


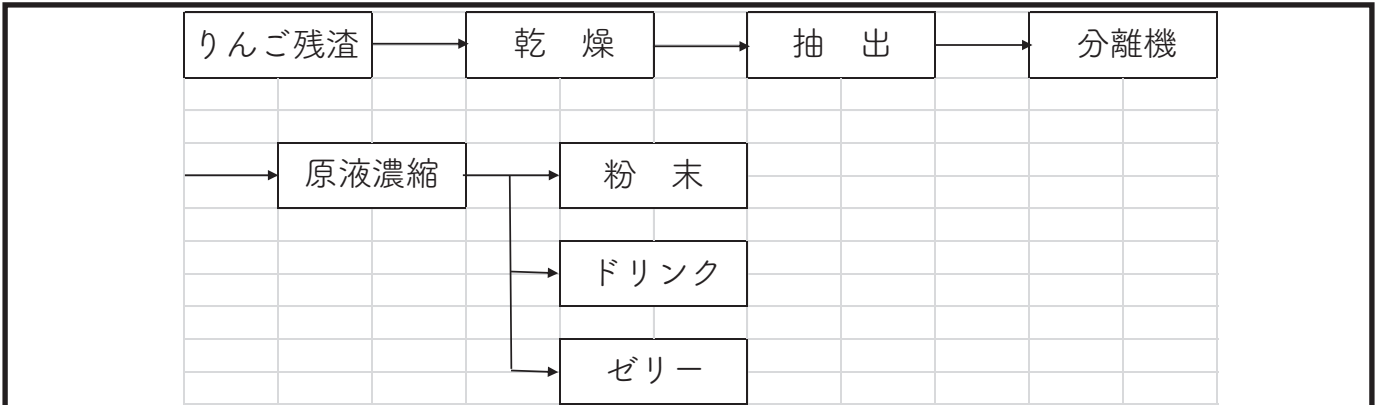
菓子・調味料ほか

- 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(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
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 ()	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格	2022年 12月	
			*他取引条件により異なる		有効期限	7,800 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)	GMP24916, ISO 9001					

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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	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	2022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)					

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

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

その他

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)		 <p>みやざわ いつし 5代目 宮沢一史</p>
メッセージ	<p>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。</p>		
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
			*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)
		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、長芋、小麦粉加工品、粉末あん(インゲン豆)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち米、うるち米、米(国産)、醸造アルコール、半糖(国産米)、糖類、食塩/膨張剤、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)

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		

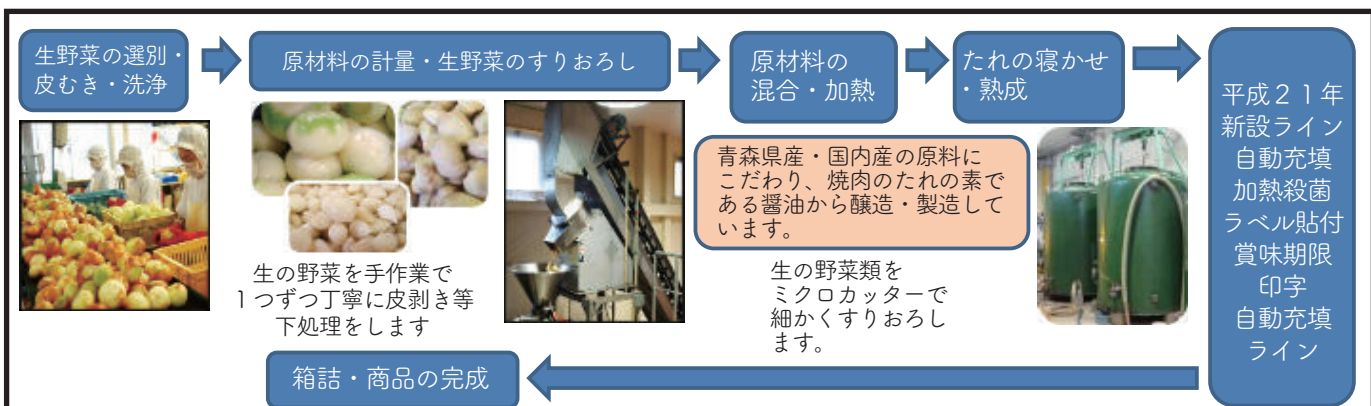
■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）	

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(%) 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 年 月
	()			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(深) × 横(深) × 高さ(深) × 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(深) × 横(深) × 高さ(深) × 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 年 月 有効
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	A-HACCP		日本国内での販売価格 450 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)
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)	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

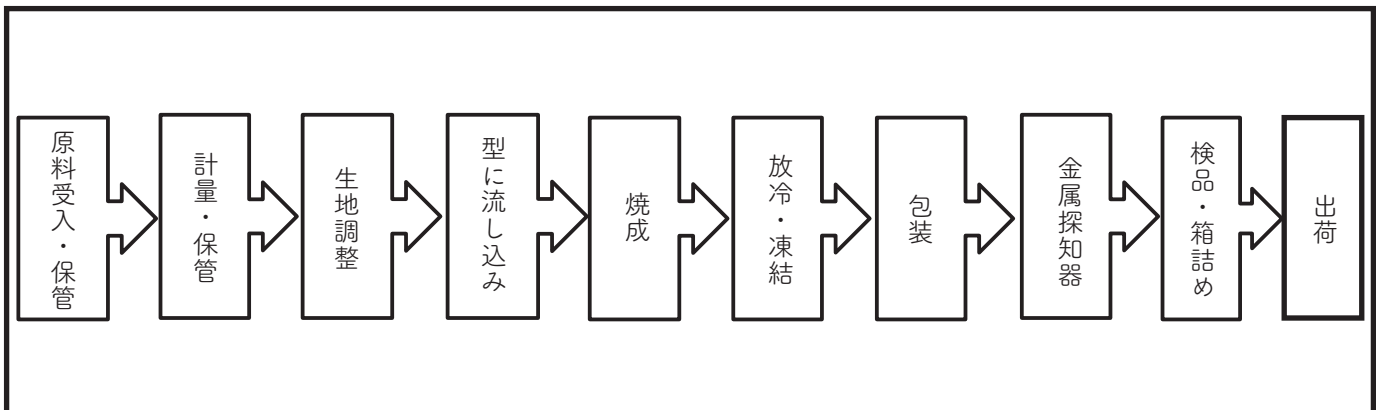
	<p>名 称: 焼肉のたれ 原材料名: 食塩(国内製造)、ごしょう、砂糖、にんにく/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、ビタミンB₁、(一部に大豆・ゼラチン・豚肉を含む) 内 容 量: 380g 賞味期限: 右側下部に記載 保存方法: 直射日光を避けて保存して下さい。 製 造 者: 上北農産加工株式会社 青森県十和田市大字柏坂字上 前川原76 TEL.0176-23-3138</p> <p>栄養成分表示(100g当り) エネルギー 24kcal たんぱく質 1.9g 脂 質 0g 炭水化物 4.1g 食塩相当量 7.9g (推定値)</p>
	<p>アレルギー表示 (特定原材料)</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



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(%)
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
			*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)	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）

■ 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
				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	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)
				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 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)	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	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	<p>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。</p>		
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			内容量
消 費 期 限	60日 (180日可能)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	38.0	11.5	
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)	35.5	55.0	13.0
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	価 格	年 月		
			400	有効期限	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)						

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	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 400	価格 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	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)		
皮はふわっ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）

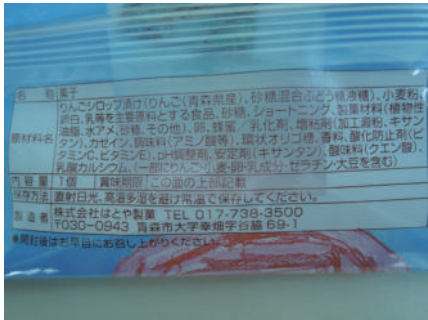
商品特性と取引条件

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 備 格 有効期限	2021 年 10 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 日本国内での販売価格 170 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 7771皿:PP,PA 箱紙
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(約) × 横(約) × 高さ(約) 7.5 × 7.5 × 5.0 内容量 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) 32.0 × 40.0 × 13.0 重量(%) 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	株式会社ほとや製菓 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）

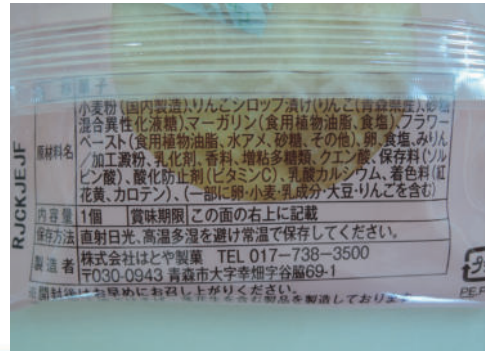


■ 商品特性と取引条件

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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 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 2021年10月 有効期限 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量
				14.8	14.8	5.5	260 g
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	45.2	30.4	23.0
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 年 月 日本国内での 販売価格	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、リ ンゴ抽出物、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	人数	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	価 格 有効 日本国内での販売価格	年 月	1,480円 (税込)	
参考価格 *他取引条件により異なる	HACCP衛生管理の導入店 埼玉県						
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 (100g当り)
りんごブレザーブ、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)	
青森県産りんごブレザーブ、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 票

お買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。
 製品につきましては万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお買上げ当日をお書き添えの上、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>りんごブレザーブ、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)製法シナモン風味無糖餅料、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、冷蔵庫で冷ま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及ぶ場合があります。 ●賞味期限は賞味期限(賞味)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。お取り扱い等といたしましては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) 4589900160015</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っき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っき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っき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	税抜き 170 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)	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、糖料（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

	<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	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	
	[]			*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)							

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

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

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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	内容量	
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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
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)	ISO9001、その他HACCP（自治体等）			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	

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）



その他

■ 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		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			内容量	
	12カ月		5.9	5.9	17.1	350g	
最低ケース納品単位	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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)	
			17.9	29.7	17.5	5.9kg	
保 存 温 度 帯	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF *他取引条件により異なる	価 格	年 月		
				有 効	日本国内での販売価格		税抜き 250 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)			
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)
--	-----------------