うさっぱりとした塩味のラーメンです。中太めん・レトルト具(ほたて)・乾燥具(わかめ・ねぎ・白ごま)入り粉末スープがセットになっていますので、お鍋で簡単に調理ができます。スープに配合した自社製しじみエキスが美味しさの決め手になっています。	①大きめの鍋にお湯を沸騰させ、約5分めんを茹でて湯切りし、井に入れる。 ②器に乾燥具入りスープを入れ、約320ccの熱湯を注ぐ。③めんの上に乾燥具入りスープを注ぐ。④レトルト具(ほたて)のをのせる。 ※メンマ、ゆで卵などお好みの具を加えると一層美味しくお召し上がりいただけます。		

■ 商品写真

【シリーズ商品】
青森県産しじみラーメン(2食入)

アレルギー表示（特定原材料）

卵・小麦・大豆・ごま/28品目中

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	濃厚しじみチャウダー			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4539172000632	パッケージ	材 質	紙 ※フィルムはプラスチックです
消 費 期 限	製造から1年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 14.5 × 20.5 × 2.0 160g
最低ケース納品単位	2ケース(60袋)	ケース	材 質	ダンボール 入数 30袋
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 29.0 × 35.0 × 16.0 6.5kg
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 目安として5~30℃	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内渡し *他取引条件により異なる	価 格 年 月 有効期限 日本国内での販売価格 600円(税抜)
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (可食部100g当り)
殻付きしじみ、	日本(青森県十三湖産)	熱量	55kcal
ホワイトソースの素、ソテーオニオン、		たんぱく質	1.7g
りんごピューレ、	日本(青森県産)	脂質	2.0g
風味調味料(食塩、砂糖、昆布粉末、昆布エキス)、		炭水化物	7.6g
黒こしょう、パセリ		食塩相当量	0.64g
増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)			
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県十三湖産の特大サイズの和らしじみを使った濃厚しじみチャウダーです。ホワイトソースにロースト玉ねぎと青森県産りんごを加え、コクとほのかな甘みを追求しました。自社製のしじみエキスが美味しさの決め手になっています。	<ul style="list-style-type: none"> ・沸騰したお湯に入れ3~5分間加熱してお召し上がりください。 ・電子レンジで温める際は、必ず器に移し替え、ラップをかけて温めてください。 <p>※お好みにより牛乳や生クリーム、粉チーズを加えても美味しくいただけます。</p>		

■ 商品写真

【シリーズ商品】
贅沢ほたてチャウダー

アレルギー表示（特定原材料）

小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご/28品目中

出展企業名	成邦商事株式会社		
年間売上高	2,562 百万円	従業員数	120 名(2021年6月15日現在)
代表者氏名	代表取締役 笹原 真		
メッセージ	青森県陸奥湾産の新鮮なほたてを USHACCP・EUHACCP 認定工場で美味しく、衛生的に加工してお届けいたします。 また、ほたて専門工場のためアレルギーの心配もありません。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 030-0112	青森県青森市八ツ役字芦谷 268-1	
工場所在地	〒 030-0112	青森県青森市八ツ役字芦谷 268-1	
担当者	笹原 祐史	E-mail	info@seihoshoji.co.jp
T E L	017-739-4832	F A X	017-739-5859

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

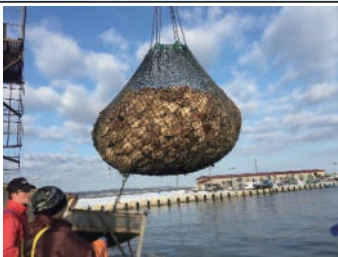
『安全・安心でおいしい』製品づくり

トンネルフリーザーで急速冷凍し旨味を閉じ込めています。

USA・EU-HACCP 認定工場（厚生労働省）での徹底した衛生管理。

最新のデュアルX線異物検出装置で貝殻等の異物を厳重にチェック。

写 真



常に鮮度の良い原料を受入加工しています。



凍結工程：急速冷凍し、帆立の旨みを逃がしません



X線異物検出装置：異物混入を防止除去

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP による管理			
	従業員の管理	HACCP による管理			
	施設設備と管理	HACCP による管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質管理部	連 絡 先	017-739-4832
	記 録	PL 保険加入あり、緊急連絡網あり			

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	マルジュウ うま蒸しベビー						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	各サイズ別に設定あり	パッケージ	材 質	PE(ポリエチレン)			内容量
消 費 期 限	1年6か月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	1Kg×10	
発注リードタイム	5日より		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (%)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		価 格	年 月	円
			*他取引条件により異なる		有効期限		
認定・認定機関の許認可 (商品・工場等)	厚生労働省 対EU-HACCP、対米-HACCP						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り・xxカロリー)
ほたて貝	青森県陸奥湾産	熱量	100kcal
		たんぱく質	17.6g
		脂質	1.9g
		炭水化物	1.9g
		食塩相当量	0.6g
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
『うま蒸しベビー』は、絶妙な蒸し加減により、陸奥湾帆立本来の美味しさ・旨味・甘味を最大限に引出すとともに硬くなりがちな『ヒモ』の部分も気にならないほど柔かな食感に仕上がりました。	寿司・天ぷら・フライ・カレー・シチュー・鉄板焼き等、和洋問わずどんなお料理にもご利用頂けます。		

■ 商品写真



(冷凍食品)

名 称	ベビーほたて (スチーム)
原 材 料 名	ほたて貝 (青森県陸奥湾産)
内 容 量	10kg (1kg×10袋)
賞 味 期 限	枠外の長側面に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召し上がりください
販 売 者	大映産業株式会社 青森県青森市大字ハツ役字芦谷 268-1 TEL 017-739-1151
製 造 者	成邦商事株式会社 青森県青森市大字ハツ役字芦谷 268-1

アレルギー表示 (特定原材料)

なし

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

商品特性と取引条件

商品名	大映 冷凍貝柱(化粧箱入り)						
JANコード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材質	紙、PE(ポリエチレン)			
消費期限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール		人数	1Kg×10
発注リードタイム	5日より		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月 円		参考価格 *他取引条件により異なる
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	厚生労働省 対EU-HACCP、対米-HACCP						

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (100g当り・xxカロリー)
ほたて貝	青森県陸奥湾産		
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県陸奥湾の帆立は、甘味成分であるグリコーゲンを豊富に含み、その量は他県産を圧倒しています。 その貝柱だけを取り出し、トンネルフリーザーで急速冷凍しました。		解凍してそのまま刺し身・寿司ネタ・サラダ・マリネに。 アヒージョ・ガーリックバター焼き・フライ・シチュー・カレー・串揚げ・天ぷら・煮物等、和洋問わずどんなお料理にもご利用頂けます。	

商品写真



名称	冷凍帆立貝柱(生食用)
原材料名	ほたて貝(青森県陸奥湾産)
内容量	10Kg(1Kg×10カートン)
賞味期限	枠外長側面に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。 開封後はお早めにお召し上がり下さい。
加工者	成邦商事 株式会社 青森県青森市大字八ツ役字芦谷268-1
販売者	大映産業 株式会社 青森県青森市大字八ツ役字芦谷268-1 電話番号：017-739-1151

アレルギー表示（特定原材料）

なし

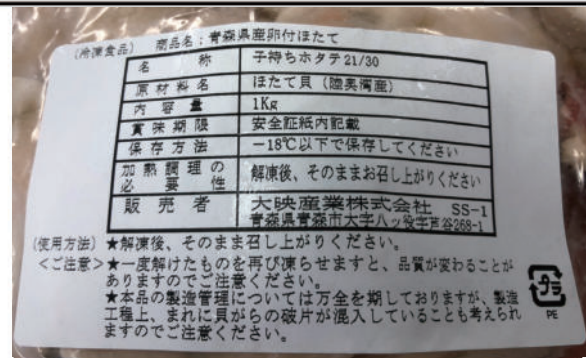
展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	大映 卵付き冷凍貝柱						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材 質	PE(ポリエチレン)			
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
				33.0	24.0		1kg
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	1Kg×10	
発注リードタイム	5日より		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	28.6	46.1	18.6
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	備 格 有 効 期 限 日 本 国 内 で の 販 売 価 格	年 月	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	厚生労働省 対EU-HACCP、対米-HACCP						


原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り・xxカロ リー)
ほたて貝	青森県陸奥湾産		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県陸奥湾で冬の間だけ取れる新鮮なほたての貝柱と卵だけをトンネルフ リーザーで急速冷凍しました。卵の赤いのがメス、白いのがオスです。味の違 いもお楽しみください。		アヒージョ・ガーリックバター焼き・フライ・シチュー・カレー・天ぷら・串 揚げ・煮物等、和洋問わずどんなお料理にもご利用頂けます。 フランスのレストランでは帆立の卵を濾して作ったソースをかけた貝柱のソ テーが定番の一つです。	

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

なし

出展企業名	武輪水産株式会社		
年間売上高	2020年8月決算:2.601百万円	従業員数	163名(2020年7月)
代表者氏名	武輪 俊彦		
メッセージ	当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1. 食品メーカーとして、お客様の健康をお支えているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2. JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守します。 3. 常に製品の安全と安心を最優先に取り組みます。		
ホームページ	http://www.takewa.co.jp 		
会社所在地	〒031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森 32-1	
工場所在地	〒031-0841 031-0822	第2工場：青森県八戸市鮫町山四郎蒔目 17-187 第3工場：青森県八戸市白銀町昭和町 1	
担当者	坂本 直樹	E-mail	nsakamoto@takewa.co.jp
T E L	0178-33-0123	F A X	0178-33-8561

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

[しめさば製造工程]

原料解凍 → 三枚卸 → 塩水漬(1晩) → 調味酢漬(1晩) → 整形・選別 → 真空包装 →
→ 金属探知機 (Fe:2.0φ、Sus:3.0φ) → 箱詰 → 凍結

写 真



鮮鯖選別



しめさば包装



サバフィレ梱包

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	商品によって異なります。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退手順などの身だしなみ管理を確実に、また、定期的な衛生教育にも努めています。			
	施設設備と管理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質管理室 / 濱谷祐司	連 絡 先	0178-33-0121
	記 録	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収・事故対応マニュアル整備。PL保険加入。			

展示会・商談会シート（輸出版）




水産物

■ 商品特性と取引条件

商品名	鯖ジャーキー			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4974929 480112	パッケージ	材質	PP
消費期限	常温180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 28.5 × 14.0 / 3枚入
最低ケース納品単位	4合10バンドル	ケース	材質	DB / 入数 / 24入
発注リードタイム	10営業日(東京都内)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 38.0 × 25.0 × 11.0 / 1.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15°C-25°C	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 293円/パック	価格 有効期限 2021年12月 日本国内での販売価格 400円-500円/パック
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサバ)、対欧州HACCP(冷凍サバラウンド)			

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当たり・xxカロリー)
さば	青森県	熱量	100gあたり301kカロリー
食塩		たんぱく質	100gあたり33.4g
発酵調味料		脂質	100gあたり18.4g
砂糖		炭水化物	100gあたり0.5g
故障		食塩相当量	100gあたり3.0g
生姜		カルシウム	100gあたり1,200mg
オールスパイス			
調味料			

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
鯖の中落を使用し、骨まで柔らかく仕上げた鯖の旨味豊かなジャーキーです。	チーズなどと一緒に洋酒のおつまみとして、子供のおやつとしてお召し上がりください。 

■ 商品写真



●名称 さば加工品 ●原材料名 さば(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 青森県八戸市大字鼓町字下手代西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旗町宇治町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 1,200mg この表示値は目安です。

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

アレルギー表示 (特定原材料)

展示会・商談会シート（輸出版）




水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	しめさば真空深絞り青森県産			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4974929 300250	パッケージ	材 質	パッケージ:PE,PET(台紙:PS)
消 費 期 限	180日(解凍後要冷蔵10℃以下20日)		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) × 内容量 13.5 × 27.5 × 2.0 × 約120g
最低ケース納品単位	4合10バンドル	ケース	材 質	DB 入数 12.0
発注リードタイム	10営業日(東京都内)		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) × 重量(%) 30.0 × 42.0 × 7.5 × 2.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 280円/パック	価 格 有効期限 2021年12月 日本国内での販売価格 400円-450円/パック
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサバ)、対欧州HACCP(冷凍サバラウンド)			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば	青森県産	熱量	100g当たり318kcal
醸造酢		タンパク質	100g当たり16.4g
砂糖		脂質	100g当たり25.2g
食塩		炭水化物	100g当たり6.3g
調味料(アミノ酸等)		食塩相当量	100g当たり2.5g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
三陸沖以北で漁獲され、青森県八戸港に水揚げされた脂乗りの良い旬のさばをしめさばにしました。 厚生労働省対米輸出HACCPの管理基準に則った衛生管理で「安全」と「安心」と「おいしさ」をお届けします。	スライスしてお刺身 お刺身に。 棒寿司や手巻き寿司 にもご利用下さい。 

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>しめさば(そうざい)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、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</td> </tr> <tr> <td>賞 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>筑輪水産株式会社 青森県八戸市大字殿町字下手代森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> <p>栄養成分表示(100g当たり)</p> <table border="1"> <tr> <td>熱 量</td> <td>318 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>16.4 g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>25.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>6.3 g</td> </tr> <tr> <td>食 塩 相 当 量</td> <td>2.5 g</td> </tr> </table> <p>この表示値は、目安です。</p> <p>外装：PE,PET 台紙：PS</p>	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、食塩/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	筑輪水産株式会社 青森県八戸市大字殿町字下手代森32-1	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
	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、食塩/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	筑輪水産株式会社 青森県八戸市大字殿町字下手代森32-1																						
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																						
	アレルギー表示（特定原材料）																						


展示会・商談会シート（輸出版）




商品特性と取引条件

商 品 名	しめさば昆布 \times 真空深絞り青森県産			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4974929 300908	パッケージ	材 質	パッケージ:PE,PET(台紙:PS)
消 費 期 限	180日(解凍後要冷蔵10℃以下12日)		サイズ/重量	縦(寸) \times 横(寸) \times 高さ(寸) / 内容量 13.5 / 27.5 / 2.0 / 約120g
最低ケース納品単位	12入4合10バンドル	ケース	材 質	DB / 人数 / 12.0
発注リードタイム	10営業日(東京都内)		サイズ/重量	縦(寸) \times 横(寸) \times 高さ(寸) / 重量(%) 30.0 / 42.0 / 7.5 / 2.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (要冷凍-18℃以下)	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 305円/パック *他取引条件により異なる	単 格 有効期限 2021年12月 日本国内での販売価格 450円-500円/パック
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサバ)、対欧州HACCP(冷凍サバラウンド)			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば	青森県産	熱量	100g当たり314kcal
昆布	国内産	タンパク質	100g当たり13.4g
醸造酢		脂質	100g当たり25.9g
砂糖		炭水化物	100g当たり6.9g
食塩		食塩相当量	100g当たり2.3g
調味料(アミノ酸)			

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
三陸沖で漁獲され、青森県八戸港に水揚げされた脂乗りの良い旬のさばをしめさばにし、更に三陸産の昆布で締めました。 昆布の旨味がさばのおいしさをひと際引き立てます。	スライスしてお刺身に。 押し寿司としてもご利用いただけます。 

商品写真

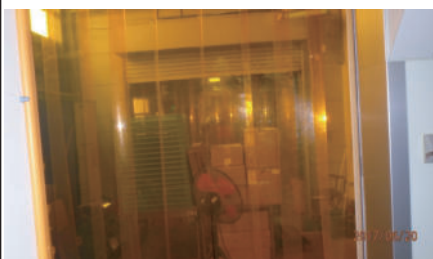
	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>しめさば昆布じめ(そうざい)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、昆布(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1枚入</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 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	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
	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												
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												
	アレルギー表示(特定原材料)												

出展企業名	有限会社田向商店		
年間売上高		従業員数	12名
代表者氏名	田向 常城		
メッセージ	1929年創業。青森近海水産物卸業、近海水産物加工業。持続的水産資源の総合利用を実施。MARIN ECO RABEL JAPAN 取得。サメ肉フィレ、サメ肉加工品、サメ軟骨由来プロテオグリカン、フカヒレレトルト、肝油ほか製造販売。		
ホームページ	http://www.tamukaisyoten.com		
会社所在地	〒030-0901	青森県青森市港町 2-23-14	
工場所在地	〒030-0901	青森県青森市港町 2-23-14	
担当者	田向 常城	E-mail	info@tamukaisyoten.com
T E L	017-741-0936	F A X	017-741-2586

■ 製造工程（農林水産物の場合は生産工程等）アピールポイント

--

写 真

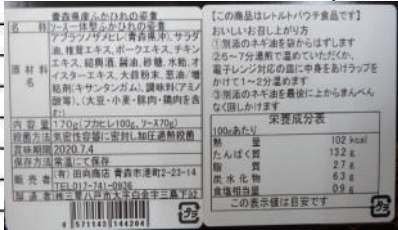


商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	大日本水産会HACCPによる製造工程管理			
	従業員の管理	大日本水産会による従業員の衛生教育と衛生マニュアル			
	施設設備と管理	青葉化成による衛生指導、外部業者による昆虫ネズミ等の駆除記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	田向常城	連絡先	090-8926-0209
	記録	仲卸組合によるPL保険（2億円）、HACCP管理体制			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商品名	あぶらつのざめフカヒレ姿煮レトルト						
JANコード (13桁もしくは8桁)	-	パッケージ	材質				
消費期限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量 170g
最低ケース納品単位	2ケース	ケース	材質			入数	6.0
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%) 6.5
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格	年 月		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	参考価格		有効期限		日本国内での販売価格		円
			*他取引条件により異なる				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
			
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
<p>ソース一体型レトルトパウチなので調理が簡単。程よい硬さに調整して戻してあるので、食感がしっかりしている。原料のフカヒレは青森県沖漁獲のアブラツノザメ。田向商店は水産資源の持続的利用と総合利用を目指す点で評価され2012年大日本水産会「マリンエコラベルジャパン」の認定を受けている。八戸の三星に委託殺菌（大日本水産会HACCP）</p>	<p>家族で、友人を呼んでのパーティで少し贅沢に。調理例：卵豆腐の上に乗せて一人1枚ずつ。皿にご飯・マッシュポテトを敷いてその上に一枚ずつ。</p>		

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

小麦、大豆、鶏肉

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	さめ乃煮つけ輪切り						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	-	パッケージ	材 質				
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量 3切れ
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質			入 数	30.0
発注リードタイム	7営業日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%) 60.0 36.0 24.0 10.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 マイナス18度以下		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	備 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	MEJ マリンエコラベルジャパン、大日本水産会FDAHACCP取得予定						


原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<p>調理済冷凍食品。湯煎して温めて提供する。サメはもともと軟骨魚類で硬い小骨がなく、加熱後さめても柔らかいので、お客様からお年寄りまで幅広い客層に提供できる素材である。アブラツノサメに最適な工事を使用しており、大変おいしいとの評価を得ている。青森県沖漁獲の原料を使用している。肉に含有される脂肪は、最近健康上注目されている不飽和脂肪酸とDAGEが主体であり、かつ白身魚としては多いほうである。真空調理製品でポツリヌス菌Bを殺菌しているため5℃未満であれば解凍後5日は保存できる。その場合は、販売店で温度帯変更のシールを貼っていただきます。</p>	<p>ホテル、給食、惣菜、弁当。加熱調理済でHACCP管理で製造。解凍後湯煎して、そのまま食べられます。解凍後は5℃未満で保管)</p>

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	中水 青森中央水産株式会社		
年間売上高	155億円	従業員数	55名
代表者氏名	塩谷 康之助		
メッセージ	日本海・太平洋・津軽海峡・陸奥湾という漁場には、さまざまな種類の魚介類が生息し、四季を通じて旬の美味しさを提供してくれます。また、国内のみならず海外からも取り寄せ、安心・安全に提供いたします。私たちは「顧客第一主義」を掲げ、コンプライアンスを徹底してまいります。さらにプロスタッフによる厳しい品質・衛生管理のもと、時代のニーズをとらえた商品提案を行っております。		
ホームページ	https://www.aochuu.co.jp		
会社所在地	〒030-0183	青森県青森市卸町1番1号	
工場所在地	〒		
担当者	営業企画室 白取 進	E-mail	susumu_shiratori@aochuu.co.jp
T E L	017-738-1281	F A X	017-738-5495

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

製品毎に異なる。		
写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物検査 一般生菌数 10,000/g 以下、大腸菌群 陰性、大腸菌 陰性、腸炎ビブリオ 陰性、黄色ブドウ球菌 陰性			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP の考え方を取り入れた管理・記録			
	従業員の管理	HACCP の考え方を取り入れた管理・記録			
	施設設備と管理	HACCP の考え方を取り入れた管理・記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名	酒蒸しホタテ			
JANコード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材質	トレー・ポリプロピレン・ポリスチレン
消費期限	製造日より547日、解凍後D+0日まで		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 24.8 × 17.1 × 25.0
最低ケース納品単位	10g×20枚/20P入/2合 5甲以上	ケース	材質	ダンボール / 入数
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 52.5 × 27.0 × 15.0
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 / 年 月 有効期限
	()		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	ISO9001, HACCP & GMP 認証			

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
ホタテ	青森県	熱量	100g当り・77kcal
水		たんぱく質	100g当り・14.3g
ホタテエキス		脂質	100g当り・0g
日本酒		炭水化物	100g当り・4.1g
みりん		食塩相当量	100g当り・0.9g
食塩			
鰹節			
昆布、昆布エキス			
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		

商品写真



名称	酒蒸しホタテ (生食用)	栄養成分表示 100gあたり (推定値)
原材料名	ホタテ貝 (青森県産)、ホタテエキス、日本酒、みりん、食塩、カツオ節、昆布、昆布エキス	
内容量	200グラム (20枚)	熱量 77 kcal
賞味期限	2021.4	たんぱく質 14.3g
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。	脂質 0g
製造者	東日本フーズ株式会社 宮城県石巻市産業南4-3-30	炭水化物 4.1g
		食塩相当量 0.9g
		(使用方法) 生食用ですので、解凍ののちそのままお召し上がりいただけます。
		2326

アレルギー表示 (特定原材料)

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍ほたて貝柱						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	ポリエチレン			
消 費 期 限	採捕日より18ヶ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
最低ケース納品単位	1kg×10入 10ケース以上	ケース	材 質	ダンボール	入 数	10.0	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	10.0	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
	()			有効期限			円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP(対米、対EU)						
*他取引条件により異なる							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ほたて貝	青森県	熱量	100g当り・88kcal
		たんぱく質	100g当り・16.9g
		脂質	100g当り・0.3g
		炭水化物	100g当り・3.5g
		食塩相当量	100g当り・0.3g
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
甘みが強く、貝柱の高さが特徴の陸奥湾ホタテを急速凍結した商品です。		刺し身、寿司種、炒めもの、フライ、アヒージョ、カレー等	

■ 商品写真






(冷凍食品)	
名 称	ほたて貝柱(生食用)
原 料 名	ほたて貝
原 産 地 名	安全監査に記録しております。
内 容 量	10キログラム(1キログラム×10入)
賞 味 期 限	19.01.10
保 存 方 法	-18℃以下で保存して下さい。
凍結前後の処理	加熱してありません。
賞味期限の表示	そのまま召し上がれます。
製 造 者	有限会社 北極海産 青森県東津軽郡外ヶ浜町 字平屋 坂岸 1-5 TEL 0174-25-3267

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森サーモントリムE				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材 質	ポリエチレン	
消 費 期 限	製造日より2年間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量
最低ケース納品単位		ケース	材 質	発泡スチロール	人数 16
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	備 格	年 月
	[]			有効期限	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	*他取引条件により異なる				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
サーモントラウト	青森県	エネルギー	224kcal
		たんぱく質	21.4g
		脂質	14.2g
		炭水化物	0.1g
		水分	63g
		灰分	1.3g
		ナトリウム	79mg
		食塩相当量	0.2g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森サーモンが育つ日本海海域は、世界遺産「白神山地」から流れ出すミネラル豊富な水と、日本海を北上する対馬海流が混じり合い、さらに津軽海峡の激しい流れの中で、年間を通して様々な魚介類が水揚げされる「豊稔の海」です。冷たく厳しい北の海で育った青森サーモンは身がしまり、脂ののりもよく、味の良さは格別です。		刺身、寿司、タタキ、カルパッチョ、ムニエル、ホイル焼き等	

■ 商品写真



品 名	冷凍 青森サーモントリムE 生食用	
原材料名	サーモントラウト養殖	
原 産 地	青森県産	
保存方法	要冷凍 -18℃以下で保存	
賞味期限	2023. 05	内 容 量
		13.6 kg
加工者	株式会社瀬戸水産関東営業所 神奈川県伊勢原市歌川2丁目3-1 TEL (0463) 97-2019	

アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	TSK トレーディング株式会社		
年間売上高		従業員数	3名
代表者氏名	葛西 広美		
メッセージ	大手水産会社、商社を始めとして多くの競合者が存在する中、小回りが効いて ACTION が早い。前職時代含め 20 年以上のホタテ商売の経験があり、売り、買い両面での人的関係が構築されている。		
ホームページ			
会社所在地	〒 030-0113	青森県青森市第二問屋町4丁目6-24	
工場所在地	〒		
担当者	葛西 広美	E-mail	tsk-kasai@trade.gmobbb.jp
T E L	017-763-0644	F A X	017-763-0649

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ボイルほたて						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	-	パッケージ	材 質	ビニール			
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	24.0	35.0	5.0
最低ケース納品単位	10カートン	ケース	材 質	紙	入 数	10.0	
発注リードタイム	要相談		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	38.0	26.0	24.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ほたて	北海道、青森県		
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
大小多数の商品ラインナップを揃えられます。		焼き用、生食用のどちらでも召し上げれます。	

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）	

出展企業名	株式会社ディメール		
年間売上高	11億円	従業員数	120名
代表者氏名	木村 興		
メッセージ	にんにくの専門会社として、にんにくに関する多種多様な情報に関心を持ち、その収集と発信を通じて社員、地域、取引会社、生産者、消費者の健康、繁栄に寄与することを第一に考えます。生産、加工、販売に取り組み、「安心安全」「おいしい」をキーワードに、皆様の要望に答えていけるよう進んでまいります。		
ホームページ	http://www.de-mer.com 		
社所在地	〒031-0071	本社（加工場）青森県八戸市沼館一丁目10番46号	
場所在地	〒031-0831	築港街工場 青森県八戸市築港街二丁目8番地1	
担当者	岩泉 哲治	E-mail	tetsuji.iwaizumi@de-mer.com
T E L	0178-71-2288	F A X	0178-45-4902

製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料解凍→ヘッドカット→三枚卸し→整形・検品→流水洗浄→重量選別→塩水漬け→調味液漬け
 →整形・皮むき→スライス→包装→重量選別→金属探知（Fe1.5 Sus2.5）→箱詰め→凍結→冷凍保管
 →出荷

真

品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	自社微生物検査：一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 サルモネラ官能検査：味、臭い、外観			
生管理への取組	製造工程の管理	HACCPに準ずる管理			
	従業員の管理	HACCPに準ずる管理			
	施設設備と管理	HACCPに準ずる管理			
機管理体制	担当者連絡先	担当者	中野 裕子	連絡先	0178-71-2288
	記録	緊急時は、クレーン対応マニュアルにて対応。品質検査記録等有り。国内、海外PL保険加入済			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	無添加しめさば						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	45582210080585	パッケージ	材 質	袋:PE、PA 台紙:PS			
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下365日(輸出に限り) 解凍後 要冷蔵10℃以下 D+14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
最低ケース納品単位	bdl.20packs×4boxes	ケース	材 質	段ボール	人数	20.0	
発注リードタイム	指定ラベル到着、貼付後、一週間程度		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限	別途お見積り		
				日本国内での販売価格	298 円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	2018.10 北海しめさば(ノルウエー産原料) HACCP 認定取得						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
さば(国産)	国産	熱量	227kcal
調味料	国産	たんぱく質	18.0g
(糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造)		脂質	14.6g
食塩、昆布だし、酵母エキス)		炭水化物	5.9g
食塩	オーストラリア	食塩相当量	2.2g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
さば本来の味を引き出す弊社独自の調味酢でしめました。 科学調味料・保存料等の添加物は一切使用しておりません。			

■ 商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	さば

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	切れてる柚子しめさば						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582210080448	パッケージ	材 質	袋:PE、PA 台紙:PS			
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下365日（輸出に限り） 解凍後 要冷蔵10℃以下 D+14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	10.8 × 25.6 × 2.0		内容量
最低ケース納品単位	bdl.20packs×4boxes	ケース	材 質	段ボール	入 数	20.0	
発注リードタイム	指定ラベル到着、貼付後、一週間程度		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	28.3 × 47.0 × 9.5	重 量 (%)	2.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限	別途お見積り		
				日本国内での販売価格	398 円		
			*他取引条件により異なる				
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	2018.10 北海しめさば（ノルウェー産原料）H A C C P 認定取得						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば(国産)	国産	熱量	217kcal
調味酢	国産	たんぱく質	18.0g
食塩	オーストラリア	脂質	14.6g
酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)	国産	炭水化物	3.2g
甘味料(ステビア)	国産	食塩相当量	2.1g
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
柚子果汁を仕込んだ調味酢で仕上げました。 ほんのり柚子が香る爽やかな味わいです。			

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	さば

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商品名	鯖のスマークスライス						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4582210084132		材質	袋:PE、PA 台紙:PS			
消費期限	要冷凍-18℃以下365日(輸出に限り) 解凍後 要冷蔵10℃以下 D+7日		パッケージ	サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量	
最低ケース納品単位	bdl.15packs×6boxes		ケース	材質	段ボール	入数	15.0
発注リードタイム	指定ラベル到着、貼付後、一週間程度		ケース	サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価格 有効期限 日本国内での 販売価格	別途お見積り	398 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
さば(国産)	国産	熱量	232kcal
砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩	国産	たんぱく質	18.8g
みりん、還元水飴	国産	脂質	15.1g
調味料(アミノ酸等)	国産	炭水化物	5.3g
		食塩相当量	2.4g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
国産近海で水揚げされた秋さばを低温でじっくりとスマークしました。			

■ 商品写真

アレルギー表示(特定原材料)	
さば・小麦・大豆	

出展企業名	株式会社ハケタ水産		
年間売上高		従業員数	
代表者氏名	八桁 由悦		
メッセージ	青森県陸奥湾の栄養豊富な海で生育されたホタテを、ご家庭で安心して召し上げて頂けるように、弊社では世界的な衛生基準であるHACCPを取得いたしました。		
ホームページ	http://www.haketa-suisan.co.jp/company/		
会社所在地	〒 039-3332	青森県東津軽郡平内町清水川字和山 52-8	
工場所在地	〒		
担当者	三浦 崇	E-mail	miura@haketa-suisan.co.jp
T E L	0177-56-2100	F A X	0177-55-2392

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍ベビーホタテ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	ビニール			
消 費 期 限	冷凍540日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	ご注文時にご相談ください		材 質	段ボール	入 数	10.0	
発注リードタイム	ご注文時にご相談ください	ケース	サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				19.2 × 447.0 × 20.8	10.5		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
	[]			有効期限			
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格	円	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
ほたて貝	青森県	熱量 (kcal)	80
		タンパク質 (g)	16.1
		総脂質 (g)	0.3
		飽和脂肪酸 (g)	0.1
		トランス脂肪酸 (g)	-
		炭水化物 (g)	3.3
		糖 (g)	-
		ナトリウム (mg)	447
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
<p>栄養豊富な青森県陸奥湾で育った帆立を、水揚げしたその日にスチーム加工した後、旨みを逃がさないよう急速凍結しております。サラダ・マリネ等の生食も可能です。またバター炒め・炊き込みご飯として加熱してもご利用ください。</p>			

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍帆立貝柱			
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	ピニール
消 費 期 限	冷凍540日	サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量
			23.0 × 32.0 × 3.0	1kg
最低ケース納品単位	ご注文時にご相談ください	ケース	材 質	段ボール
発注リードタイム	ご注文時にご相談ください	サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	入数
			19.2 × 44.7 × 20.8	10.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	単 格 有効期限 年 月
	[]		*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ほたて貝	青森県	熱量 (kcal)	72
		タンパク質 (g)	13.5
		総脂質 (g)	0.9
		飽和脂肪酸 (g)	0.18
		トランス脂肪酸 (g)	-
		炭水化物 (g)	1.5
		糖 (g)	-
		ナトリウム (mg)	320
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
<p>栄養豊富な青森県陸奥湾で育った帆立を、水揚げ後すぐに脱殻し旨みを逃がさないよう急速凍結しております。サラダ・マリネ等の生食も可能です。またバター炒め・炊き込みご飯としてご利用ください。</p>			

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

出展企業名	有限会社八戸十全物産		
年間売上高	令和2年度 34100万円	従業員数	30人
代表者氏名	代表取締役 渡辺 忠義		
メッセージ	当社は昭和63年の創業以来、乾燥珍味でお客様のご指示を頂いております。食の安全・安心を全うすることはもちろん、主に国産原料にこだわり、原料の持つ特性を活かした商品作りを追究しています。		
ホームページ	https://www.youtube.com/watch?v=wwy99rRPkpw		
会社所在地	〒031-0822	青森県八戸市白銀町字昭和町12-5	
工場所在地	〒		
担当者	渡辺	E-mail	hachinohe-juuzen@utopia.ocn.ne.jp
T E L	0178-34-1211	F A X	0178-34-1430

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料解凍⇒原料洗浄⇒調味⇒並列⇒乾燥⇒あんじょう⇒焙焼⇒冷却⇒個包装⇒金属検査⇒選別⇒計量⇒包装⇒梱包⇒出荷		
写 真		
大型、贈答用りんご	千雪ジュース	あじわいりんご（品種別）ジュース

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌、大腸菌群、水分活性の測定			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造記録表、調味計量記録表での管理			
	従業員の管理	健康診断、検便、日々は入室チェック表にて手洗い、毛髪の管理			
	施設設備と管理	利用する機器類の洗浄と塩素殺菌の衛生管理を行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	西谷 匡生	連絡先	0178-34-1211
	記 録	商品製造工程における記録付、PL保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商 品 名	北海漁火ほたて貝						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957240 0422238	パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	300日		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)	内容量		
				325.0	220.0	20.0	120.0
最低ケース納品単位	30 c/s	ケース	材 質	紙	入数	20.0	
発注リードタイム	600枚～3000枚；5日 3000枚～6000枚；7日 6000枚～10000枚；2週間		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)	重量(%)		
				455.0	325.0	268.0	3.6
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月		
			未端小売価格1400～1600円	有効期限	円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ポイルほたてがい(国産)、砂糖、還元水飴、食塩、醸造酢、発酵調味料、デキストリン/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)	青森県、北海道	熱量	252kcal
		たんぱく質	23.7 g
		脂質	1.1 g
		炭水化物	36.7 g
		食塩相当量	5.3 g
		飽和脂肪酸	0.25 g
		トランス脂肪酸	不検出
		商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
国産のほたて貝を釜でじっくり煮込みほたて本来のうまみを引き出しました。	お酒のおつまみやお茶請けとしてもおすすめの珍味です。 ほたてを一つずつ個包装にしていますので、お好きな時にお好きな分だけご賞味いただけます。		

商品写真

アレルギー表示（特定原材料）	

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	北海道産 北海漁火ほたて貝（わさび）			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957240 053401	パッケージ	材 質	PE,PA
消 費 期 限	300日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 325.0 × 220.0 × 20.0 120.0
最低ケース納品単位	30 c/s	ケース	材 質	紙 入数 20.0
発注リードタイム	600枚～3000枚；5日 3000枚～6000枚；7日 6000枚～10000枚；2週間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 455.0 × 325.0 × 270.0 3.6
保 存 温 度 帯	<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	価 格 年 月
	[]		末端小売価格1400～1600円	有効期限
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				
			*他取引条件により異なる	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ポイルほたてがい(国産)、砂糖、還元水飴、食塩、醸造酢、発酵調味料、香辛料、本わさび、デキストリン/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)	青森県、北海道	熱量	263kcal
		たんぱく質	26.5 g
		脂質	1.1 g
		炭水化物	36.7 g
		食塩相当量	5.6 g
		飽和脂肪酸	0.33 g
		トランス脂肪酸	不検出
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
国産のほたて貝を釜でコトコトと煮込み、ほたて本来のうまみを引き出し、わさび味に仕上げました。		お酒のおつまみやお茶請けとしてもおすすめの珍味です。 ほたてを一つずつ個包装にしていますので、お好きな時にお好きな分だけご賞味いただけます。	

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------


展示会・商談会シート（輸出版）

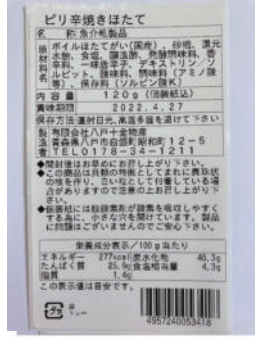
商品特性と取引条件

商 品 名	ピリ辛焼きほたて			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4957240 053418	パッケージ	材 質	PE,PA
消 費 期 限	300日		サイズ/重量	縦(ℓ) × 横(ℓ) × 高さ(ℓ) 内容量 325.0 220.0 20.0 120.0
最低ケース納品単位	30 c/s	ケース	材 質	紙 入数 20.0
発注リードタイム	600枚~3000枚; 5日 3000枚~6000枚; 7日 6000枚~10000枚; 2週間		サイズ/重量	縦(ℓ) × 横(ℓ) × 高さ(ℓ) 重量(%) 455.0 325.0 270.0 3.6
保 存 温 度 帯	<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 末端小売価格1400~1600円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 年 月 日本国内での販売価格 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
ポイルほたてがいがい(国産)、砂糖、還元水飴、食塩、醸造酢、発酵調味料、香辛料、一味唐辛子、デキストリン/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)	青森県、北海道	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 飽和脂肪酸 トランス脂肪酸	277kcal 25.9g 1.4g 40.3g 4.3g 0.23g 不検出
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
国産のほたて貝を釜でじっくり煮込みほたての本来のうまみを引き出し、一味唐辛子をからめました。	お酒のおつまみやお茶請けとしてもおすすめの珍味です。 ほたてを一つずつ個包装にしていますので、お好きな時に好きな分だけご賞味いただけます。		

商品写真





ピリ辛焼きほたて
名産品
原材料: 国産ポイルほたてがいがい、砂糖、還元水飴、食塩、醸造酢、発酵調味料、香辛料、一味唐辛子、デキストリン/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)
内容量: 120g (信濃紙袋)
賞味期限: 2022.4.27
保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて下さい
販売元: 株式会社八戸食品工業
〒050-0801 青森県八戸市自衛隊前1-2-5
TEL 0178-34-1211
●鮮度はお買取りの日より下がります。
●この商品は貝類の特性としてまれに食中毒の原因を作り、食い吐きして行っている場合がありますのでお買取りの上お気を付け下さい。
●アレルギーには殺菌剤が混入を吸収しやすくするため、小さな穴を開けています。製品に開けはかきませんのでご安心下さい。
栄養成分表(100g当たり)
エネルギー 277kcal(炭水化物) 40.3g
たんぱく質 25.9g(食塩相当量) 4.3g
塩分
この表示は目安です。
4957240053418

アレルギー表示（特定原材料）

出展企業名	フードアドバンス株式会社		
年間売上高	2019年度 40百万円	従業員数	2021年5月時点 6名
代表者氏名	代表取締役 田中 大輔		
メッセージ	青森県八戸市で「生よりもおいしく、やさしい冷凍品を世界へ」を企業理念として、水産物を中心に冷凍・冷蔵品、加工品の企画、製造、販売をしています。青森県を中心として、国内で水揚げされた新鮮な魚介類を短時間で冷凍する技術により、鮮度を保ったまま寄生虫の危険のない安全な状態で皆様にお届けしています。		
ホームページ	https://foodadvance.jp https://shop.foodadvance.jp		
会社所在地	〒031-0831	青森県八戸市築港街1-3-18	
工場所在地	〒031-0831	青森県八戸市築港街1-3-18	
担当者	菊池 紗江	E-mail	adokikuchi0312@gmail.com
T E L	0178-32-6351	F A X	0178-32-3136

■ 製造工程（農林水産物の場合は生産工程等）アピールポイント

イワシ IQF：水揚げ→急速冷凍→梱包、箱詰め

※急速冷凍はトンネルフリーザーを使用し、-40℃で一気に冷凍します。短時間で芯まで冷凍になるので、高い品質を維持することが可能です。

うにブランチング：水揚げ→殻むき→ブランチング→冷凍→盛り付け・梱包

※ブランチングによって表面だけさっと加熱することにより、型崩れしにくく生では冷凍が難しいうにを冷凍処理することが可能です。

いかソーメン：水揚げ→急速冷凍→解凍→皮むき→カット→盛り付け・梱包

※最初に急速冷凍しているのがポイントで、この段階で寄生虫などを死滅させることができます

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	金属検出器（Fe：1.5mm、S u s：2.5mm）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	JFS-Bの規格に基づき、製造工程管理を実施している。			
	従業員の管理	工場入出記録表を管理し、服装・体調などの確認を実施している。			
	施設設備と管理	定期的に点検を実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	菊池	連 絡 先	0178-32-6351
	記 録	PL 保険加入済み			

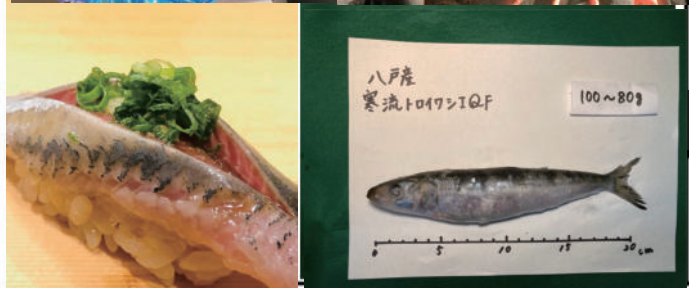
展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	イワシIQF (100/80)						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573487660143	パッケージ	材 質				
消 費 期 限	冷凍1年間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	7kg/1c/s	ケース	材 質	DB	人数	7kg	
発注リードタイム	日本国内指定倉庫渡し 1週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 350円/kg *他取引条件により異なる	価 格	2021 年 10 月	
	[]			有効期限	日本国内での販売価格		350 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			JFS-B HACCP認証取得済み				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
真イワシ	日本(青森県沖)	DHAやEPAなどの成分が豊富に含まれております。日本国内の飲食店では、かぶりついて食べられる炉端焼きや、刺身にして提供したりしています。	100gあたり 169キロカロリー
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
水揚げしたばかりのイワシを、-40℃のトンネルフリーザーでIQFしているため、高い鮮度を保ったまま冷凍保存が可能となっております。焼いてももちろん脂が乗って美味しいですが、生食も可能となっております。		炉端焼きなどのほか、刺身にしてもおいしくお召し上がりいただけます。	

■ 商品写真



商品名：寒流トロイワシIQF（刺身用・焼き用）

名 称	真イワシ
原 産 地	国産(北海道青森県沖、八戸港水揚げ)
内 容 量	7kg
賞味期限	2022.11.30
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製 造 者	フードアドバンス株式会社 青森県八戸市築港街1-3-18

解凍してお召し上がり下さい。

アレルギー表示（特定原材料）

同工場内で、小麦を使用した製品を製造しております。

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商品名	うにブランシング						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4573487660143	パッケージ	材質	PS			
消費期限	冷凍1年間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
			16.5	12.0	3.5	100g	
最低ケース納品単位	32パック/1c/s	ケース	材質	DB	人数	32.0	
発注リードタイム	日本国内指定倉庫渡し 1週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
			32.0	46.5	14.0		
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 []		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 参考価格 1,800 *他取引条件により異なる	価格 有効期限 日本国内での 販売価格	2021年 10月		
					円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当たり・xxキロカロリー)
うに	日本(岩手県、青森県)	ブランシングすることで冷凍での流通を可能にしています。 ミヨウパンなどを使用しておりませんので、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。	100gあたり120キロカロリー
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
ミヨウパンを使用していない新鮮な国産うにをブランシング加工しました。ブランシングすることで形が崩れにくく、冷凍処理を可能としています。		そのままお召し上がりいただくのが一番のおすすめです。そのほか、各種料理の上に乗せるトッピングや、パスタなどの料理にもお使い頂けます。 また、青森県の郷土料理である「いちご煮」のように、貝類と一緒にスープなどにしても磯の風味を味わえます。	

■ 商品写真



商品名：うに（ブランシング）

原材料	うに（岩手県産）
内容量	100g
賞味期限	2022年5月
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
食べ方	解凍後、早めにお召し上がりください
製造者	フードアドバンス株式会社 青森県八戸市築港街1-3-18

アレルギー表示（特定原材料）

同工場内で、小麦を使用した製品を製造しております。

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件


商 品 名	いかソーメン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573487660136	パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	冷凍1年間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				15.0	35.0	1.5	100g
最低ケース納品単位	25パック/1c/s	ケース	材 質	DB	入 数	25入	
発注リードタイム	日本国内指定倉庫渡し 1週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				32.0	46.5	14.0	2.5kg
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	備 格	2021 年 10 月		
			320円	有効期限	円		
			*他取引条件により異なる				
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	JFS-B HACCP認証取得済み						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
スルメイカ	日本(青森県)	低脂肪、低カロリーで高たんぱくの スルメイカをそうめん状に細くカット しています。	100g 83キロカロリー

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
青森県沖で取れたスルメイカをそうめん状に細長くカットしています。 取れたばかりのイカを-40℃で急速冷凍しているため、高い鮮度を保持しています。 また、低温で冷凍しているため、アニサキスなどの寄生虫リスクも低減しています。	そうめんのように、めんつゆなどにつけてお召し上がりください。 また、通常のイカ刺しのように、醤油にワサビなどの薬味を付けて召し上がっていただいても美味しいです。

■ 商品写真

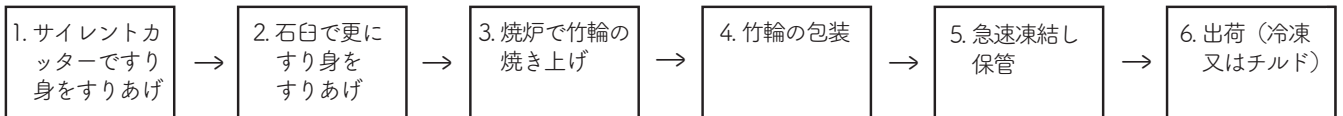
	商品名：いかソーメン											
	<table border="1"> <tr> <td>原材料</td> <td>スルメイカ(青森県産)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2022年5月20日</td> </tr> <tr> <td>食べ方</td> <td>解凍後、早めにお召し上がりください</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>フードアドバンス株式会社 青森県八戸市築港街1-3-18</td> </tr> </table>	原材料	スルメイカ(青森県産)	内容量	100g	賞味期限	2022年5月20日	食べ方	解凍後、早めにお召し上がりください	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製造者
原材料	スルメイカ(青森県産)											
内容量	100g											
賞味期限	2022年5月20日											
食べ方	解凍後、早めにお召し上がりください											
保存方法	要冷凍(-18℃以下)											
製造者	フードアドバンス株式会社 青森県八戸市築港街1-3-18											
アレルギー表示(特定原材料)												
同工場内で、小麦を使用した製品を製造しております。												

出展企業名	株式会社丸石沼田商店		
年間売上高	令和3年度 2億3千万円	従業員数	19名
代表者氏名	代表取締役社長 沼田祐寛		
メッセージ	1918年に創業し、100年以上にわたり焼ちくわを主力に、魚肉練り製品を製造・販売しています。昔とほぼ同じ製法で作っているため、魚肉の弾力を活かした商品になっています。急速凍結庫を完備していますので、冷凍対応の出荷も可能です。		
ホームページ	http://www.m-numata.jp		
会社所在地	〒030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
工場所在地	〒030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
担当者	沼田 祐寛	E-mail	sanjirushi@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945	F A X	017-775-2656

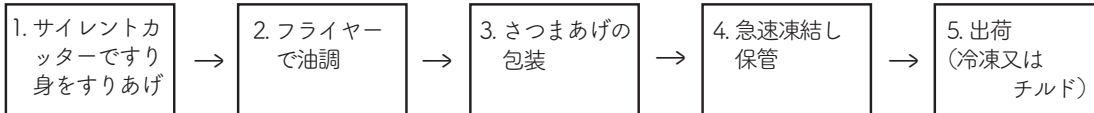
■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

【焼ちくわの製造工程】

- ・石臼仕上げでもっちりとした弾力のある食感に仕上がります。
- ・22メートル焼き炉で、約5分間じっくり焼き上げることによって、きれいな焼き目が付きます。



【さつまあげの製造工程】



写 真




商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	外部検査（一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌の定性）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	・水産食品加工施設HACCPに基づく管理を実施。（一般財団法人日本食品認定機構の認定）			
	従業員の管理	・水産食品加工施設HACCPに基づく管理を実施。（一般財団法人日本食品認定機構の認定）			
	施設設備と管理	・水産食品加工施設HACCPに基づく管理を実施。定期的なオーバーホール実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	安田 幸司	連 絡 先	050-3785-3945
	記 録	PL 保険加入。製品回収時のマニュアル完備			

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	焼ちくわ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4902961010134	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下で6か月。 解凍後、要冷蔵10℃以下で10日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	17.5	3.0	3.0
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	30.0	
発注リードタイム	25ケースまでは出荷日の1週間前。 26ケース以上は、ご確認ください。		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	21.5	35.5	10.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下で6か月。 解凍後、要冷蔵10℃以下で10日	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	単 格 有効期限	2022年 6月		
			90円/本 (税抜)	日本国内での 販売価格	168円 (税抜)		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	水産食品加工施設HACCP認定 (一般財団法人日本食品認定機構) 焼ちくわ (冷凍・チルド)、さつまあげ (冷凍・チルド)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り)
魚肉	日本、アメリカ	エネルギー	117.7kcal
馬鈴薯でん粉	日本	たんぱく質	11.2g
小麦でん粉	アメリカ	脂質	0.9g
卵白	日本	炭水化物	16.2g
麦芽糖	日本、アメリカ、その他	ナトリウム	930g
食塩	日本	食塩相当量	2.1g
ぶどう糖	アメリカ、日本		
小麦粉	アメリカ		
醸造調味料	日本		
大豆油	アメリカ		
砂糖	日本		
ハモエキス	日本		
魚醤	タイ		
調味料 (アミノ酸)	インドネシア		
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
スケトウダラ100%で作られています。 最上級ランク「FA」のすり身も使用しています。 石臼仕上げにより、もっちりとした弾力のある仕上がりになっています。 日本の高級量販店や、ミシュランガイド掲載店でご利用いただいています。	おでん等の煮物料理。 ちくわ天やかきあげ等の、天ぷらの具材としてもお勧めです。 500Wの電子レンジで20秒ほど温めると、焼き立てのような味わいが、 楽しめます。		

■ 商品写真



名 称	魚肉ねり製品
原 材 料 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、魚醤、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 沼田商店 〒451-8501 静岡県沼津市2丁目12番10号

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。

アレルギー表示 (特定原材料)

(一部に小麦・卵・大豆を含む)

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	無添加焼ちくわ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4902961010516	パッケージ	材 質	PE
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下で6カ月。 解凍後、要冷蔵10℃以下で10日		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜) 内容量 17.5 3.0 3.0 90g
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材 質	段ボール 入数 30.0
発注リードタイム	10ケースまでは出荷日の1週間前。 11ケース以上は、ご確認ください。		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜) 重量(%) 17.5 2.7 2.7 3.2
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下で6カ月。 解凍後、要冷蔵10℃以下で10日	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 85円/本 (税抜) *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2022年 6月 日本国内での 販売価格 158円 (税抜)
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	水産食品加工施設HACCP認定（一般財団法人日本食品認定機構） 焼ちくわ（冷凍・チルド）、さつまあげ（冷凍・チルド）			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り)
スケウダラ	北海道	エネルギー	137.0kcal
馬鈴薯でん粉	日本	たんぱく質	10.9g
麦芽糖	日本、アメリカ、その他	脂質	1.8g
食塩	日本	炭水化物	19.4g
ぶどう糖	アメリカ、日本	ナトリウム	886
なたね油	カナダ、オーストラリア	食塩相当量	2.3g
醸造調味料	日本		
魚醤	タイ		
上白糖	タイ、オーストラリア、その他		
酵母エキス	タイ		
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
北海道産のスケウダラ100%。 すり身もこだわり、無リンすり身を使用しています。 化学調味料、保存料などの添加物は一切使用していません。 特定原材料等のアレルギー物質は該当ございません。 昔ながらの石臼仕上げで、弾力のある食感に仕上げています。	おでん等の煮物料理。 ちくわ天やかきあげ等の、天ぷらの具材としてもお勧めです。 500Wの電子レンジで20秒ほど温めると、焼き立てのような味わいが、 楽しめます。		

■ 商品写真

	<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、魚醤、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、魚醤、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、魚醤、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>アレルギー表示（特定原材料）</p> <p>製造ラインコンタミ 小麦、卵、かに、乳成分、大豆</p>																										

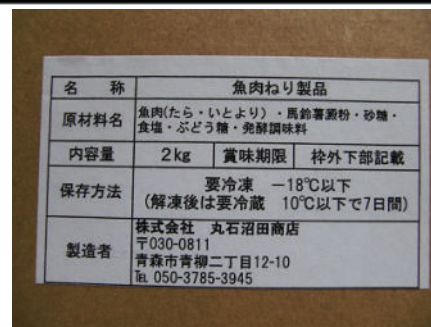
商品特性と取引条件

商 品 名		業務用さつまあげ				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材 質	PE		
消 費 期 限	要冷凍-18℃以下で6カ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量	
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	2kg
発注リードタイム	数量にもよりますが約2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	2.3kg
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 要冷凍-18℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 1,750円/箱 (税抜) *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	2022年 6月	無し
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	水産食品加工施設HACCP認定（一般財団法人日本食品認定機構） 焼ちくわ（冷凍・チルド）、さつまあげ（冷凍・チルド）					

水産物

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り)
魚肉	日本、アメリカ、その他	エネルギー	121kcal
馬鈴薯でん粉	日本	たんぱく質	10.4g
砂糖	タイ、オーストラリア、その他	脂質	1.4g
食塩	日本	炭水化物	16.8g
ぶどう糖	アメリカ、日本	ナトリウム	608mg
醸造調味料	日本	食塩相当量	1.5g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
<ul style="list-style-type: none"> シンプルなさつまあげです。 保存料や化学調味料は不使用で作りました。 アレルギー物質も該当ございません。 		<ul style="list-style-type: none"> おでん等の煮物料理にご利用ください。 	

商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

製造ラインコンタミ
小麦・卵・かに・大豆・やまいも

出展企業名	株式会社マルヌシ		
年間売上高	R1年度 5000 百万円	従業員数	93 名
代表者氏名	地主 裕太		
メッセージ	当社は、昭和 27 年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。		
ホームページ	https://www.marunushi.co.jp/ 		
会社所在地	〒031-0821	青森県八戸市白銀 2 丁目 5 - 1	
工場所在地	〒		
担当者	坂本和広	E-mail	sakamoto@marunushi.co.jp
TEL	0178-33-1571	FAX	0178-34-6305

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

--

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP 管理に基づく			
	従業員の管理	HACCP 管理に基づく			
	施設設備と管理	HACCP 管理に基づく			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	地主裕太	連絡先	0178-33-1571
	記録	記録の管理・保管、PL 保険の加入			

展示会・商談会シート（輸出版）




水産物

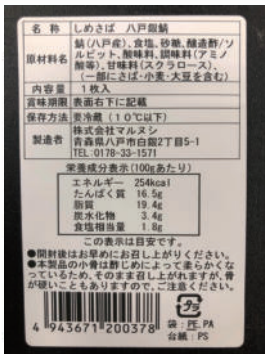
■ 商品特性と取引条件

商品名	しめさば八戸銀鯖			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4943671 200378	パッケージ	材質	袋：PE、PA 台紙：PS
消費期限	冷凍半年	サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量
最低ケース納品単位	4合 5個		17.5 × 33.0 × 3.0	1枚入
発注リードタイム	5日	ケース	材質	ダンボール
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%)
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			30.0 × 40.0 × 36.0 9.5	520円
		*他取引条件により異なる		
本社工場：HACCP認定（一般社団法人日本食品認定機構）				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
鯖	八戸産	エネルギー	100gあたり 254kcal
食塩		たんぱく質	100gあたり 16.5g
砂糖		脂質	100gあたり 19.4g
醸造酢		炭水化物	100gあたり 3.4g
ソルビット		食塩相当量	100gあたり 1.8g
酸味料			
調味料（アミノ酸等）			
甘味料（スクラロース）			
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
八戸銀鯖とは秋口に八戸前沖で獲れた550g以上の真鯖の事をいいます。冬の低い水温を乗り切る為、銀鯖は体にたくさんの脂肪をため込んでいます。本商品は銀鯖の中でも1kg前後の超特大サイズを使用したプレミアムなシメサバです。		半身200gとビックサイズで4-5人前はあります。極肉厚ですが、脂肪分が多いため、肉質は軟らかくしっとりしています。	

■ 商品写真





アレルギー表示（特定原材料）

さば、小麦、大豆

出展企業名	株式会社山神		
年間売上高	42億円（令和3年3月度）	従業員数	102名
代表者氏名	神 武徳		
メッセージ	画像をご覧になってもお分かりいただけと思いますが、山神の社長は陸奥湾の現役ほたて漁師で、自ら毎朝漁船を操っています。漁港からトラックで5分の所に加工場を建設して新鮮なうちに加工開始します。養殖・水揚げ～製造・出荷までの一貫生産を確立し、鮮度にこだわっております。		
ホームページ	http://www.yamajin.aomori.jp 		
会社所在地	〒038-0059	青森市油川岡田 262-5	
工場所在地	〒038-0059	青森市油川岡田 262-10	
担当者	松本 武徳	E-mail	t-matsumoto@ymjin.co.jp
T E L	017-763-3380	F A X	017-788-4481

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料（本社工場製造 ボイルほたて）搬入→冷凍保管→検品→打粉付け→バター液付け→パン粉付け→ トレー詰め→計量→凍結→包装・ラベルチェック→金属探知機→梱包→冷凍保管→出荷

写 真



自社漁船 恵漁丸水揚げ風景



工場機械使用水は、全て陸奥湾の滅菌海水



独自の養殖方法で育てた半成貝 ボイルほたて

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	全工程の菌検査・ほたてスチーム時芯温検査・専門担当による大腸菌等検査など			
衛生管理への取組	製造工程の管理	全工程清掃後のふき取り検査実施・滅菌海水水質調査・製造工程表の点検			
	従業員の管理	手洗い検査・HACCP 基本知識講習・衛生講習会・異物混入講習会			
	施設設備と管理	施設管理専門担当者あり・始業前設備点検の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	工藤 貴史	連絡先	017-763-3380
	記 録	食品安全マニュアル・食中毒マニュアル整備・PL 保険（海外 PL 含む）加入済			

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	漁師のほたてフライ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4534695263151	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	5c/t	ケース	材 質	段ボール	人数	20.0	
発注リードタイム	1週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
保存温度帯	<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 参考価格 650 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格 2020 年 12 月 1280 円			
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	本社工場 (EU/FDA HACCP) 第2工場 ホタテフライ (FDA-HACCP)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
帆立貝	青森県	エネルギー	146kcal/100g
パン粉	日本他	たんぱく質	11.0g/100g
でん粉	アメリカ他	脂質	1.3g/100g
小麦粉	日本他	炭水化物	23.0g/100g
コーンフラワー	アメリカ他	糖質	22.0g/100g
ブドウ糖	日本他	食物繊維	1.0g/100g
増粘剤 (グアーガム)	日本他	食塩相当量	0.92g/100g
リン酸カルシウム	日本他	カルシウム	37mg/100g
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県陸奥湾産の1年貝（通称半成貝）丸ごと一粒にパン粉を丁寧につけましたサクサクの衣からジューシーなホタテが現れます。原料の段階で90度以上で加熱（スチーム）してあるので、175～180度の油で衣がきつね色になるまで2分30秒～3分間揚げる。	夕食のおかずにもお弁当にも最適です。冷凍のまま揚げるだけの調理ですが本格的なフライが楽しめます。		

■ 商品写真

【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(グアーガム)、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

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	山神ボイルほたて			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4534695100012	パッケージ	材 質	PE
消 費 期 限	18カ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 43.0 × 32.0 × 15.0 1kg
最低ケース納品単位	6c/t	ケース	材 質	段ボール 人数
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限
			650	2020 年 12 月
			*他取引条件により異なる	
日本国内での販売価格				1280 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	本社工場 (EU/FDA HACCP) 第2工場 ホタテフライ (FDA-HACCP)			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
帆立貝	青森県	エネルギー	79kcal/100g
		たんぱく質	15.5g/100g
		脂質	0.2g/100g
		炭水化物	3.7g/100g
		灰分	1.9g/100g
		食塩相当量	1.31g/100g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
水揚げされたたてのホタテを90度で蒸す。 その際にリステリア菌などのバクテリアは消滅します。 そして何より、味は凝縮されます。		煮る、炒める、茹でる、焼く、揚げる	

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）	

出展企業名	ヤマモト食品株式会社		
年間売上高	7.5 億円	従業員数	60 名
代表者氏名	山本 浩平		
メッセージ	<p>美味しい「あおもりの味」を皆様のもとへ届けたい その願いを込めて厳選された数の子と新鮮な各種原料を当社独自の製法により各種製品を作り上げてまいりました。どんな時代でも、本物の味と品質を守り、これからも直接お客様の声に耳を傾け、皆様から信頼される製品作りをしていきたいと思っております。</p>		
ホームページ	http://www.okashinomiyakin.com 		
会社所在地	〒039-3503	青森県青森市大字野内字浦島 56-1	
工場所在地	〒030-0901	青森県青森市港町 3 丁目 1-21	
担当者	鷲尾 俊樹	E-mail	info@yamamoto-foods.co.jp
T E L	017-726-5581	F A X	017-726-5575



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料：選別・異物除去→調味→熟成（5℃以下）→計量・充填→重量チェック→金属検出機→
X線異物検査装置→冷凍保管（-18℃）

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	官能検査、理化学検査（NaCl、pH、Brix）、微生物検査（一般生菌数、大腸菌群数、カビ・酵母）		
衛生管理への取組	製造工程の管理	製品、仕掛品、原料の温度管理の徹底、金属探知機、X線異物検査装置		
	従業員の管理	手洗いの順守、着衣などの適切な着用		
	施設設備と管理	機械・用具類の洗浄、殺菌の徹底		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	鷲尾 俊樹	連 絡 先 080-1669-8868
	記 録	原産地証明有、菌検査有（公的機関、自主検査）、PL 保険加入		

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	NEBUTAZUKE 50g×2			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4979360500009	パッケージ	材質	容器：PET、フィルム：PE、PET、帯：PP
消 費 期 限	出荷後360日間(冷凍時)		サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) / 内容量 9.0 / 9.0 / 4.5 / 120.0
最低ケース納品単位	4合	ケース	材質	段ボール / 入数 / 10.0
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) / 重量(%) 19.5 / 45.0 / 5.0 / 1.4
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 / 年 月 有効期限
	[]		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP（一般社団法人 日本食品認定機構）、数の子加工品（ねぶた漬）			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g 当 り・97K カロリー)
大根	国産	たんぱく質	4.1 g
数の子	カナダ、ドイツ、オランダ	脂質	0.2 g
きゅうり	国産	炭水化物	19.7 g
昆布	国産	食塩相当量	4.1 g
するめ	国産		
漬け原材料			
ソルビット			
酒精			
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
厳選された数の子、スルメと大根、キュウリをねばりのある昆布と共に風味よく漬込んだ醤油漬です。昭和41年の発売依頼「あおもりの味」として多くの皆様に親しまれております。		ご飯のお供に、また酒の肴にもよく合います。	

■ 商品写真



名 称	しょうゆ漬(刻み)
原 材 料 名	大根、数の子、きゅうり、昆布、するめ、漬け原材料[砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、醸造調味料、カニエキス、ベース調味料、昆布エキス、食塩、かつお節調味エキス、かつお節エキス、香辛料、アサリエキス]/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、リン酸塩(Na)(一部に乳成分・大豆・小麦・カニ・いかを含む)
原料原産地名	国産(大根)、カナダ、ドイツ、オランダ(数の子)、国産(きゅうり、昆布、するめ)
内 容 量	100g(50g×2)
賞 味 期 限	上面右下部に記載
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下保存)
製 造 者	ヤマモト食品株式会社 青森市大字野内字浦島56-1
	TEL:017(726)5581
	紙ラベル 容 器:PET フィルム:PE,PET 帯フィルム:PP

アレルギー表示（特定原材料）

(特定原材料) 乳、卵、落花生、えび、カニ、小麦、そば
(準特定原材料) いか、大豆

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	数の子醤油漬100g（だし醤油）			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4979360122119	パッケージ	材 質	袋：PE、PET
消 費 期 限	出荷後360日間(冷凍時)、解凍後7日間(10℃以下)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) / 内容量 21.0 × 13.0 × 2.5 / 206.0
最低ケース納品単位	3合	ケース	材 質	段ボール / 入数 / 10.0
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) / 重量(%) 195.0 × 325.0 × 85.0 / 2.4
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 年 月
			*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP（一般社団法人 日本食品認定機構）、数の子加工品（数の子醤油漬）			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り・115カロリー)
数の子	オランダ	たんぱく質	15.4g
しょうゆ		脂質	3.8g
還元水飴		炭水化物	4.9g
こんぶエキス		食塩相当量	1.74g
カニエキス			
かつお節調味エキス			
みりん			
食塩			
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
精選された上質な数の子を、しっかりとした旨味の醤油に、昆布とかつおの合わせだしで漬込み、まろやかに仕上げました。		そのまま、ご飯のおかずの一品としてご利用いただけます。お正月のおせちに、大切な方への贈り物にも最適です。	

商品写真

数の子醤油漬(だし醤油)

名	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	ヤマモト食品株式会社 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

アレルギー表示（特定原材料）

(特定原材料) 乳、卵、落花生、えび、かに、小麦、そば
(準特定原材料) 大豆、ゼラチン

出展企業名	株式会社ヤマヨ		
年間売上高	2020年 3,280百万円	従業員数	100名
代表者氏名	代表取締役社長 藤田 和弘		
メッセージ	全国屈指の水産基地「八戸」という恵まれた環境に位置し、珍味・総菜・冷凍食品など商品の幅を広げ、マーケットに送り出しています。引き続きご愛顧・お引き立てを賜りますようお願い申し上げます。		
ホームページ	http://www.yamayo.info 		
会社所在地	〒031-0801	青森県八戸市江陽 4-10-24	
工場所在地	〒031-0801	青森県八戸市江陽 4-16-1	
担当者	太田 敬一	E-mail	k-ota@yamayo.info
T E L	0178-24-3211	F A X	0178-24-1783

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

「いか刺し松前漬け」

原料解凍→計量→水洗い→殺菌・洗浄→水洗い→カット→みりん漬け→冷蔵保管→液切り→計量→調味ミキシング→冷蔵保管→充填・包装→金属探知→ウェイトチェック→箱詰め→凍結→冷凍保管→出荷

「3種の野菜とさばのサラダ」

冷凍さばフィレ 解凍→塩水漬け→皮むき→カット→調味酢漬け（さば+野菜）→液切り→計量→パック包装→金属探知機→検品→凍結→箱詰め→冷凍保管→出荷

「大振りしめさば」

原料解凍→ヘッドカット内臓除去→フィレー成形→塩水漬け→整形→皮むき→計量→調味酢漬け→手返し→真空包装→金属探知機→検品・ロット→凍結→箱詰め→冷凍保管→出荷

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌数 10 万個 /g 以下、大腸菌陰性、腸炎ビブリオ陰性 他			
衛生管理への取組	製造工程の管理	大日本水産会 HACCP 認定工場。製造担当者と品質管理担当で情報共有を密にしながら予防と対応に当たり、安全・安心な商品づくりに努める。			
	従業員の管理	作業前に製造責任者が衛生・体調をチェックする。また、定期全体朝礼等を利用し、品質管理担当者による衛生教育を実施するとともに、フロア巡回時の指導により、その浸透を図る。			
	施設設備と管理	施設設備に係る部署を設置、また、担当者を専任とし、不具合にも迅速に対応できるようにしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質管理部	連 絡 先	0178-24-3211
	記 録	事故発生時対応マニュアルによる。PL 保険加入（日本商工会議所 限度額 1 億円）			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	いか刺し松前漬け スタンドパック						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903250560521	パッケージ	材 質	PE、PET			
消 費 期 限	冷凍6カ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸)	高さ(寸)	内容量	
				15.5	12.0	2.0	120g
最低ケース納品単位	要確認	ケース	材 質	DB	入 数	60.0	
発注リードタイム	要確認		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				29.0	22.0	35.0	8.4
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	2021年 8月	300円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	大日本水産会HACCP認定工場						

水産物

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
いか、醗酵調味料、にんじん、昆布、 植物性たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、 昆布エキス、食塩、唐辛子、かつお節調味液 ソルビット、調味料(アミノ酸等)、 酢酸(Na)、増粘多糖類、 (一部に小麦・いか・大豆を含む)	いか：アメリカ他	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	125kcal 6.1g 0.2g 24.7g 4.1g 100g当り
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
鮮度感のある松前漬けです。粘りと彩りが特徴です。	小鉢、手巻き、軍艦。		

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>いか加工品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>いか、醗酵調味料、にんじん、昆布、植物性たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、昆布エキス、食塩、唐辛子、かつお節調味液、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、増粘多糖類、(一部に小麦・いか・大豆を含む)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>枠外同面下部に記載してあります。</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外反対面に記載してあります。</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵(10℃以下)で保存してください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社ヤマヨ 青森県八戸市江隔4丁目10番24号 TEL 0178-24-3211</td> </tr> <tr> <td>製 造 所</td> <td>青森県八戸市江隔4丁目10番1号</td> </tr> <tr> <td colspan="2">原料原産地については、上記の製造者までお問い合わせください。 使用上の注意：開封後はお早めにお召しあがりください。</td> </tr> </table>	名 称	いか加工品	原材料名	いか、醗酵調味料、にんじん、昆布、植物性たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、昆布エキス、食塩、唐辛子、かつお節調味液、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、増粘多糖類、(一部に小麦・いか・大豆を含む)	内 容 量	枠外同面下部に記載してあります。	賞味期限	枠外反対面に記載してあります。	保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存してください。	製 造 者	株式会社ヤマヨ 青森県八戸市江隔4丁目10番24号 TEL 0178-24-3211	製 造 所	青森県八戸市江隔4丁目10番1号	原料原産地については、上記の製造者までお問い合わせください。 使用上の注意：開封後はお早めにお召しあがりください。	
	名 称	いか加工品															
原材料名	いか、醗酵調味料、にんじん、昆布、植物性たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、昆布エキス、食塩、唐辛子、かつお節調味液、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、増粘多糖類、(一部に小麦・いか・大豆を含む)																
内 容 量	枠外同面下部に記載してあります。																
賞味期限	枠外反対面に記載してあります。																
保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存してください。																
製 造 者	株式会社ヤマヨ 青森県八戸市江隔4丁目10番24号 TEL 0178-24-3211																
製 造 所	青森県八戸市江隔4丁目10番1号																
原料原産地については、上記の製造者までお問い合わせください。 使用上の注意：開封後はお早めにお召しあがりください。																	
アレルギー表示（特定原材料） 小麦																	

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	3種の野菜とさばのサラダ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903250551932	パッケージ	材 質	PE、PP
消 費 期 限	冷凍6カ月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 15.0 15.0 2.0 100g
最低ケース納品単位	要確認	ケース	材 質	DB 入数 80.0
発注リードタイム	要確認		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 32.0 24.0 46.0 9.4
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 2021年 8月 日本国内での販売価格 300円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	大日本水産会HACCP認定工場			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば(国産)、たまねぎ、にんじん、 ピーマン、砂糖混合異性化液糖、食酢、 食塩、植物性たん白加水分解物、パセリ、 ハーブワイン/ソルビット、 調味料(アミノ酸)、 (一部にさば・オレンジを含む)	さば:国産	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	158kcal 6.9g 10.2g 10.3g 8.8g 1.5g 0.9g 100g当り
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
さばと野菜をピネガーで仕上げました。	カット野菜と合わせて。カナッペ&ブルスケッタに。		

■ 商品写真

アレルギー表示 (特定原材料)	

展示会・商談会シート（輸出版）



水産物

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	大振りしめさば						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903250551185	パッケージ	材 質	袋：PE、PET 台紙：PS			
消 費 期 限	冷凍6カ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				15.0	30.0	2.0	1枚
最低ケース納品単位	要確認	ケース	材 質	DB	入 数	60.0	
発注リードタイム	要確認		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				28.5	39.5	47.5	11.9
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	2021年 8月 700円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	大日本水産会HACCP認定工場						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
さば(国産)、食酢、食塩、醗酵調味料、 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)	さば：国産	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
			100g当り
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
国産さばを独自の製法と調味酢で漬け込みました。	スライスして、押しずしに。カルパッチョにも。		

■ 商品写真



名 称 しめさば 原材料名 さば(国産)、食酢、食塩、醗酵調味料、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。
---	---


アレルギー表示（特定原材料）

小麦

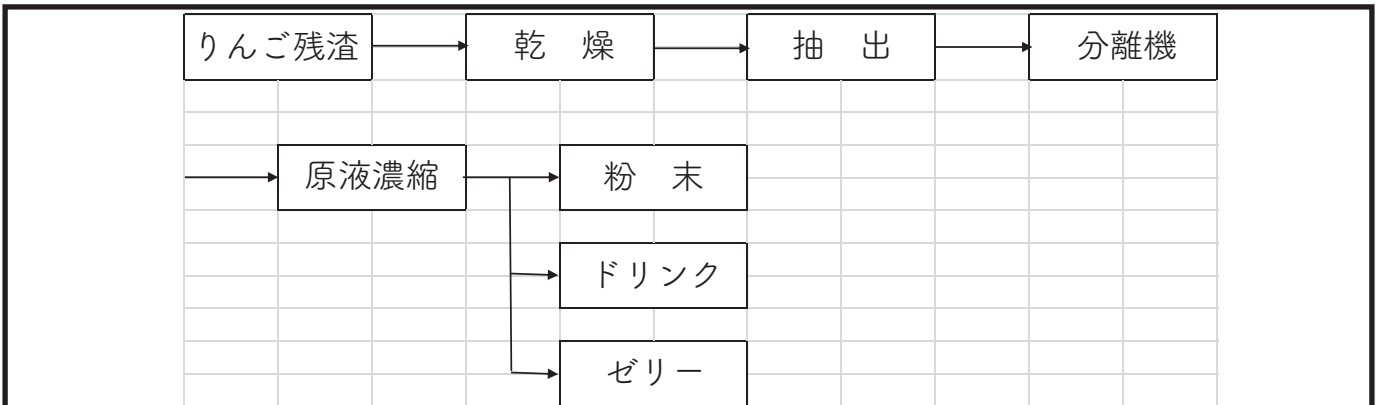
菓子・調味料ほか

- P146 有限会社アップルペクチン研究所
アップルエイト
Appleゼリー
アップルオリゴペクチンドリンク
- P150 株式会社お菓子のみやきん
駒饅頭 /6個入
青の森 (アップルパイ)
- P153 カネショウ株式会社
ハチミツ入りりんご酢
- P155 上北農産加工株式会社
スタミナ源たれ / (食品添加物としての調味料 / 甘味料不使用)
スタミナ源たれ
スタミナ源 / 塩焼のたれ
- P159 有限会社郷アルパジョン
朝の八甲田
朝の八甲田 / 万緑
朝の八甲田 / 津軽りんご
- P163 しみず食品株式会社
ふんわり小倉どらやき
栗あんどらやき
小倉どらやき
- P167 株式会社はとや製菓
紅玉果実のチーズケーキ
青森さんのやさしいスープ / 洋風
ラブリーパイ
- P171 株式会社富士清ほりうち
青森すりおろしりんごのパウムクーヘン
青森窯出しアップルパイ
- P174 株式会社ラグノオささき
パティシエのりんごスティック
ポロショコラ
森ショコラ
- P178 ワダカン株式会社
特級本醸造しょうゆ
かつお厚けずりつゆ
生姜焼のたれ



出展企業名	有限会社アップルペクチン研究所		
年間売上高	令和元年 830 万円	従業員数	令和2年度 1人
代表者氏名	代表取締役 成田 愛		
メッセージ	私たちは、自社特許技術を活用し、健康・医療福祉産業の発展に寄与し、人々の”健康で安全・安心な暮らし”の実現に貢献することを使命としています。		
ホームページ	http://apple-pectin-oligo.com 		
会社所在地	〒 036-8184	青森県弘前市大字松森町 109	
工場所在地	〒		
担当者	成田 愛	E-mail	info@apple-pectin.net
T E L	0172-38-4530	F A X	0172-38-4531

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



配合



充填機



製造ライン（ドリンク）

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	官能検査（風味・外観・性状）、目視検査（異物）、衛生検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	殺菌温度、時間の管理、設備の洗浄等		
	従業員の管理	体調管理、服装管理、入退室の手順等		
	施設設備と管理	洗浄、清掃、定期的な保守点検等		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先
	記 録			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	アップルエイト			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562199 170019	パッケージ	材 質	紙
消 費 期 限	3年		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) / 内容量 3 / 11 / 11.5 / 60g
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール / 人数 20
発注リードタイム	60日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) / 重量(%) 23.5 / 31.5 / 13.5 / 1.8
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 2022年 12月
認 証・認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)	GMP24916, ISO 9001		*他取引条件により異なる	

その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	エネルギー	387kcal
乳糖	ドイツ	たんぱく質	0.6g
トレハロース	国産	脂質	0.2g
		炭水化物	97.5g
		食塩相当量	0.08g
		カリウム	780mg
		水溶性ペクチン	10,000mg
		ポリフェノール	600mg
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産りんごの搾汁残渣を有効利用し、独自特許製法でりんごが持つ様々な健康成分を低分子化抽出することで、腸から栄養を摂りやすくするだけで腸に生息する善玉菌のエサになり増殖することが期待が持てます。だから摂取する事で不要な栄養を身体の外に出すことが可能です。		食前、食後どちらでも構いませんが足りない食物繊維を補う補助食品として、1日に1~3本を目安に飲んでください。 オススメとしては、ヨーグルトにかけて食べてもおいしいです。	

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）

りんご

展示会・商談会シート（輸出版）





商品特性と取引条件

商品名	Apple ゼリー				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562199 170041	パッケージ	材質	紙	
消費期限	製造日より2年		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール	入数
発注リードタイム	60日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限	2022年 12月
	()		*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)					

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご果汁	国産	熱量	18 kcal
りんご果実抽出液	国産	たんぱく質	0.03g
トレハロース	国産	脂質	0.01g
増粘多糖類(ゲル化剤)	国産	炭水化物	4.4g
		食塩相当量	0.004g
		アップルオリゴペクチン	0.28g
		ポリフェノール	50mg
		カリウム	238mg
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
りんごの旨味を丸ごと含み、果皮果肉の間にあるペクチンを低分子化された液状がマッチした食べやすいステックゼリータイプ。 善玉菌のエサになる食物繊維が含まれています。	いつでもどこでも持ち運びが可能になっているので、職場の休憩時間におやつ代わりに食べてもいい。		

商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	
りんご	

その他

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	アップルオリゴペクチンドリンク						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562199 171030	パッケージ	材 質	瓶			
消 費 期 限	製造日より2年		サイズ/重量	縦(深) × 底(深) × 高さ(深)	内容量		
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	50	
発注リードタイム	60日		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	重量 (±%)		
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格	2022 年 12 月		
	[]			参考価格	有効期限	500 円	
日本国内での販売価格							
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご濃縮果汁	国産	熱量	43kcal
りんご果実抽出液	国産	たんぱく質	0.05g
		脂質	0g
		炭水化物	10.7g
		食塩相当量	0.01g
		カリウム	132.5mg
		水溶性ペクチン	0.25g
		ポリフェノール	16.5g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
りんごの旨味を丸ごと含み、果皮果肉の間にあるペクチンを低分子化された液状がマッチした飲みやすいドリンクタイプ。 善玉菌のエサになる食物繊維が含まれています。		キャップを開けてそのままお飲みください。小さいお子様に飲ませる際は、入	

商品写真




アレルギー表示（特定原材料）

りんご

出展企業名	株式会社お菓子のみやきん		
年間売上高	3,028 千円	従業員数	53 名
代表者氏名	宮沢 一史 (みやざわ いつし)		 みやざわ いつし 5代目 宮沢一史
メッセージ	私たちは菓子を通じて人と人との心をつなぐコミュニケーションサービス業です。159年の歴史の中で築いてきた伝統を守りながらも、青森の特産物である長芋、カシス、りんごを使用した新商品の開発に日々取り組んでいます。「喜びを共に」を理念とし、地元の方々に愛される菓子屋であり続けながら、全国、海外の皆様へも青森の魅力を菓子を通じてお届けします。		
ホームページ	http://www.okashinomiyakin.com 		
会社所在地	〒 039-2512	青森県上北郡七戸町字笹田 76-1	
工場所在地	〒 039-2512	青森県上北郡七戸町字笹田 76-1	
担当者	宮沢 一史 (みやざわ いつし)	E-mail	miyakin@hi-net.ne.jp
T E L	0176-62-5100	F A X	0176-62-6880

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写真	
	

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
衛生管理への取組	製造工程の管理	予防管理適格者の監督の下、HACCPの導入準備中です。加熱工程中の温度と時間の管理をすることで、一般生菌・大腸菌群の殺菌にも対応しています。
	従業員の管理	毎朝の健康チェックと制服は決められた手順通りに着用し異物混入を防ぎます。万が一クレームが発生した際には、クレーム報告書にて原因の追及をし、対策をたて効果の測定まで行うよう努めています。
	施設設備と管理	仕込み室・焼成室・蒸成室・包装室・仕上げ室をそれぞれ部屋別で区切っています。機械の部品を定期的に検査し、摩耗しているものは処分し、交換しています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 宮沢 一史 連絡先 0176-62-5100
	記録	PL 保険加入

展示会・商談会シート（輸出版）



その他

商品特性と取引条件

商品名	駒饅頭6個入			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4560242092844	パッケージ	材質	
消費期限	製造日より30日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 22g×6
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	紙 / 人数 / 32.0
発注リードタイム	10日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 38.5 / 37.5 / 29.5 / 5.8
保存温度帯	<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	価格 有効期限 年月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			*他取引条件により異なる	

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
		エネルギー	66kcal
		たんぱく質	1.2g
		脂質	0.2g
		炭水化物	14.8g
		食塩相当量	0.02g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
「大正天皇陛下命名菓子」当時皇太子であられた大正天皇より「駒饅頭」と命名下さり、以来100年以上、青森で長く親しまれている銘菓です。瑞々しくて口どけのよい餡でこしあん入の白駒と白餡入黒糖生地の黒駒があります。	日々のおやつ、簡単な土産

商品写真

商品名：駒饅頭 6個入

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

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

(推定値)

賞味期限

4 560242 092844

アレルギー表示 (特定原材料)

展示会・商談会シート（輸出版）



その他

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青の森（アップルパイ）			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560242 092240	パッケージ	材 質	
消 費 期 限	30日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	入数 48.0
発注リードタイム	10日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 35.0 25.0 20.0 4.5
保 存 温 度 帯	<input 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	備 格 有効期限 年 月
	[]		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産りんご使用。しっとりパイのまんまるでシンプルなアップルパイ。まんまるだからどこから食べてもひと口目からりんごのおいしさを感じられます。りんご果肉の量は当社比で2.5倍！ボリューム満点な商品です。		ご自分でまるっとまるごと食べるもよし。また、大切なお客様へは、パイを温めアイスを添えて、ちょびりリッチにおもてなし。シンプルなアップルパイだから、アレンジは自由自在!!	

■ 商品写真

	<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: 上の面に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿の場所は、お避けください。 ●製造者: 株式会社のみやきん 青森県上北郡七戸町字荒田 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 緑、ラベル</p>
アレルギー表示 (特定原材料)	

出展企業名	カネショウ株式会社		
年間売上高	536 百万円	従業員数	17 名
代表者氏名	櫛引 利貞		
メッセージ	わたしへ、家族へ、あの人へ。 青森生まれ、 こだわりのりんご酢を。		
ホームページ	https://www.ringosu.com		
会社所在地	〒 036-8345	青森県弘前市蔵主町 15-23	
工場所在地	〒 036-0233	青森県平川市日沼富田 30-12	
担当者	白澤 文敏	E-mail	info@ringosu.com
T E L	0172-57-2121 (0120-300-231)	F A X	0172-57-5500 (0120-600-236)

その他

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

- 津軽の完熟りんごを丸ごと洗ってすすぎ、再度洗い傷みや腐ったりものは取り除いた後、皮や芯を含めて成分を余すことなくすりおろす
- すりおろしたりんごを発酵させ、長い時間をかけて醸す「すりおろし醸造」という独自の製法にて、白神酵母でアルコール発酵させてりんご酒を造る
- りんご酒を低温熟成（本州最北の酢醸造工場）し、静置酢酸発酵させてりんご酢を造る、さらに長期木樽熟成させ、まろやかでコクの有る味わいに仕上げる
- 濾過・殺菌を経てカネショウのりんご酢の完成まで約 180 日間・・・一般的なりんご酢は、輸入りんご果汁を速醸法で製造し完成まで約 10 日間

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般分析（酸度・pH・Brix）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	加熱の管理基準、工場入室時の毛髪・埃除去ルール、原材料のアレルギー物質の把握			
	従業員の管理	工場入室時・トイレの手洗い設備完備、入室ルール			
	施設設備と管理	添加物・薬剤保管についてのルール			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	櫛引 英揮	連 絡 先	0172-57-2121
	記 録	PL法・個人情報包括した「超ビジネス保険（東京海上日動火災）」に加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ハチミツ入りりんご酢			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4 905424 411158	パッケージ	材 質	
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) / 内容量 500ml
最低ケース納品単位	数量により応相談	ケース	材 質	入 数 / 12.0
発注リードタイム	数量により応相談		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) / 重量(%) 22.0 / 29.0 / 27.0 / 12.0
保 存 温 度 帯	<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	価 格 / 年 月 有効期限
	[]		*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
津軽の完熟りんごを100%使用、皮も芯も丸ごと使い「すりおろし醸造」という独自の製法で製造、さらに木樽に詰めて3か月以上熟成させているので、まるやかで奥深い味わいとなっています。	○水(orお湯or炭酸水)で6~8倍に薄めてパーモントドリンク ○牛乳で6~8倍に薄めてミルクパーモント ○炭酸4、ウイスキー(or焼酎)2、りんご酢1でハイボール(orチューハイ) ○一般のお酢と同様、様々な料理の味付けとして		

■ 商品写真

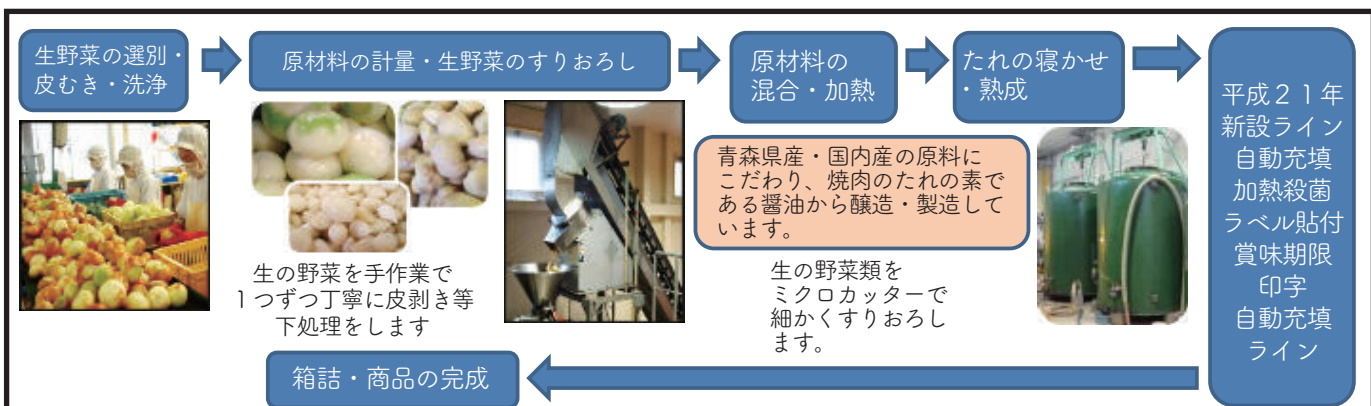
アレルギー表示（特定原材料）	

その他

出展企業名	上北農産加工株式会社		
年間売上高	令和元年度 10億100万円	従業員数	47名(令和2年7月)
代表者氏名	代表取締役社長 成田 正義		
メッセージ	上北農産加工(株)は青森の醤油・焼肉のたれメーカーとして、地元青森の農産物にこだわり、安心して安全な美味しい焼肉のたれ・醤油を醸造・製造しております。本物の味、自然の味をこれからも大切にしながら、青森の味を全国へと発信していきます。		
ホームページ	http://knktare.com 		
会社所在地	〒034-0041	青森県十和田市大字相坂字上前川原 76 番地	
工場所在地	〒034-0041	青森県十和田市大字相坂字上前川原 76 番地	
担当者	大山 安博	E-mail	t-ooyama@knktare.com
T E L	0176-23-3138	F A X	0176-23-8153

その他

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	自社で品質検査 (pH、Brix、菌検査)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	各部署ごとに作業日報に記録管理		
	従業員の管理	衛生研修会 (月1回) の実施		
	施設設備と管理	防虫・防鼠管理業者に委託し、管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	前川 泰輝	連絡先 0176-23-3138
	記録	PL 保険加入 (損保ジャパン)、各部署ごとの作業前点検表、作業日報		

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商 品 名	スタミナ源たれ（食品添加物としての調味料・甘味料不使用）			
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4908208224319	パッケージ	材 質	瓶
賞 味 期 限	540日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 6.3 6.3 21.0 410g
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	ダンボール 入数 20.0
発注リードタイム	3~4日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 28.0 34.5 23.0 13.2
保 存 温 度 帯	<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	価 格
	〔 〕		有 効	年 月
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	A-HACCP			
			*他取引条件により異なる	
			日本国内での販売価格 450 円	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
しょうゆ	青森県	エネルギー	100g当り99kcal
蛋白加水分解物	日本	たんぱく質	100g当り4.8g
砂糖	日本	脂質	100g当り0g
りんご加工品	青森県	炭水化物	100g当り20.3g
玉葱	日本	食塩相当量	100g当り7.7g
しょうが	日本		
発酵調味料	日本		
にんにく	青森県		
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
スタミナ源たれを食品添加物を使わずに作りました。「スタミナ源たれ」と同様に青森県産大豆・小麦を使用したしょうゆをベースに、青森県特産のりんごを筆頭に、にんにく、玉葱、しょうが等の生野菜を使用した、さっぱりとしたたれです。		ご家庭での焼肉、日常のおかずを作る調味料（肉・野菜・魚介の炒め物、唐揚げの味付け、豆腐のかけ醤油代わり、馬刺しのつけたれ、炊き込みご飯の素）として、幅広い使い方ができます。	

商品写真

	<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>アレルギー表示（特定原材料）</p> <p>小麦・大豆・りんご</p>

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	スタミナ源たれ		
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4908208201136	パッケージ	材 質 瓶
賞 味 期 限	540日	サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 内容量 6.3 × 6.3 × 21.0 410g
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質 ダンボール 入数 20.0
発注リードタイム	3~4日	サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 28.0 × 34.5 × 23.0 13.5
保 存 温 度 帯	<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 価格 有効 日本国内での販売価格 450 円
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	A-HACCP		

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
しょうゆ	青森県	エネルギー	100g当り97kcal
りんご加工品	青森県	たんぱく質	100g当り4.8g
砂糖	日本	脂質	100g当り0g
玉葱	日本	炭水化物	100g当り19.5g
生姜	日本	食塩相当量	100g当り8.6g
発酵調味料	日本		
にんにく	青森県		
料理酒	日本		
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産にんにく・りんごを筆頭に国産たまねぎ・しょうが等の国産生野菜と青森県産大豆・小麦で醸造した醤油が主原料の「青森で一番食べられている焼肉のたれ」。『源たれがあれば何でもできる』と言われる程、幅広くお使いいただけます。	ご家庭での焼肉、日常のおかずを作る調味料（肉・野菜・魚介の炒め物、唐揚げの味付け、豆腐のかけ醤油代わり、馬刺しのつけたれ、炊き込みご飯の素）として、幅広い使い方ができます。		

■ 商品写真

	<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)、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坂字上前川原76 TEL 0176-23-3138</p>
	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p> <p>小麦・大豆・りんご</p>

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	スタミナ源塩焼のたれ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4908208300020	パッケージ	材 質	瓶
賞 味 期 限	360日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 6.3 × 6.3 × 21.0 / 380g
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	ダンボール / 入数 / 20.0
発注リードタイム	3~4日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 28.0 × 34.5 × 23.0 / 12.7
保 存 温 度 帯	<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	価 格 / 年 月 有効 / 400 円
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)			*他取引条件により異なる	
		A-HACCP		

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
食塩	日本	エネルギー	100g当り24kcal
ごしょう	日本	たんぱく質	100g当り1.9g
砂糖	日本	脂質	100g当り0g
にんにく	青森県	炭水化物	100g当り4.1g
調味料(アミノ酸等)	日本	食塩相当量	100g当り7.9g
増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)	日本		
ビタミンB ₁	日本		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産にんにくを使ったまろやかな塩ごしょうの焼肉のたれ。粉末に比べ味にばらつきがなく、簡単便利に調理ができます。特にお湯で割るだけの「簡単あったかスープ」がオススメです。		お湯を入れるだけでスープができます。 パスタや焼きそばにからめる・炒めるで簡単に塩パスタ・焼きそばができます。	

■ 商品写真

	<p>名 称: 焼肉のたれ 原材料名: 食塩(国内製造)、ごしょう、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)、ビタミン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柏坂字上 前川原76 TEL.0176-23-3138</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>アレルギー表示 (特定原材料)</p> <p>大豆・ゼラチン・豚肉</p>

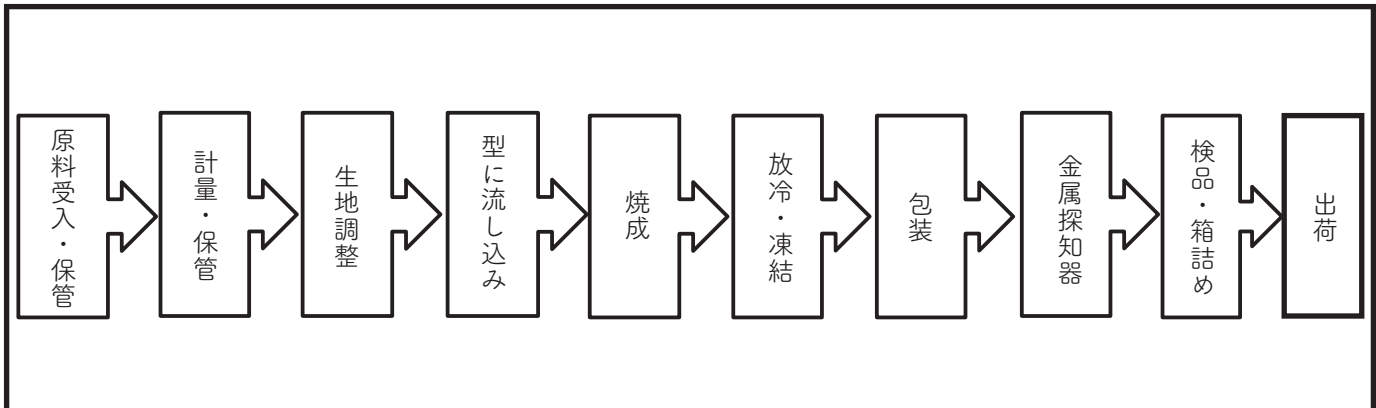
その他

出展企業名	有限会社郷アルパジョン		
年間売上高	令和2年度 72百万円	従業員数	18名
代表者氏名	代表取締役 松坂 和治		
メッセージ	<p>青森県内に6店舗を構えるパティスリーアルパジョン。花と緑に囲まれたガーデンも人気のケーキショップです。4日間で35万個の注文が殺到した地元の素材にこだわった人気のチーズケーキ「朝の八甲田」はお取り寄せでも一番人気のシェフおすすめの商品です。</p>		
ホームページ	http://www.arpajon.co.jp 		
会社所在地	〒039-1121	青森県八戸市卸センター1-11-22	
工場所在地	〒		
担当者	橋本	E-mail	office@arpajon.co.jp
T E L	0178-21-2151	F A X	0178-20-5858



その他

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写真



生地調整



型に流し込み



焼成

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	定期的に検査機関に菌検査を依頼しております。また、工場内の衛生管理チェック等日々行っております。		
衛生管理への取組	製造工程の管理	自主衛生管理プランに基づき管理を徹底しております。		
	従業員の管理	定期的に全従業員に対して衛生管理研修を行っております。		
	施設設備と管理	金属検知器による全品検査実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	橋本	連絡先 0178-21-2151
	記録	PL保険加入		

展示会・商談会シート（輸出版）

その他

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	朝の八甲田			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562139830010	パッケージ	材 質	PP,紙
消 費 期 限	解凍後冷蔵3日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	ダンボール 入数 53.0
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%) 30.0 56.0 36.0 14.9
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 日本国内での販売価格 年 月 1,000 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCP			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
クリームチーズ	オーストラリア、フランス	エネルギー	101kcal
牛乳	日本	たんぱく質	2.5g
卵	日本	脂質	7.7g
砂糖	日本	炭水化物	5.2g
バター	日本	食塩相当量	0.2g
コーンスターチ	日本		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
地元産の新鮮な卵を使った、なめらかでクリーミーなチーズケーキです。		カップに入った個食タイプのチーズケーキなので、食べたい分だけ解凍してお召し上がりいただけます。 また、半解凍状態でもとてもおいしいです。	

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	卵・乳

展示会・商談会シート（輸出版）



その他

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	朝の八甲田 万緑						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562139830393	パッケージ	材 質	PP,紙			
消 費 期 限	解凍後冷蔵3日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
				28.6	10.0	3.4	5個
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	ダンボール	入数	53.0	
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)
				30.0	56.0	36.0	14.9
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月	円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCP						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
クリームチーズ	オーストラリア、フランス	エネルギー	103kcal
牛乳	日本	たんぱく質	2.6g
卵	日本	脂質	8.0g
砂糖	日本	炭水化物	4.9g
バター	日本	食塩相当量	0.2g
コーンスターチ	日本		
抹茶加工品	日本		
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
「朝の八甲田」のなめらかチーズケーキに薫り際立つ抹茶をコラボレーション 今までとひと味ちがった”和”テイストに仕立てました。	カップに入った個食タイプのチーズケーキなので、食べたい分だけ解凍して お召し上がりいただけます。 また、半解凍状態でもとてもおいしいです。		

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
	卵・乳

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	朝の八甲田 津軽りんご						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4.56214E+12	パッケージ	材 質	PP、紙			
消 費 期 限	解凍後冷蔵3日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	ダンボール	人数	53.0	
発注リードタイム	14日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	A-HACCP			有効期限	円		
			*他取引条件により異なる				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
クリームチーズ	オーストラリア、フランス	エネルギー	89kcal
牛乳	日本	たんぱく質	2.0g
りんごシロップ漬け	日本	脂質	6.5g
卵	日本	炭水化物	5.5g
砂糖	日本	食塩相当量	0.2g
りんご	日本		
バター	日本		
コーンスターチ	日本		

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
りんごをソテーすることで風味とコクを閉じ込め、表面を炙ることで香ばしさを出しています。チーズ生地の中のシロップりんごがアクセントになり、どのチーズケーキにもないきめ細やかでとろける美味しさに仕上がっております。	カップに入った個食タイプのチーズケーキなので、食べたい分だけ解凍してお召し上がりいただけます。 また、半解凍状態でもとてもおいしいです。

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料） 卵・乳・りんご

出展企業名	しみず食品株式会社		
年間売上高	5億	従業員数	45人
代表者氏名	田中 洋		
メッセージ	創業以来、日本の食文化である「お菓子のおいしさ」を原点にしたモノづくりへのこだわりと、「オリジナリティあふれる商品開発」に力点を置き、今日までたゆまぬ努力と、日々の研究を重ねて参りました。		
ホームページ	https://www.shimizushokuhin.co.jp 		
会社所在地	〒039-2245	青森県八戸市北インター工業団地五丁目5番3号	
工場所在地	〒		
担当者	岡本 英信	E-mail	okamoto@shimizushokuhin.co.jp
T E L	0178-32-7005	F A X	0178-32-7006

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

どらやきラインにおいて「FSSC22000」取得。どらやきラインは2021年6月時点で4ラインあり(3,000×3ライン、2,000×1ライン)1時間11,000個(組)×6時間稼働で66,000個の製造能力があります。40fコンテナの量ですと3日で製造しております。下記添付のラベル貼り機を使用することで輸出先の言葉での印字が可能です。(制限があるのでご相談ください)

- ①生地原料を計量・混合→②生地焼成→③餡充填→④個包装→⑤トレイへ保持剤投入封入→⑥トレイへどら焼を投入→⑦賞味印字・外袋包装→⑧ヘリウムガス・窒素ガス充填→⑨X線検査機→⑩ピンホール検査機→⑪目視検品→⑫ダンボール詰め→⑬出荷

写 真



②生地焼成後の放熱



⑩ピンホール検査機



⑩⑪の間にあるラベル貼り機

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水分活性、官能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	記録表			
	従業員の管理	健康管理、検便			
	施設設備と管理	出入口等の施錠、来客者記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	村木 裕	連 絡 先	0178-32-7005
	記 録	FSSC22000、PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ふんわり小倉どらやき						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4980938205820	パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	60日 (180日可能)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	5甲 (10入×1×3×5)	ケース	材 質	ダンボール	入数	10.0	
発注リードタイム	15日※受注生産品の為、量により変動		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 5°C~35°C	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400	価 格	年 月		
			有効期限		380		
日本国内での販売価格 *他取引条件により異なる	FSSC22000 (どらやき製造ライン)						
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (1個当たり)
粒あん (砂糖、小豆、食塩)	中国	エネルギー	129kcal
鶏卵	青森県	たんぱく質	2.7g
小麦粉	アメリカ他	脂質	2.5g
砂糖 (ソルビトール)	韓国	炭水化物	23.9g
水飴	日本	食塩相当量	0.1g
加工油脂 (乳化剤)	日本		
蜂蜜	中国		
膨脹剤	日本		
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
皮はふわっと軽く口どけが良い。みずみずしい粒あんは程よく甘く定番のどらやきです。 小麦粉はケーキなど洋菓子に使うような種類的小麦粉を使用し、鶏卵は青森県産の「味乙女」を使用しています。		家族団らんのおやつや、集会のお茶菓子。 そのままお召し上がれますが、電子レンジ (500W) で10秒くらいあたためると、さらにおいしくいただけます。	

■ 商品写真

	写真はイメージ
アレルギー表示 (特定原材料)	
卵・小麦・大豆	

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商品名	栗あんどらやき						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4980938205844	パッケージ	材質	PE,PA			
消費期限	60日(180日可能)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
最低ケース納品単位	5甲(10入×1×3×5)	ケース	材質	ダンボール	入数	10.0	
発注リードタイム	15日※受注生産品の為、量により変動		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 5°C~35°C		<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 参考価格 400 *他取引条件により異なる	価格 有効期限 日本国内での販売価格	年 月 380		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	FSSC22000(どらやき製造ライン)						

その他

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(1個当たり)
栗入りあん(砂糖、小豆、栗甘露煮)	中国	エネルギー	117kcal
鶏卵	青森県	たんぱく質	2.5g
小麦粉	アメリカ他	脂質	2.5g
砂糖(ソルビトール)	韓国	炭水化物	21.0g
水飴	日本	食塩相当量	0.1g
加工油脂(乳化剤)	日本		
蜂蜜	中国		
膨脹剤	日本		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
皮はふわつと軽く口どけが良い。5mmくらいに刻んだ栗の実が入った、ちょっと贅沢などらやきです。 小麦粉はケーキなど洋菓子に使うような種類の小麦粉を使用し、鶏卵は青森県産の「味乙女」を使用しています。	家族団らんのおやつや、集会のお茶菓子。 そのままお召し上がれますが、電子レンジ(500W)で10秒くらいあたためると、さらにおいしくいただけます。		

■ 商品写真

	 <p>写真はイメージ</p>
アレルギー表示(特定原材料)	

展示会・商談会シート（輸出版）

その他

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	小倉どらやき						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4980938205851	パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	60日 (180日可能)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				23.0	11.5	5.0	3個
最低ケース納品単位	5甲 (12入×1×5×5)	ケース	材 質	ダンボール	入数	12.0	
発注リードタイム	15日※受注生産品の為、量により変動		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				24.0	44.0	16.5	1.7
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 5℃~35℃	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 180	価 格	年 月		
			*他取引条件により異なる		有効期限	150	
日本国内での販売価格							
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	FSSC22000 (どらやき製造ライン)						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (1個当たり)
粒あん (砂糖、小豆、食塩)	中国	エネルギー	97kcal
鶏卵	青森県	たんぱく質	1.8g
小麦粉	アメリカ他	脂質	2.1g
砂糖 (ソルビトール)	韓国	炭水化物	17.7g
水飴	日本	食塩相当量	0.1g
加工油脂 (乳化剤)	日本		
蜂蜜	中国		
膨脹剤	日本		
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
皮はふわっと軽く口どけが良い。みずみずしい粒あんは程よく甘く定番のどらやきです。サイズが小さくお子様にもピッタリです。小麦粉はケーキなど洋菓子に使うような種類の小麦粉を使用し、鶏卵は青森県産の「味乙女」を使用しています。	家族団らんのおやつや、集会のお茶菓子。 そのままお召し上がれますが、電子レンジ (500W) で10秒くらいあたためると、さらにおいしいいただけます。		

■ 商品写真

	写真はイメージ
アレルギー表示 (特定原材料)	
卵・小麦・大豆	

出展企業名	株式会社はとや製菓		
年間売上高	平成1年度 3億4400万円	従業員数	50人
代表者氏名	代表取締役社長 安部 照子		
メッセージ	観光お土産品のお菓子や、りんご、カシス等の加工品、最近ではフリーズドライ技術を活用した、ホタテのスープ、いかの塩辛とホタテのお茶漬けなども製造しております。素材を青森県産品にこだわり、できるだけ添加物、着色料を使用しない安全・安心な商品の提供を心がけています。		
ホームページ	https://www.a-hatoya.com		
会社所在地	〒030-0943	青森市大字幸畑字谷脇 69-1	
工場所在地	〒030-0943	青森市大字幸畑字谷脇 69-1	
担当者	吉田 智	E-mail	hatoya@a-hatoya.com
TEL	017-738-3500	FAX	017-738-7591

その他

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

生地、攪拌製造（小麦粉、卵、砂糖、発酵乳、クリームチーズ、塩）⇒りんごを敷き入れた紙容器に生地の絞り込⇒表面にナチュラルチーズ絞り込⇒焼成⇒自然冷却⇒金属探知機⇒自動個包装⇒箱詰（ダンボール）⇒出荷



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌、大腸菌群、水分活性の測定		
衛生管理への取組	製造工程の管理	ラブリパイ製造工程管理図を作成、各工程ごとに管理基準を定め順守		
	従業員の管理	出勤時、入室管理チェックシートにて管理、朝礼時、着衣点検		
	施設設備と管理	防虫・防鼠管理、外部委託		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	吉田 智	連絡先 090-7323-7536
	記録	調査報告経路：製造部門責任者・販売部門責任者⇒品質管理責任者⇒管理責任者 PL 保険：全国菓子工業組合連合会 PL 保険加入		


展示会・商談会シート（輸出版）

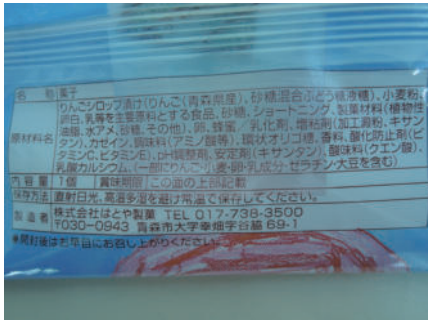
商品特性と取引条件

商 品 名	紅玉果実のチーズケーキ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4977459004216	パッケージ	材 質	外装: PE,PA カップ: 紙
消 費 期 限	90日		サイズ/重量	縦(深) × 横(径) × 高さ(深) 内容量 9.0 13.0 4.0 40g
最低ケース納品単位	1c/s (50入) × 4 × 3甲	ケース	材 質	DB 入数 50.0
発注リードタイム	15日 (日本 港渡し)		サイズ/重量	縦(深) × 横(径) × 高さ(深) 重量(%) 32.0 60.0 13.0 2.6
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C~25°C	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 価格 有効期限 2021年 10月 日本国内での販売価格 170円	*他取引条件により異なる
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんごシロップ漬け(りんご(青森県産)、砂糖混合ぶどう糖液糖)	青森県	エネルギー	132kcal
小麦粉	アメリカ、カナダ、日本	たんぱく質	1.9g
卵	青森県、以下日本	脂肪	6.2g
卵白、乳糖を主原料とする食品、砂糖、ショートニング、製菓材料(植物性油脂、水アメ、砂糖、その他)、蜂蜜、乳化剤、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、カゼイン、調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、香料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、pH調整剤、安定剤(キサンタン)、酸味料(クエン酸)、乳酸カルシウム		炭水化物	17.1g
		食塩相当量	0.12g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
甘酸っぱい味が特徴の青森産のりんご「紅玉」の蜜漬けを敷き入れ、チーズたっぷりの生地を絞り込み焼き上げた、ふんわり滑らかなチーズケーキです。		コーヒー、お茶の等のおやつタイムにどうぞ。	

商品写真





アレルギー表示 (特定原材料)

小麦、卵、乳成分
(本工場では、そば、落花生を含む製品を製造しております。)

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森さんのやさしいスープ 洋風			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4977459009624	パッケージ	材 質	カップ:PP,EVOH 7711皿:PP,PA 箱紙
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(約) × 横(約) × 高さ(約) / 内容量 7.5 × 7.5 × 5.0 / 8.5g
最低ケース納品単位	1c/s(40入) × 3 × 3甲	ケース	材 質	DB / 入数 / 40.0
発注リードタイム	15日(日本港渡し)		サイズ/重量	縦(約) × 横(約) × 高さ(約) / 重量(%) 32.0 × 40.0 × 13.0 / 2.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~30℃	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2021年12月 日本国内での販売価格 215円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
食塩	日本	エネルギー	27kcal
風味原料 (かつお節粉末、かつおエキス、煮干しエキス)	日本	たんぱく質	3.8g
乳糖	カナダ	脂質	0.2g
砂糖	日本	炭水化物	2.5g
白コショウ粉末	マレーシア	食塩相当量	2.3g
具 (ほたて、椎茸、ネギ) (青森県産)	青森県		
調味料 (アミノ酸)	日本		
酸味料 (クエン酸)	日本		
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県、むつ湾産のホタテとネギ、椎茸も青森産にこだわり、穫れたての野菜をフリーズドライすることで、まるで生の食材を使用したような食感に仕上がっています。まるごとホタテが2個入った、ちょっと贅沢なホタテの旨みが凝縮された高級間のあるスープに仕上がっています。	*カップに移し替え、お湯を注いで1~2分で出来上がりです。 *雑炊の具材としてもご利用でき、仕上げに三つ葉等を振り入れ簡単雑炊の出来上がりです。		

■ 商品写真



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、煮干しエキス)、乳糖、砂糖、白コショウ粉末、具(ほたて、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股 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/			

アレルギー表示 (特定原材料)

乳成分

(本工場では、そば、落花生を含む製品を製造しています。)

展示会・商談会シート（輸出版）

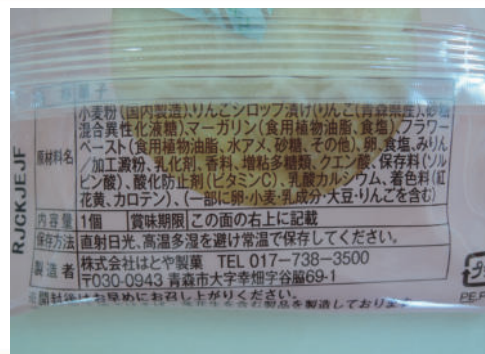


■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ラブリーパイ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4977459003349	パッケージ	材 質	PE,PA
消 費 期 限	90日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 10.0 × 13.0 × 3.0 / 47g
最低ケース納品単位	1c/s(40入) × 4 × 3甲	ケース	材 質	DB / 入数 / 40.0
発注リードタイム	15日(日本港渡し)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 36.0 × 44.0 × 10.0 / 2.0
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C~25°C	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 104円 *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2021年10月 日本国内での販売価格 160円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんごシロップ漬け(りんご(青森県産)、砂糖、混合異性化液糖)	青森県	エネルギー	181kcal
小麦粉(国内製造)	アメリカ、カナダ、日本	たんぱく質	2.4g
卵	青森県、以下日本	脂質	10.0g
マーガリン(食用植物油脂、食塩)、フラワーペースト(食用植物油脂、水アメ、砂糖、その他)、みりん、加工澱粉、乳化剤、香料、増粘多糖類、クエン酸、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸カルシウム、着色料(紅花黄、カロテン)		炭水化物	20.4g
		食塩相当量	0.3g
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森産りんご「ふじ」の蜜漬けを使用したカスタードクリーム入りアップルパイです。パイ生地も自家製で幾重にも折り重ね作っております。甘さを抑えたとても食べやすいパイです。	ホットー息ティータイム等、電子レンジで温め直すと作り立ての風味が戻ります。		

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

卵、小麦、乳成分、
(本工場では、そば、落花生を含む製品を製造しています。)

出展企業名	株式会社富士清ほりうち		
年間売上高	30.5億円	従業員数	約110名
代表者氏名	倉田 昌直		
メッセージ	<p>「心のある商い」 それが創業以来の富士清の唯一の指針です。作り手であるメーカーの「お客様に喜んで食べていただきたい」という思いを、心を込めてお客様にお届けするのが私たちの仕事です。お客様の笑顔が私たちの喜びです。人と人との体温を感じられる「心のある商い」を、けて失うことのないよう、これからも一丸となって努め、精進してまいります。</p>		
ホームページ	https://www.fujiseinet.co.jp/ja/home/ 		
会社所在地	〒030-0142	青森県青森市大字野木字野尻 37-279 青森総合流通団地内	
工場所在地	〒501-0531	株式会社ヌベール本社工場 岐阜県揖斐郡大野町上磯 16-1	
担当者	附田 美香	E-mail	fh_sales@fujiseinet.co.jp
T E L	017-739-1234	F A X	017-739-8707

その他

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

①原材料受入⇒②原材料保管⇒③原材料計量⇒④ミキシング・手合せ⇒⑤焼成⇒⑥カット⇒⑦検品 / 包装⇒⑧保管⇒⑨出荷

写真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(検査項目：細菌検査(適時)・官能検査)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理の外部機関と共に取り組みを行っています。			
	従業員の管理	工場入場時の体調チェックから始まり、各チェックリストにより様々な取り組みが正しく行われるようにしています。			
	施設設備と管理	衛生管理会社により月1回以上の点検・モニタリングを行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	株式会社ヌベール製造部 林 隆光	連絡先	0585-32-3800
	記録	危機管理対応マニュアルに基づき対応。PL保険と生産物品質保険に加入。			

展示会・商談会シート（輸出版）

その他

商品特性と取引条件

商 品 名	青森すりおろしりんごのバウムクーヘン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589900160077	パッケージ	材 質	外箱:紙 内装:プラスチック			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)			内容量
最低ケース納品単位	2	ケース	材 質	紙	入 数	24	
発注リードタイム	1か月程度		サイズ/重量	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)			重量(%)
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 常温:15~25℃		参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格 有 効 日本国内での 販売価格	年 月 1,480円(税込)	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	HACCP衛生管理の導入店 岐阜県						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (約100g 当り)
鶏卵(国産) ナチュラルチーズ ナチュラルチーズ、砂糖、ショートニング、マーガリン、小麦粉、米粉、コーンスターチ、りんご(青森県産)、洋酒、アーモンド、クリーム(乳製品)、乳等を主要原料とする食品、レモン果汁 (以下、添加物) 乳化剤、膨張剤、香料、酸化防止剤(V、C、茶抽出物、りんご抽出物、V.E)、着色料(アナトー色素)、pH調整剤		エネルギー	367kcal
		たんぱく質	5.4 g
		脂質	22.1 g
		炭水化物	34.6g
		食塩相当量	0.2 g
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産のりんごを、空気に触れさせない方法ですりおろし、国産米粉配合のしっとりとした弾力のある生地に加えしました。りんごの爽やかな香りと優しい甘さが特徴です。		冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。	

商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

小麦、卵、乳成分、大豆、りんご

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森窯出しアップルパイ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589900160015	パッケージ	材 質	外箱：紙 内装：プラスチック			
消 費 期 限	冷凍180日 解凍後60日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内 容 量		
最低ケース納品単位	2	ケース	材 質	紙	入 数	12.0	
発注リードタイム	1か月程度		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	7.9	
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 冷凍:-18℃以下 常温:15~25℃		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 参考価格 *他取引条件により異なる	価 格 有効 日本国内での販売価格	年 月 1,480円 (税込)		
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	HACCP衛生管理の導入店 埼玉県						

その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り)
りんごプレザーブ、小麦粉、鶏卵、マーガリン（部分水素添加油脂不使用）、砂糖混合異性化液糖、砂糖、杏ジャム、粉末油脂、りんごジュース、食塩、シナモン、乳化剤、酸味料、カゼインNa、膨張剤、ゲル化剤、香料、カロチン色素		エネルギー	292 kcal
		たんぱく質	3.3 g
		脂質	13.1 g
		炭水化物	40.2 g
		食塩相当量	0.2 g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産りんごプレザーブ、青森県産りんご果汁使用（JAアオレン 密閉搾りねぶた缶） 自完全手織りパイ144層を使用し、水分が移行してもパイ生地の一層一層の食感と風味を味わえます。		トースターで軽くあたためると、より一層生地のサクサク感が楽しめます。	

■ 商品写真



責 任 書

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の上、商品と外箱パッケージとともに下記販売店に
 送付にてお送り下さい。代替品を送らせて頂きます。

<p>【生】厚生菓子</p> <p>りんごプレザーブ、小麦粉、液卵、マーガリン（乳成分・大豆を含む）、砂糖混合異性化液糖、砂糖、杏ジャム、粉末油脂（植物油脂）、コーンシロップ、りんごジュース</p> <p>【名】(ストロート)製菓シナモン風味無糖餅、カゼインNa、膨張剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、カロチン色素</p> <p>【賞 展】賞味期限：180日(下段に記載) 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。</p> <p>販 売 者 株式会社ボコ・ア・ボコ 青森県青森市松原1-17-14</p> <p>製 造 者 株式会社ウィズ・アーク 埼玉県羽生市大字秀堂407</p> <p>上段シート:PP 袋:PE,PA</p>	<p>栄養成分表示(100g当たり)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>292kcal</td> <td>炭水化物</td> <td>40.2g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>3.3g</td> <td>食塩相当量</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>13.1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>(確定値)</p> <p>●お持ち帰りになりましたら、冷蔵庫で冷やしてからお召し上がり下さい。 ●賞味期限は目安の目安です。 ●賞味期限は過ぎても美味しくお召し上がり下さい。 ●高温多湿な場所、お持ち帰りの際の車内やトラックルームに長時間、直射日光を受けやすい所に置かれますと、製品と風味に著しく影響が 生じる場合があります。 ●賞味期限(180日)は賞味(180日)は特にご注意下さい。 ●お持ち帰りとなりますと中のお菓子が破れる場合があります。 ぶつかり等としたりしないようお取り扱いにはご注意ください。</p> <p>株式会社ボコ・ア・ボコ 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) 4 589900 160015</p>	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		
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												

アレルギー表示（特定原材料）

小麦、卵、乳成分、大豆、りんご

出展企業名	株式会社ラグノオささき		
年間売上高	536 百万円	従業員数	459 名
代表者氏名	代表取締役社長 木村公保		
メッセージ	<p>ラグノオささきは、小さな駄菓子屋から始まりました。以来、食することに最大の愛情と、最高の商品と、最良のサービスを提供し続けています。私たちは、味文化と食文化を通じて、アメニティな生活空間の創造をめざしています。</p>		
ホームページ	https://www.rag-s.com		
会社所在地	〒 036-8035	青森県弘前市百石町 9	
工場所在地	〒		
担当者	柳井 俊彦	E-mail	t-yanai@ragueneau.co.jp
T E L	0172-35-0353	F A X	0172-33-7917

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写 真		

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	ISO22000を取得したしっかりとした工場です。しっかりした商品を生産しております。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO22000を取得したしっかりとした工場です。しっかりした商品を生産しております。			
	従業員の管理				
	施設設備と管理	ISO22000を取得したしっかりとした工場です。しっかりした商品を生産しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	櫛引 英揮	連 絡 先	0172-57-2121
	記 録	PL法・個人情報包括した「超ビジネス保険（東京海上日動火災）」に加入			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	パティシエのりんごスティック						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903443014183	パッケージ	材 質	ナイロン			
消 費 期 限	45日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
				7.0	18.0	3.0	60g
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	32.0	
発注リードタイム	1週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)
				40.0	35.0	9.0	2.6
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月	
	[]			*他取引条件により異なる		有 効	日本国内での販売価格
					税抜き 170 円		
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	ISO22000						

その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
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、デキストリン、乳蛋白）、還元水あめ、砂糖、脱脂粉乳、シナモン、添加物名表示順、糊料（加工デンプン、キサンタンガム）、乳化剤、膨張剤、酸味料、乳酸Ca、酸化防止剤（VC、VE）、酒精、香料、着色料（アトナー、カロチン）、（原材料の一部に大豆を含む）		熱量 (kcal)	348
		タンパク質 (g)	3.8
		総脂質 (g)	18
		飽和脂肪酸 (g)	4.34
		トランス脂肪酸 (g)	0.94
		炭水化物 (g)	42.7
		糖 (g)	39.8
		ナトリウム (mg)	200
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
森県産りんごを大きめにカットし、スポンジ生地と一緒にそのままパイで包みます。大きめ果肉はジューシーで食べ応え満点。“シャキシャキ”と心地よい歯ごたえを奏でます。2005年2006年2007年モンドセレクション金賞受賞		袋からお菓子を取出しオープントースターで軽く温めるとサクサクのパイの食感が戻り、焼きたてに近い味わいです。	

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ポロショコラ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903443013223	パッケージ	材 質	ナイロン
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 内容量 15.0 × 65.0 × 38.0 × 170g
最低ケース納品単位	50ケース	ケース	材 質	段ボール 入数 24.0
発注リードタイム	14-20日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(%) 33.0 × 44.0 × 11.0 × 4kg
保 存 温 度 帯	<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	価 格 年 月
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 可 可 (商 品 ・ 工 場 等)	[]		*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
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、乳化剤(大豆由来)、酸化防止剤(V.E)、クエン酸、着色料(カロチン)		熱量(kcal)	455
		タンパク質(g)	6.9
		総脂質(g)	27.7
		飽和脂肪酸(g)	7.9
		トランス脂肪酸(g)	0.89
		炭水化物(g)	44.3
		糖(g)	-
		ナトリウム(mg)	34
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
チョコレートに小麦粉・卵を練りこみ、蒸でじっくりと蒸し焼きで仕上げました。外側はやや硬めに中はしっとりとしたチョコケーキです。冷やすと一層美味しくお召上がり頂けます。チョコの芳醇で濃厚な香りを楽しめるケーキです。		ポロショコラは5切れにカットされていますので、カットされたまま美味しく召し上がっていただけます。アイスクリームを添えていただくとより美味しくなります。	

■ 商品写真

	
	アレルギー表示(特定原材料)

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	森ショコラ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903443017825	パッケージ	材 質	内装：ナイロン、外装：紙			
消 費 期 限	100日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
				17.0	7.5	4.5	180g
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	12.0	
発注リードタイム	7-10日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
				34.0	22.5	10.5	2.6
保 存 温 度 帯	<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	価格	年 月	
	[]				有効	日本国内での販売価格	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	弊社森ショコラ製造工場は、森県食品衛生自主衛生管理認証制度によって認証された工場であり、高い衛生管理レベルを保っています						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
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)		熱量 (kcal)	399
		タンパク質 (g)	4.6
		総脂質 (g)	15.3
		飽和脂肪酸 (g)	6.9
		トランス脂肪酸 (g)	0.84
		炭水化物 (g)	61.1
		糖 (g)	-
		ナトリウム (mg)	28
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
林檎の森から生まれたチョコケーキ「森ショコラ」。開封時に香りたつシードル(森県産)の香り、口の中でとろける濃厚なチョコケーキ、森県産ふじのドライアップルは、果肉の存在感とジューシーな味わいです。ピンク色のパッケージは、シードルの持つ爽やかさと林檎が統合されたイメージカラーです。「森ショコラ」は、ラグノオ×オレンジページのコラボレーション企画としてオレンジページの森読者モニターの声を集めて作り上げたお菓子です。			

■ 商品写真

	アレルギー表示 (特定原材料)
--	-----------------

出展企業名	ワダカン株式会社		
年間売上高	5,000,000,000 円	従業員数	160 人
代表者氏名	中川 由起夫		
メッセージ	<p>「よりおいしく、より高品質な製品をお客様へお届けする」 創業以来 100 有余年にわたって貫かれている私たちワダカンの信念 です。最新技術やコンピューターを導入し自動化された製造ラインは 大量生産体制の確立と徹底した品質管理を実現しています。</p>		
ホームページ	https://www.gold-pak.com		
会社所在地	〒 030-0923	青森県青森市八幡林字品川 4-1	
工場所在地	〒 030-0923	青森県青森市八幡林字品川 4-1	
担当者	鈴木 甚吉	E-mail	j.suzuki@wadakan.net
T E L	017-726-7222	F A X	017-726-7230

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>「新たな価値の創造、グローバルな品質」が求められている現在 伝統を引き継ぎながら、21 世紀にふさわしい製品をお届けする為に 品質管理システム「ISO9001」の認証を 2001 年 9 月に取得しております。</p>		
写 真		

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO9001 に基づく管理			
	従業員の管理	ISO9001 に基づく管理			
	施設設備と管理	ISO9001 に基づく管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	かつお厚けずりつゆ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	PET			
消 費 期 限	12カ月		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
			5.9	5.9	17.1	300ml	
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	段ボール		入数	15.0
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			17.9	29.7	17.5	5.8kg	
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月		
	[]			有効	日本国内での販売価格		
			*他取引条件により異なる				
税抜き 170 円							
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	ISO9001、その他HACCP（自治体等）						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
しょうゆ(大豆・小麦を含む)			
砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)			
食塩、米醸酵調味料			
削りぶし(そうだがつお、さば)			
エキス(かつおぶし、昆布、しいたけ)			
昆布(北海道産)アルコール、 調味料(アミノ酸等)、酸味料			
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
昆布、かつお、しいたけのだしをバランスよく加え、味の相乗効果により単独では引き出せない旨味を引き出した3倍濃縮タイプ	麺類、天つゆ、鍋物、煮物、丼物など色々ご利用頂けます。		

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
--	----------------

その他

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	生姜焼のたれ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	PET			
消 費 期 限	12カ月		サイズ/重量	縦(字) × 横(字) × 高さ(字)	内容量		
				5.9	5.9	17.1	350g
最低ケース納品単位	10ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	15本	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(字) × 横(字) × 高さ(字)	重量(%)		
				17.9	29.7	17.5	5.9kg
保 存 温 度 帯	<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	価格	年 月	
	[]			*他取引条件により異なる	有効	日本国内での販売価格	
認証・認定機関の許認可 (商 品・工場等)	ISO9001、その他HACCP（自治体等）						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
しょうゆ (大豆・小麦を含む)			
砂糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)			
米醱酵調味料			
生姜ペースト 食塩			
でん粉/アルコール			
調味料 (アミノ酸)			
酸味料			
甘味料 (甘草)			
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
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 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。 ◎たれにからめて約場合 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。		

■ 商品写真

	アレルギー表示 (特定原材料)
--	-----------------

日本酒・その他アルコール

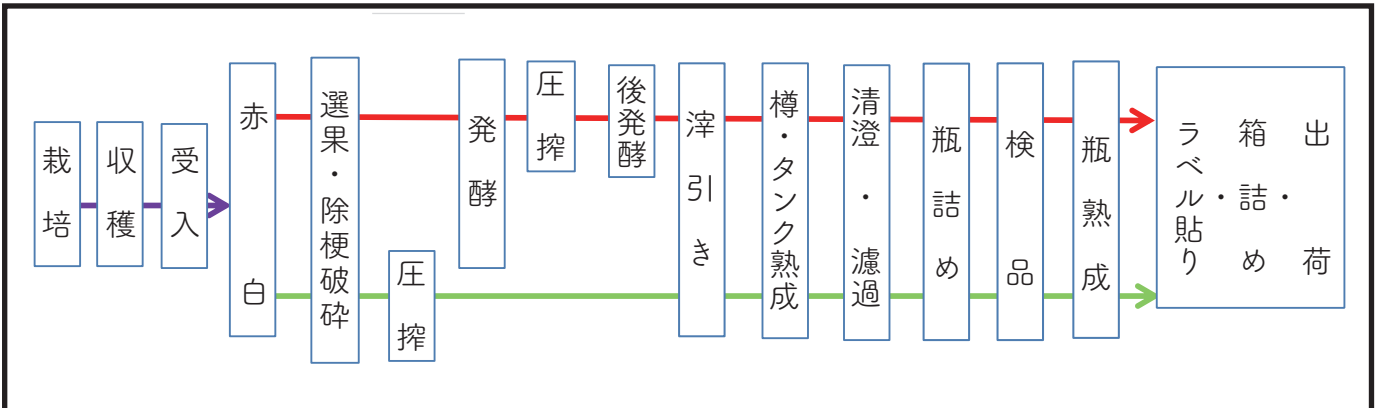
- P182 有限会社サンマモルワイナリー
下北ワイン /Ryo Selection
青森りんごドライスパークリングワイン
紅玉りんごワイン DRY
- P186 株式会社 J R 東日本青森商業開発
エーファクトリー /アオモリシードル (スパークリングワイン) / スイート 200ml
エーファクトリー /アオモリシードル (スパークリングワイン) / スタンダード 200ml
エーファクトリー /アオモリシードル (スパークリングワイン) / ドライ 200ml
- P190 タムラファーム株式会社
タムラシードル SWEET (甘口) /500ml
タムラシードル DRY (やや辛口) /500ml
スパークリングアップル / アプリモ
- P194 八戸酒造株式会社
陸奥八仙 / 特別純米
陸奥八仙 / 黒ラベル / 純米吟醸
- P197 八戸酒類株式会社
如空 / 特別純米酒金ラベル
如空 / 純米吟醸
- P200 鳩正宗株式会社
鳩正宗 / 純米大吟醸 / 華想い
八甲田おろし / 大吟醸 / 華吹雪 50
八甲田おろし / 純米酒 / 華吹雪 60
- P204 株式会社松緑酒造
純米吟醸 / 六根 サファイア
純米吟醸 / 六根 タイガーアイ
純米吟醸 / 六根 ルビー
- P208 桃川株式会社
桃川 / 大吟醸純米 / 華想い /720ml
桃川 / 純米酒 /720ml
桃川 / 吟醸純米酒 /720ml
- P212 株式会社盛田庄兵衛
貴醸酒 / 駒泉「華頂」
純米吟醸「七カ」
大吟醸純米「真心 黒ラベル」
- P216 もりやま園株式会社
テキカカアップルソーダ
テキカカシードル
- P219 六花酒造株式会社
純米大吟醸じょっぱり / 華想い
純米酒 / じょっぱり
桜 Liqueur / 造り酒屋のさくら酒



出展企業名	有限会社サンマモルワイナリー		
年間売上高	1億7500万円(平成30年度)	従業員数	17名
代表者氏名	代表取締役 北村 良久		
メッセージ	青森県でピノ・ノワール種をはじめワイン用ブドウを自社畑にて栽培、平成20年から安心・安全にこだわりワインの製造を開始いたしました。国内外でのコンクールで受賞歴があります。自社栽培ブドウだけではなく、生産量日本一を誇る青森県産りんごやスチューベンを使用したワインも製造しております。		
ホームページ	https://moriyamaen.jp		
会社所在地	〒039-5201	青森県むつ市川内町川代1番地6	
工場所在地	〒039-5201	青森県むつ市川内町川代1番地6	
担当者	佐々木		E-mail a-sasaki@daillysha.com
T E L	0172-55-8312		F A X 0172-55-8313



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



【ブドウ畑】面積約11.3ha、ワイン専用ブドウ約3万5千本



【タンクルーム】貯酒・発酵



【検品】検品ライトによる目視検査

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	亜硫酸測定、還元糖分析、比重及び糖度の測定、目視検査（充填時）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	A-HACCP を基準として、受け入れから出荷までのチェック体制を整えている。			
	従業員の管理	A-HACCP を基準とした体調管理。定期的な健康診断。			
	施設設備と管理	各装置のメンテナンス計画を作成しメンテナンスを実施。整備・清掃記録簿の備え付け。衛生管理の専門家による指導、チェック及び改善。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	笠 井	連 絡 先	0175-42-3870
	記 録	各帳簿への記録。			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森りんごドライスパークリングワイン						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562257792931	パッケージ	材 質	瓶			
消 費 期 限	無し		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	内 容 量		
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	20.0	
発注リードタイム	5日間		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	重 量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15°C~20°C	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	2023年 4月 (予定)		
				有効期限	1,150円(税抜)		
認 証・認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご果汁	青森県		
りんご濃縮果汁	青森県		
亜硫酸塩	神奈川県		
炭酸ガス			
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産りんごの紅玉・ふじ・王林をブレンドし、それぞれの持ち味を活かした仕上がりとなっております。 香りは華やかで芳醇、アップルパイのような香りやハチミツ、アップルティー等の香りが調和しています。味わいは優しい甘みから爽やかにドライな印象を与える酸味が広がります。	パストラミ、ソーセージ、豚肉と合います。		

■ 商品写真

青森県産紅玉・ふじ・王林をブレンドし、それぞれの持ち味を活かした仕上がりとなっております。りんご濃縮果汁(青森県産)・りんご濃縮果汁(青森県産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)、炭酸ガス

品目: 果実酒(炭酸ガス含有)

・20の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。
・飲んでは喉痛しやすいため取扱いには十分ご注意ください。

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

4562257792931

アレルギー表示（特定原材料）

りんご

お酒・その他

展示会・商談会シート（輸出版）

■商品特性と取引条件

商 品 名		紅玉りんごワインDRY				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562257792566	パッケージ	材 質	瓶		
消 費 期 限	無し		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量	
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	12.0
発注リードタイム	5日間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(㏍)	
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15°C~20°C	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限	2023年 4月 (予定)	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)		*他取引条件により異なる		日本国内での 販売価格	1,306円(税抜)	

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご果汁	青森県		
りんご果汁濃縮果汁	青森県		
亜硫酸塩	神奈川県		
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県三戸町梅内地区のりんご紅玉を主体とした県産りんご100%で醸造しました。 シードルのイメージを覆す濃厚でスパイシーながら、紅玉りんごの爽やかな酸とフレッシュな味わいのある非発泡性の辛口りんごワインです。		カレーや豚肉と相性が良いです。	

■商品写真



※商品写真と100%内で構成ではありません。
 シードルイメージを覆す濃厚でスパイシーながら、紅玉りんごの爽やかな酸とフレッシュな味わいのある辛口りんごワインに仕上げました。

【ワインデータ】
 内容量：720ml アルコール分：10.0度
 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)

- 30歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。
 ・妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがあります。
 ・りんごは酸味や渋みがあるので飲酒の際は必ずお水を飲んでください。

品目：果実酒<中辛口>
 製造者：有限会社アムモク
 〒998-8511 青森県三戸町三戸1-1-1
 TEL: 0175-42-3870
 製造所：青森県三戸町三戸1-1-1
 TEL: 0172-55-8312
 URL: <http://www.umeniapples.com/>

アレルギー表示（特定原材料）
 りんご

出展企業名	株式会社 J R 東日本青森商業開発		
年間売上高	非公開	従業員数	76名
代表者氏名	代表取締役社長 紺野 紀洋		
メッセージ	私たちは、ショッピングセンターのリニューアルやシールドメーカーとしての商品開発力の強化を通じて、地域と一体となって“暮らしの魅力”を提供することに各々の館や事業で具体的に取り組んでいます。これからも「地域づくり」「モノづくり」「ヒトづくり」を通じて「心豊かな生活」を実現し、さらにはその先に続く未来の架け橋となり、地域と共に成長・発展するようチャレンジを続けていきます。		
ホームページ	https://www.jre-abc.com 		
会社所在地	〒 038-0012	青森県青森市柳川1-2-3	
工場所在地	〒 038-0012	青森県青森市柳川1-4-2	
担当者	中嶋 孝博	E-mail	takahiro-nakajima@jre-abc.co.jp
TEL	017-726-5581	FAX	017-726-5575

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

搾汁→オリ引き、酵母添加→発酵管理→ろ過→充填→検品→ラベル貼り→検品

写真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	異物確認		
衛生管理への取組	製造工程の管理	工程管理、出荷管理		
	従業員の管理	体調管理		
	施設設備と管理	入室管理、監視カメラ設置、全室オートロック		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	中嶋 孝博	連絡先 017-752-1890
	記録	原材料、品質検査記入保管、PL 保険加入有		

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商品名	エーファクトリー アオモリシードル（スパークリングワイン） スイート200ml						
JANコード (13桁もしくは8桁)	458030049016	パッケージ	材質	瓶			
消費期限	記載なし		サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	内容量		
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材質	紙	入数	24.0	
発注リードタイム	注文時に相談		サイズ/重量	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格	年	月	
	()			有効期限	オープン価格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

お酒・その他

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	熱量	48kcal
酸化防止剤含有(亜硫酸塩)		炭水化物	7.2g
		たんぱく質	0g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
アルコール分3%、人工甘味料、香料、酸味料 等不使用 アルコール分が低めで飲みやすい甘口シードルです。口の中にふんわり広がる まろやかな甘みが特徴です。 毎年ロンドンで開催されるシードルの国際品評会 "Inter National Cider Challenge"にて2019：SILVER受賞 2018：BRONZE受賞。 "Japan Cider Awards"にて2019：2つ星獲得 2018：2つ星獲得	

■ 商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	エーファクトリー アオモリシードル（スパークリングワイン） スタンダード200ml				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580300490047	パッケージ	材 質	瓶	
消 費 期 限	記載なし		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	紙	入数
発注リードタイム	注文時に相談		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	ケースの材質 商品が入っている 箱の材質を記載 (DB・コンテナ等)	
	[]			*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)					
				11kg	月
					オープン価格

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	熱量	52kcal
酸化防止剤含有（亜硫酸塩）		炭水化物	5.4g
		たんぱく質	0g
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
アルコール分5%、人工甘味料、香料、酸味料 等不使用 低温でじっくり発酵させたシードルです。りんごの香り・甘みとお酒の風味のバランスがよくシードルがはじめての方にもおすすめです。 毎年ロンドンで開催されるシードルの国際品評会 “Inter National Cider Challenge”にて2019：GOLD受賞（日本初受賞） “Japan Cider Awards”にて2019：2つ星獲得			

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）	

お酒・その他

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	エーファクトリー アオモリシードル（スパークリングワイン） ドライ200ml						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580300490078	パッケージ	材 質	瓶			
消 費 期 限	記載なし		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	紙	入 数	24.0	
発注リードタイム	注文時に相談		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
	()		*他取引条件により異なる	有効期限	オープン価格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

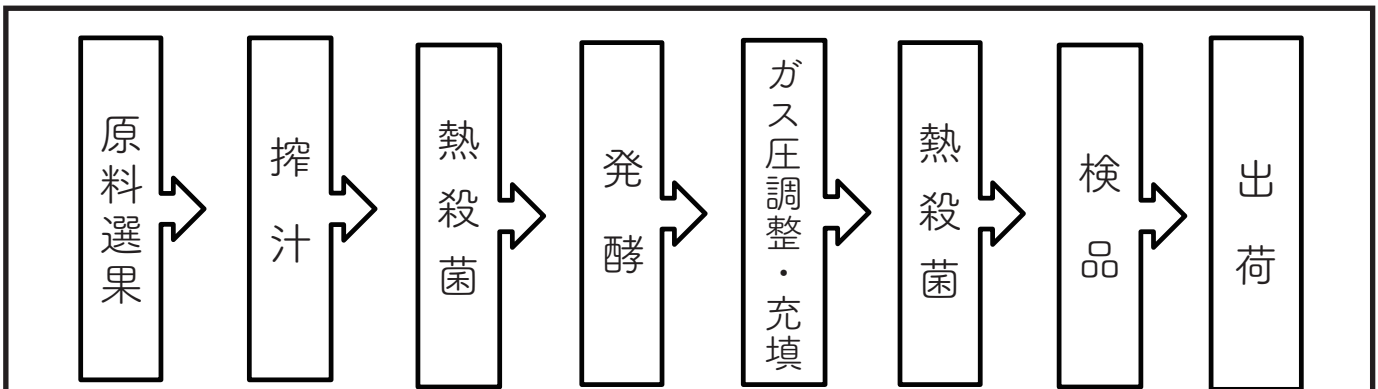
原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	青森県	熱量	47kcal
酸化防止剤含有（亜硫酸塩）		炭水化物	1.9g
		たんぱく質	0g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
アルコール分7%、人工甘味料、香料、酸味料 等不使用 アルコール分高めめの辛口シードルです。すっきりと爽やかな味わいで、スパークリングワインのようにお楽しみいただけます。 毎年ロンドンで開催されるシードルの国際品評会 “Inter National Cider Challenge”にて2019：GOLD受賞（日本初受賞）、2018：BRONZE受賞 2017：SILVER受賞、“Japan Cider Awards”にて2019：2つ星獲得		パーティー等の乾杯シーンにもおすすめです。	

■ 商品写真

	
アレルギー表示（特定原材料）	

出展企業名	タムラファーム株式会社		
年間売上高	令和元年度 23,600 (万円)	従業員数	令和元年度 25名 (パート含む)
代表者氏名	代表取締役 田村 昌司		
メッセージ	青森県弘前市にある自社農園にてりんごを栽培し、シードル、アップルパイ、りんごジュース、ジャムなどの加工食品の開発にも力を注いでいます。「より健康的でおいしいリンゴの商品を皆様にお届けしたい…」それがタムラファームのコンセプトです。		
ホームページ	http://tamurafarm.jp 		
会社所在地	〒036-8246	青森県弘前市大字青樹町 18-28	
工場所在地	〒036-8245	青森県弘前市大字金属町 5-4	
担当者	田村 昌丈	E-mail	tamurafarm87@yahoo.co.jp
T E L	0172-88-3836	F A X	0172-88-3836

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視検査（異物混入）、外部機関へ菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP 運用。製造工程表を基に運用し、問題があった場合は原因究明・改善を行っている。			
	従業員の管理	衛生管理表をもとに毎朝・毎夕、日々体調管理確認を行っている。			
	施設設備と管理	定期的なメンテナンスを実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	田村 昌司	連絡先	0172-88-3836
	記録	PL 保険			

展示会・商談会シート（輸出版）



お酒・その他

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	タムラシードルDRY（やや辛口） 500ml			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4936204415066	パッケージ	材 質	ビン
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 内容量 6.8 6.8 30.0 500ml
最低ケース納品単位	5cs	ケース	材 質	DB 入数 12.0
発注リードタイム	国内渡し 4日		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重量(%) 22.0 30.0 32.0 11.2
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格
			960	有効期限 2021年 12月 日本国内での販売価格 1,200 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP JFS-B規格			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	日本		
炭酸	日本		
酸化防止剤(亜硫酸塩)	日本		
商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
美味しいシードルは美味しいりんごから生まれます。 青森県弘前市にある自社農園でのりんご作りから醸造まで一年がかりで丹精込めて作ったシードルです。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。	アルコール6%の辛口シードルです。すっきりとした後味が特徴なので、和食にも洋食にも食中酒として楽しむことができます。発泡性果実酒ですのでパーティーやお祝い事にもお楽しみください。		

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p> <p style="text-align: center;">りんご</p>
--	--

展示会・商談会シート（輸出版）



お酒・その他

■ 商品特性と取引条件

商品名	スパークリングアップル アプリモ			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4936204315038	パッケージ	材質	ビン
消費期限	1年		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) 内容量 6.8 6.8 30.0 500ml
最低ケース納品単位	5cs	ケース	材質	DB 人数 12.0
発注リードタイム	国内渡し 4日		サイズ/重量	縦(深) × 横(深) × 高さ(深) 重量(%) 22.0 30.0 32.0 11.2
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限 2021年 12月
		640		日本国内での販売価格 800円
			*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP JFS-B規格			


原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
りんご	日本	エネルギー	100mlあたり 51Kcal
炭酸	日本	たんぱく質	100mlあたり 0.6g
		脂質	100mlあたり 0.0g
		炭水化物	100mlあたり 12.3g
		食塩相当量	100mlあたり 0.01g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
りんご本来の美味しさを味わっていただきたいので、無加糖・無調整・酸化防止剤や酸味料を一切使用していません。ご家族皆様で楽しめます。		クリスマスなどのパーティ向け。大切な方への贈答として。 りんごジュースが好きな方。炭酸飲料が好きな方、果汁飲料が好きな方。	

■ 商品写真

	<p>名 称 りんごジュース(ストレート・炭酸入り)</p> <p>原材料名 りんご(青森県産)/炭酸</p> <p>内 容 量 500ml 賞味期限 2021年6月30日</p> <p>保存方法 直射日光、高温を避け、常温で保存。</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樹町18-28 TEL0172-88-3836</p> <p>製 造 所 青森県弘前市大字金属町5-4</p> <p>栄養成分表示 100ml当たり(推定値)</p> <p>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> <p>●瓶は破損しやすいので取り扱いにはご注意ください。 ●ふきとぼれる恐れがありますので、よく洗って振らないで開栓してください。 ●開栓後は10℃以下に保存の上、お早めにお召し上がりください。 ●酸化防止剤は使用していません。 ●ストレート果汁とは水一液ずつ加えていない100%果汁のことで、</p> <p>4936204315038</p>
	アレルギー表示（特定原材料）
	りんご

出展企業名	八戸酒造株式会社		
年間売上高	6億5000万(2018年度)	従業員数	30人
代表者氏名	駒井 庄三郎		
メッセージ	当蔵は、元文年間、初代駒井庄三郎が青雲の志で近江の国を出、陸奥の地にて酒造りの道に入りました。安永4年(1775)から酒造業を開始以来、蔵元代々酒を造り続けてきました。現在、8代目庄三郎は青森県の地酒として県産の米と酵母にこだわり、仕込み水は八戸・蟹沢地区の名水を使用した、時代が求める環境と健康に配慮した安全で美味しい酒造りに挑戦しています。		
ホームページ	https://www.gold-pak.com		
会社所在地	〒031-0812	青森県八戸市湊町本町9	
工場所在地	〒		
担当者	高橋 ゆみ	E-mail	info@hachinoheshuzo.co.jp
TEL	0178-33-1171	FAX	0178-34-1174

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

		
写 真		

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	陸奥八仙 特別純米					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4947965001078	パッケージ	材 質	紙		
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量	
最低ケース納品単位	10c/s(混載可)	ケース	材 質	DB	入数	12.0
発注リードタイム	1-2週間		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(%)	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 1,056	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	2021年 12月	1,500 円
			*他取引条件により異なる			
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	NPO法人 ベジプロジェクト認証 ヴィーガン					

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
米	青森県		
米麹	青森県		
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
ブランド設立当初から販売し続けているロングセラー商品。 熟したバナナの様な香りが特徴的で、口を含むとまるやかな 口当たりが感じ取れます。お米の甘みも感じ取れますが、 後味はすっきりとした印象です。冷酒だけではなく、 常温、燗酒など幅広く楽しめます。	野菜のピクルス/ 炙り鯖/ スモークサーモンのカルパッチョ ポークソテー/コンテ24か月 おでん/ みぞれ鍋/ 赤身のマグロ		

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
--	----------------

出展企業名	八戸酒類株式会社		
年間売上高	令和元年酒造年度 210,000 千円	従業員数	26 名
代表者氏名	橋本 八右衛門		
メッセージ	当社は昭和 19 年戦時中の企業統制令の際、八戸市とその近郊の酒蔵が合併し設立されました。現在では八戸市の「八鶴」五戸町の「如空」二つの酒蔵で運営しております。地元根付いた愛される地酒を目指し日々酒造りに邁進しています。		
ホームページ	https://hachinohe-syurui.com 		
会社所在地	〒 031-0096	青森県八戸市八日町一番地	
工場所在地	〒 031-0086 039-1554	青森県八戸市八日町一番地 青森県三戸郡五戸町字川原町 12 番地	
担当者	下村 辰雄	E-mail	hathisyu7@m18.alpha-ne-ne.jp
TEL	0178-43-0011	FAX	0178-43-0313

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

精米→洗米→浸漬→蒸米→放冷→製麹→酒母仕込→醪仕込→発酵→上槽→熱処理
→貯蔵→濾過→加水→瓶詰→熱処理

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視検査、試飲検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	作業手順の標準化、作業員全員で共有			
	従業員の管理	品質教育、実務訓練			
	施設設備と管理	清掃、洗浄、殺菌、定期点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	営業部長 / 下村 辰雄 統括工場長 / 佐々木 誠	連絡先	0178-43-0011
	記録	トレーサビリティの保存、商品回収による原因究明			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	如空 特別純米酒金ラベル				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4932611715027	パッケージ	材 質	瓶	
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量
				9.0 × 9.0 × 28.0	720ml
最低ケース納品単位	1c/s	ケース	材 質	ダンボール	入数
発注リードタイム	3日(国内)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
				19.5 × 29.5 × 29.3	8.0
保 存 温 度 帯	<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		年 月
			*他取引条件により異なる		価 格 有効期限 日本国内での販売価格 1,350円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)					

お酒・その他

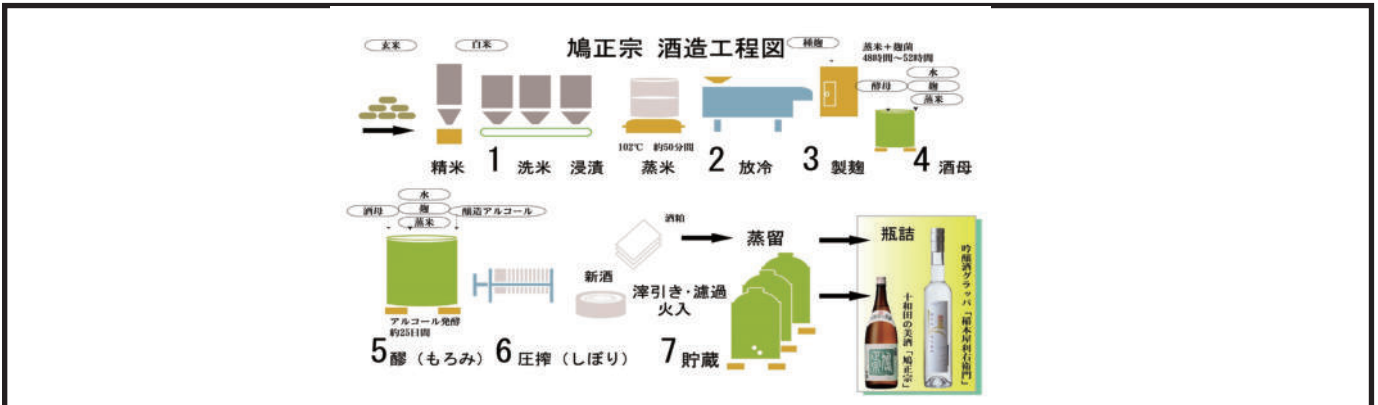
原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
米	日本		
米麹	日本		100g/286kcal
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産「華吹雪」を使用。軟水仕込みで仕上げる柔らかな口当たりと幅の広い熟成感。飲みやすく飽きのこない淡麗辛口。			

■ 商品写真

	
	アレルギー表示 (特定原材料)

出展企業名	鳩正宗株式会社		
年間売上高	150百万円	従業員数	10人
代表者氏名	稲本 修明		
メッセージ	「地酒は地方食文化の結晶である」を社是とし、八甲田・奥入瀬の伏流水を仕込み水に使い、昔ながらの製法にこだわりながら、新しい技術を取り入れて地酒を作り続けています。地域に根差し、肅々と地酒を仕込んでいる蔵元が青森県十和田市という場所にあることを、もっと多くの人に知ってもらいたい。		
ホームページ	https://www.hatomasa.jp 		
会社所在地	〒038-1141	青森県南津軽郡田舎館村川部上船橋 50-10	
工場所在地	〒038-1141	青森県南津軽郡田舎館村川部上船橋 50-10	
担当者	稲葉 / 小山内 / 赤平	E-mail	info@applesnack.com
T E L	0172-26-5360	F A X	0172-26-5361

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水質検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	工程チェック、管理体制の徹底			
	従業員の管理	検温、管理体制の徹底			
	施設設備と管理	清掃。管理体制の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤 企	連 絡 先	0176-23-0221
	記 録	PL 保険加入			

商品特性と取引条件

商品名	鳩正宗 純米大吟醸 華想い						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4956973128035	パッケージ	材質	紙			
消費期限			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
			8.0 × 8.0 × 30.5	720ml			
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材質	DB	入数	12.0	
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
			30.5 × 41.0 × 35.0	16.3			
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格	2021年 12月		
	()		2500	有効期限	2,500円		
			*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

お酒・その他

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
米	日本		
米こうじ	日本		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産酒造好適米「華想い」を使用。米・水・技全てが青森県産の純米大吟醸	お肉料理との相性がよい		

商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

出展企業名	株式会社松緑酒造		
年間売上高		従業員数	9名
代表者氏名	千田 祐理子		
メッセージ	松緑酒造は、桜と弘前城で有名な青森県弘前市の城西に居を構えています。家伝の秘法による酒母造りから始まった当蔵は、連続と受け継がれる手作りによる酒造りを守っています。敷地には、樹齢300~400年の老松が18本残っており、この松にちなんで「松緑」は命名されました。		
ホームページ	https://matsu-midori.com 		
会社所在地	〒	036-8366	青森県弘前市駒越町 58
工場所在地	〒	036-8366	青森県弘前市駒越町 58
担当者	田代 尚志		E-mail customer-service@matsumidori-s.com
T E L	0172-34-2233		F A X 0172-34-2234

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

洗米→浸漬→蒸米→製麴→酒母造り→醪造り→発酵（醪）→上槽（搾り）→瓶詰→火入れ→貯蔵→出荷

写 真



甑で蒸したお米を取り出します。発酵タンクに入った醪を櫂でかき混ぜます。



圧搾機から酒粕を剥がしている様子。

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	出荷前（瓶詰め、ラベル貼り）にライトをあてて異物混入がないかを目視で検品しています。また HACCP 取得に向けて準備を進めています。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造経過や分析結果を工程ごとに記録し、文書として記録保管しています。			
	従業員の管理	毎朝の朝礼実施。作業者は作業着、帽子、長靴を着用後、手洗いをしたのちに作業に入ります。作業によっては手袋を着用して更に消毒をしています。			
	施設設備と管理	毎日各工程が終わる度に洗浄、清掃を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	田代 尚志	連絡先	0172-34-2233
	記録	PL 保険加入済			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	純米吟醸 六根 サファイア						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4933180101556	パッケージ	材 質	瓶			
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	12.0	
発注リードタイム	国内2日、輸出1週間～		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	25.5 × 33.5 × 32.5 / 13.5	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月		
	[]			有効期限	日本国内での販売価格		1,870 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	コーシャジャパン、HACCP取得予定						

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産の酒造好適米 華想いのふくらみのある旨味と程よい酸味を存分に味わえる一品です。無濾過で瓶詰貯蔵していますので、よりお米の味をお楽しみ頂けます。和洋を問わず、お料理と相性の良い純米吟醸酒です。		<ul style="list-style-type: none"> ・しっかりとした味ですので、日本料理以外に、西洋料理やアジア料理とも良く合います。 ・おすすめの飲み方：冷やして、常温 	

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	純米吟醸 六根 タイガーアイ						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4933180101976	パッケージ	材 質	瓶			
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)			内容量
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	段ボール	入 数	12.0	
発注リードタイム	国内2日、輸出1週間～		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(%)	13.5	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 日本国内での 販売価格	年 月	1,650 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	コーシャジャパン、HACCP取得予定						

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
当蔵の一番人気商品です。飲みやすさの中にも、地元青森県の酒造好適米華吹雪が醸し出す複雑で繊細な味わいが愉しめます。無濾過、一回火入れて米の旨味を大切に仕込みました。バランスの良い辛口酒です。	・端麗辛口な味わいでどんなお料理にも合いますが、特にお刺身などの魚介類と良く合います。 ・おすすめの飲み方：冷やして、常温、ぬる燗		

■ 商品写真

	アレルギー表示（特定原材料）
--	----------------

展示会・商談会シート（輸出版）


■ 商品特性と取引条件

商 品 名	純米吟醸 六根 ルビー					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4933180101273	パッケージ	材 質	瓶		
消 費 期 限	2年		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量	720ml
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	12.0
発注リードタイム	国内2日、輸出1週間～		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(%)	25.5 33.5 32.5 13.5
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	年 月	
	()		*他取引条件により異なる	有効期限	日本国内での販売価格	1,760 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	コーシャジャパン、HACCP取得予定					

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
やわらかな飲み口、綺麗な甘味で後味がすっきりとしています。口当たりの良さとゆったりと時間をかけて広がる甘さ。日本酒をもっと楽しみたい方に試して頂きたい逸品です。	<ul style="list-style-type: none"> ・甘さの後に酸味が広がるワインのような日本酒です。チーズなどの洋食とも良く合います。 ・おすすめの飲み方：冷やして、常温、ぬる燗 		

■ 商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
---	-----------------------

出展企業名	桃川株式会社		
年間売上高	1,000,000 千円	従業員数	80 名
代表者氏名	上田 友司		
メッセージ	<p>創業は 1889 年。それ以来品質第一主義をモットーとし、各種鑑評会・コンテストでも優秀な成績を頂いて参りました。「良いお酒（美味しいお酒）提供することで飲む人を幸せにしたい。」これが現在の「いい酒は朝が知ってる。」というコピーの源になっております。</p>		
ホームページ	https://www.momokawa.co.jp 		
会社所在地	〒 039-2293	青森県上北郡おいらせ町上明堂 112	
工場所在地	〒	青森県上北郡おいらせ町上明堂 112	
担当者	中村 政利	E-mail	masatoshi_nakamura@momokawa.co.jp
T E L	0178-52-2241	F A X	0178-52-3145

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

- ①白米を洗米し、水分を吸収させる。
- ②水切り後 105℃の蒸気で蒸し、麴と蒸米にする。
- ③仕込み水・麴・蒸米・酵母を仕込み 2 週間で酒母を作る。
- ④酒母に仕込み水・麴・蒸し米を 3 回に分けて仕込み、約 3 週間で醪を発酵させる。
- ⑤醪の成分が目的の成分になったところで、圧搾機で絞る。（酒と酒かすに分かれる。）
- ⑥涼しい蔵の中で十分に熟成させて、目的の味になったところで調合濾過を行う。
- ⑦商品毎に製品工場へ酒を移動させて瓶詰を行う。
- ⑧商品毎に仕上げを行い出荷する。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO9001:2015 取得済み			
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名	桃川 大吟醸純米 華想い 720ml			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4904170007387	パッケージ	材質	ガラス瓶
消費期限	製造日より1年を推奨		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 内容量 10.5 / 10.5 / 34.0 / 720ml
最低ケース納品単位	混載5ケース	ケース	材質	ダンボール / 入数 / 6.0
発注リードタイム	3週間		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(%) 22.0 / 32.0 / 35.0 / 8.2
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 年 月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			*他取引条件により異なる	有効期限 日本国内での販売価格

お酒・その他

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
米(国産)	青森県		
米麹(国産米)	青森県		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
青森県産酒造好適米「華想い」とその旨さを引き出す青森県開発酵母「まほろば吟」を使用し、低温で丁寧に発酵させ蔵人自慢の大吟醸純米酒が出来ます。華やかな上立ち香と口に含むと米の旨みでふくらみある味わいと含み味が調和して広がります。冷やして又は常温でお召し上がり下さい。	刺身・寿司（特に白身魚と相性が良い。） 豆腐料理（あっさりしたもの）や鳥料理とも相性が良いと思います。		

商品写真

	<p>アレルギー表示（特定原材料）</p>
--	-----------------------

出展企業名	株式会社盛田庄兵衛		
年間売上高	令和2年度 100百万円	従業員数	10名(令和2年度)
代表者氏名	杜氏 盛田平治兵衛		
メッセージ	古くから南部地方の馬産地として知られる青森県七戸町。駒の里に清らかな水が湧いているという伝説から命名された「駒泉」。安永6年(1777年)創業の盛田庄兵衛は、滋賀県野田村出身の近江商人がルーツ。		
ホームページ	http://www.morishou.co.jp		
会社所在地	〒039-2525	青森県上北郡七戸町七戸230	
工場所在地	〒039-2525	青森県上北郡七戸町七戸230	
担当者	盛田 佳子	E-mail	morishou@morishou.co.jp
TEL	0176-62-2010	FAX	0176-62-2036

■ 製造工程（農林水産物の場合は生産工程等）アピールポイント

青森県産酒造好適米「華想い」「華吹雪」など青森県産米を100%使用。仕込水は、八甲田山系の伏流水（軟水）を使用。年間製造量は約660石。青森県知事認定あおもりマイスター（第11代目 盛田平治兵衛）による南部流の伝統的な酒造りと管理体制が特長。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物検査（日本醸造協会の検査キットによる） 国税庁所定分析法による定時測定			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造管理責任者・食品衛生責任者・品質管理責任者の配備			
	従業員の管理	着装の前後に、うがい・手洗い・アルコール殺菌を励行			
	施設設備と管理	入室前後においてカメラを設置し危害を防止			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	盛田平治兵衛	連絡先	0176-62-2010
	記録	PL保険			

展示会・商談会シート（輸出版）

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	純米吟醸「七カ」						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4997613019429	パッケージ	材 質				
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量		
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	ダンボール	入数	6.0	
発注リードタイム	5日~7日		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(㍉)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格	年 月		
			有効期限		日本国内での販売価格		1,527 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	日本酒造組合 衛生管理の為の手引書による						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
米	青森県		
米麹	青森県		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
青森県産「華想い」100%使用。青りんごのようなフルーティーな香りと、どっしりとしたお米の旨み、そして後から引き締まる辛さも感じられるお酒。Kura Master2020 (フランス・パリ) 純米酒部門にてGOLD受賞。		なめらかな飲み口と、あとからくる辛さが印象的で、ペアフードとして魚介類の他にも、ローストビーフなど肉類との相性も良い。	

■ 商品写真

	アレルギー表示 (特定原材料)
--	-----------------

出展企業名	もりやま園株式会社		
年間売上高	令和2年度 5200万円(法人成6期目)	従業員数	13名
代表者氏名	森山 聡彦		
メッセージ	青森りんご発祥の地から常識を覆す新機軸を展開。ICTでPDCAサイクル、摘果の未熟りんごでテキカカシードルの醸造やノンアルコールのテキカカアップルソーダを製造。循環型の無駄のない栽培口ジックを提唱。2020年2月第21回 全国果樹技術経営コンクールにて、摘果りんごの活用を含めもりやま園の果樹経営モデルが『農林水産大臣賞』を受賞。2020年12月 テキカカシードルが『料理王国100選 2021年版』に認定。		
ホームページ	https://moriyamaen.jp 		
会社所在地	〒036-8253	青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4	
工場所在地	〒036-8253	青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4	
担当者	森山 聡彦	E-mail	info@moriyamaen.com
T E L	0172-78-3395	F A X	0172-78-0865

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

りんごポリフェノールを豊富に含んだ『りんご摘果果』を栽培方法を見直し利用可能に。

摘果果収穫後に、ゴールドバック株式会社へ委託し搾汁。

(選果・洗果→破碎・搾汁→加熱殺菌→遠心分離およびマグネットによる異物除去→ドラム缶に移し冷凍保存)

需要に応じドラム缶を解凍し、もりやま園テキカカシードル工場で製品化。

(果汁を耐圧タンクへ移送し炭酸ガスでカーボネーション→ビン詰め・加熱殺菌→異物チェック→検品→ラベル貼り・梱包)

※2020年3月に2台めの耐圧タンクを導入。1度の製造で330mLボトルを需要に応じ最大で約6,000本、1ヶ月に1回以上のペースで製造が可能に。

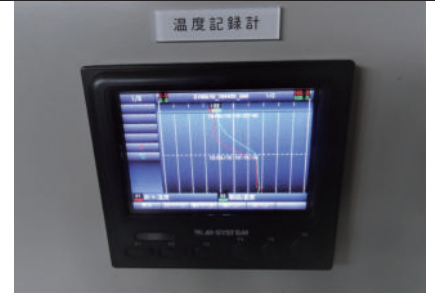
写 真



ビン充填の様子



パストライザー外観



製造ライン（ドリンク）

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	官能検査、目視検査、微生物検査（青森県薬剤師会）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料果汁の分析結果と品質基準の適合確認と、保管状況の確認、瓶詰め後の殺菌工程では内部温度のデータロガーで基準を満たしているか確認し、記録の保管をしている。			
	従業員の管理	従業員全員が管理簿で情報共有できるように管理している。プロジェクトマネージャーと作業記録システムの導入で報連相を徹底している。			
	施設設備と管理	器具、工場内はオゾン水で洗浄し、器具は乾燥保管庫で乾燥している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	森山 聡彦	連絡先	0172-78-3395
	記 録	PL 保険加入済み			

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商品名	テキカカアップルソーダ					
JANコード (13桁もしくは8桁)	4589752770431	パッケージ	材質	瓶		
消費期限	製造月から12ヶ月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量	330ml
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール	入数	24.0
発注リードタイム	3営業日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量 (kg)	16.3
保存温度帯	<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	価格	年 月	
				有効期限	日本国内での販売価格	税抜き 450 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	青森県特別栽培農産物（節減対象農薬50%削減，化学肥料不使用） 自社開発のデータベースに生産工程を記録している。					

お酒・その他

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (xx当り・xxカロリー)
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
ポリフェノール豊富な摘果りんご100%果汁に炭酸を効かせたノンアルコールのアップルサイダー。甘く成熟する前の初夏のりんごが原料なので、サッパリ甘くなく爽やかな夏向けアイテム。	屋内外、気温が上昇する時期によく冷やして。サッパリ甘くないりんご果汁の炭酸なので、食事と共に楽しみいただけます。		

商品写真

TEKIKAKA
APPLE
SODA
* * Δ O
MORI-YAMA-EN

名 称：りんごジュース（炭酸ガス入り）
 原材料名：りんご（青森県特産品）/ 砂糖
 内容量：330ml（賞味期限：この日の前日に記載）
 製造者：もりやま株式会社 青森県弘前市青森町1-10-4
 〒997-0001 青森県弘前市青森町1-10-4
 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

栄養成分表示(100mlあたり) エネルギー 44kcal
 たんぱく質 0.0g 脂質 0.0g 炭水化物 10g 食塩相当量 0.0g
 *本製品の糖度は、りんご果汁の糖度と同等です。

摘果りんご100%果汁+炭酸
 テキカカアップルソーダ
 無添加
 ノンアルコール
 nonalcohol

アレルギー表示（特定原材料）

展示会・商談会シート（輸出版）



商品特性と取引条件

商 品 名	テキカカシードル					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589752770240	パッケージ	材 質	瓶		
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	内容量	330ml
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール	入数	24.0
発注リードタイム	3営業日		サイズ/重量	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	重量(〒)	16.3
保 存 温 度 帯	<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	価 格	年 月	
	〔 〕		*他取引条件により異なる		有効期限	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)		青森県特別栽培農産物（節減対象農薬50%削減，化学肥料不使用） 自社開発のデータベースに生産工程を記録している。				
日本国内での販売価格	税抜き 570円					

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (xx当り・xxカロリー)

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
豊かな泡立ちとりんごの香り、摘果果のシャープな渋味と酸味で、飲み心地はググッと爽快！食事が楽しくなります。2019年『ジャパンシードルアワード』国産銘柄として初の受賞を受賞。(ラベル部門・テイスト部門ともに3つ星を受賞。) 2020年12月『料理王国100選 2021年版』に認定。	甘さ控えめで食事にもよく合います。冷やしてお召し上がりください。

商品写真

原材料名りんご(青森県弘前市産/酸化防止剤無添加) 内容量: 330ml アルコール分: 5% 一歩目・果実酒 製造者: もりやま醸造株式会社 青森県弘前市大字神ヶ丘1-10-4 TEL: 0172-78-3395 <https://www.moriyama.co.jp>
 酵母が法外・活菌してありますが、飲用されても体(の)害はないとされています。
 ※注意事項 お酒は二食にわたって、妊娠中や授乳中の飲用は胎児・乳児の発育に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

アレルギー表示（特定原材料）

お酒・その他

出展企業名	六花酒造株式会社		
年間売上高	350 百万円	従業員数	25 名
代表者氏名	北村 裕志		
メッセージ	弊社は昭和 40 年代に城下町弘前市の酒蔵 3 社が合併して誕生しました。創業は、享保 4 年 (1719 年) 迄遡ります。主要銘柄は清酒「じょっぱり」で清酒のほか米焼酎や青森県産の原料にこだわったりキュールを製造販売し、手作りの歴史と伝統を継承しつつ進取な心構えで酒造りをしております。		
ホームページ	https://www.marunushi.co.jp/		
会社所在地	〒033-0041	青森県三沢市大町 2-2-10	
工場所在地	〒033-0041	青森県三沢市大町 2-2-10	
担当者	須藤 勝利	E-mail	k.sudo@aomori-growth.com
T E L	0176-52-6317	F A X	0176-58-7962



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

製造では、青森県産米で仕込み、手間暇かけ手作りに拘って製造しており、以前は大仕込で行われていた酒造りも近年は小仕込に変更し、味、香りに重点を置き醸しております。火入れ殺菌はパストライザーで行い、冷酒などの製品貯蔵は大型冷蔵庫で保管し出荷します。

写 真



商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	製造時（醸造）アルコール度数の検査、杜氏（製造責任）による、香り味などの官能検査。瓶詰め時ラベル不良、異物混入の有無（目視）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	仕込み時期、杜氏の作成した工程を基に各々の担当部署が作業実施。			
	従業員の管理	毎朝の朝礼時の安全確認			
	施設設備と管理	毎日の整理整頓、清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	総務担当常務 野田	連 絡 先	0172-35-4141
	記 録	PL 保険加入			

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	純米酒 じょっぱり			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903457571030	パッケージ	材 質	ガラス瓶
消 費 期 限	12か月		サイズ/重量	縦(字) × 横(字) × 高さ(字) 内容量 9.0 9.0 28.0 720ml
最低ケース納品単位	混載5㊦	ケース	材 質	段ボール 入数 6.0
発注リードタイム	呂乗日午別交付日日出荷。関東概ね翌日午後以降。		サイズ/重量	縦(字) × 横(字) × 高さ(字) 重量(㌔) 19.5 28.0 33.0 8.5
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 30度を超えない程度	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 721円 *他取引条件により異なる	備 格 有効期限 日本国内での販売価格 次回見積提出まで 1200円+税
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

お酒・その他

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (xx当り・xxカロリー)
米	青森県		
米麹	青森県		
水	青森県		

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
米[精米歩合60%]と米麹だけで醸し出したお酒で、米の持つ独自の濃厚な旨味そのまま表現されていて、豊かな味わいと香りが特徴です。料理との相性も良く、味の濃い和食や、洋食にも合わせることも出来る飲み応えのあるお酒です。	ハレの日の自宅消費、ギフト

■ 商品写真



純米酒 じょっぱり

品 目	清酒	アルコール分	15 度
内 容 量	1 800ml		
原材料名 米(国産)、米麹(国産米)			
精米歩合 60%			
甘 辛 味 状 況			
甘	辛	酸	渋
+	+	+	+
+	+	+	+
+	+	+	+

●お酒は、20歳になってから。●お酒はおいしく適量を。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。●開栓時、指を傷めぬようご注意ください。

製造者 六花酒造株式会社
青森県弘前市向形字豊田217-1
製造年月

4 903457 70019

アレルギー表示（特定原材料）

