# 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ＪＲ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

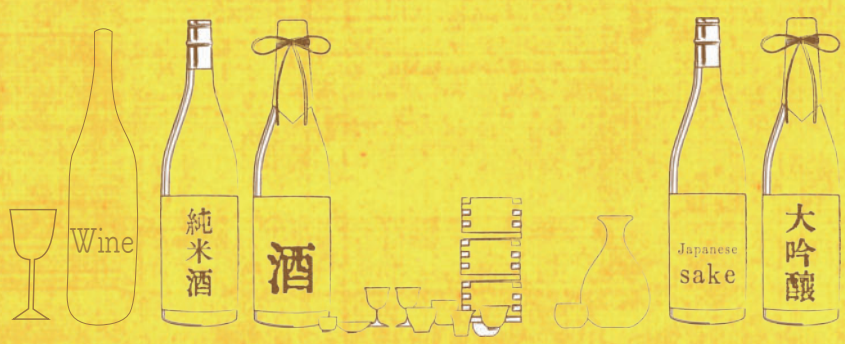
P204　株式会社松緑酒造
純米吟醸 / 六根 サファイア
純米吟醸 / 六根 タイガーアイ
純米吟醸 / 六根 ルビー

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「七力」
大吟醸純米「真心 黒ラベル」

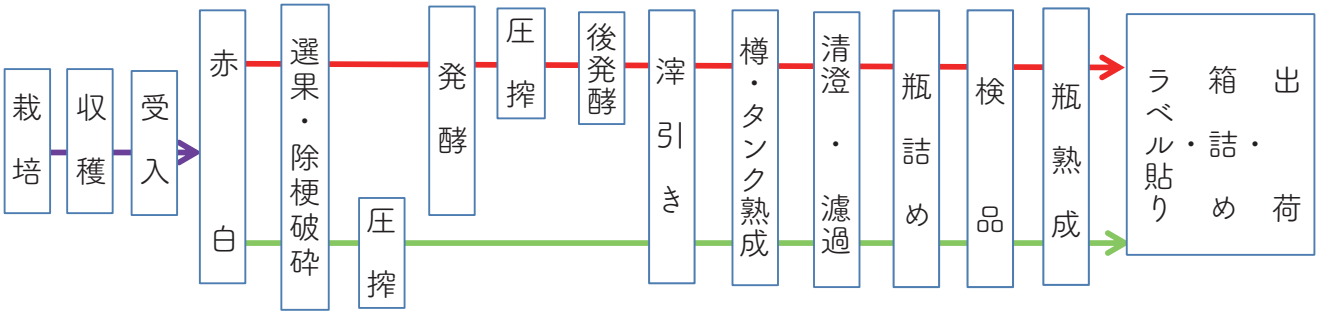
P216　もりやま園株式会社
テキカカアップルソーダ
テキカカシードル

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@dailysha.com |
| TEL | 0172-55-8312 | FAX | 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 | ☑有　□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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 下北ワイン　Ryo Selection | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4562257792801 | パッケージ | 材質 | 瓶 | | | |
| 消費期限 | 無し | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 内容量 |
| | | | | 8.2 | 8.2 | 29.5 | 750ml |
| 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 |
| 発注リードタイム | 5日 | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（*。） |
| | | | | 34.0 | 25.5 | 30.0 | 16.3 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍 | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF | 価格有効期限 | 2023年　4月　（予定） | | |
| | | | ＊他取引条件により異なる | 日本国内での販売価格 | 5,000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） |
|---|---|---|---|
| ぶどう | 青森県 | | |
| 酸化防止剤(亜硫酸塩) | | | |

| 商品特徴 | 利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等） |
|---|---|
| 青森県下北半島自社畑にて栽培したピノ・ノワールを使用し、上級のフレンチオーク樽で熟成後さらに厳選した物がRyo Selectionとなります。辛口日本ワインです。 | マグロのお刺身やすき焼き、コックオーヴァンにおすすめです。 |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT



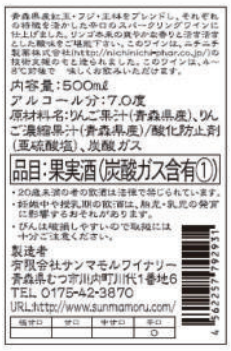
## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 内容量 |
| | | | | 6.8 | 6.8 | 30.5 | 500ml |
| 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） |
| | | | | 29.8 | 37.2 | 30.9 | 15.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 15℃～20℃ | 参考価格 | ☐ FOB ☐ CIF ＊他取引条件により異なる | 価格有効期限 | | 2023年 4月 （予定） | |
| | | | | 日本国内での販売価格 | | 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。<br>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で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




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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 |
| | | | | 7.5 | 7.5 | 30.0 | 720ml |
| 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 重量（㎏） |
| | | | | 33.0 | 25.0 | 31.5 | 14.2 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍<br>15℃～20℃ | 参考価格 | ☐ FOB ☐ CIF<br>＊他取引条件により異なる | 価格有効期限 | 2023年 4月 （予定） | | |
| | | | | 日本国内での販売価格 | 1,306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。<br>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

アレルギー表示（特定原材料）

りんご

| | | | |
|---|---|---|---|
| 出展企業名 | 株式会社ＪＲ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ドル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“くらしの魅力”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 | ☑有　□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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 |
| | | | | 6.0 | 6.0 | 19.0 | 200ml |
| 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 重量（㎏） |
| | | | | 38.0 | 26.0 | 22.0 | 11kg |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 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 | 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<br>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。<br>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。<br>"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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 6.0 | 6.0 | 19.0 | 200ml |
| 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(㎝) × | | | 重量（㎏） |
| | | | | 38.0 | | | 11ｋｇ |
| 保存温度帯 | ☐常温　☑冷蔵　☐冷凍 | 参考価格 | ☐FOB　☐CIF | | | | 月 |
| | | | ＊他取引条件により異なる | | | | ープン価格 |
| 認証・認定機関の許認可（商品・工場等） | | | | | | | |

**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）

| 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<br>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。<br>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）<br>"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）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 6.0 | 6.0 | 19.0 | 200ml |
| 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 38.0 | 26.0 | 22.0 | 11kg |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | | 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<br>アルコール分高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。<br>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<br>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 |
| TEL | 0172-88-3836 | FAX | 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

原料選果 → 搾汁 → 熱殺菌 → 発酵 → ガス圧調整・充填 → 熱殺菌 → 検品 → 出荷

写真

タムラファームりんご農園

搾汁

充填

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 商品検査の有無 | ☑有　□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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | タムラシードルSWEET（甘口）　500ml | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4936204415035 | パッケージ | 材質 | ビン | | | |
| 消費期限 | なし | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 22.0 | 30.0 | 32.0 | 11.2 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>960<br>＊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 | 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） |
|---|---|
| 「全ての物語は美味しいりんご作りから」を理念に、りんご作りから醸造まで1年がかりで丹精込めて醸造したシードルです。アルコール度数3%の甘口シードルです。上品なりんごの甘さが楽しめます。 | 食前酒や乾杯酒、前菜やデザート等と相性が良いです。 |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT



## ■ 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） |
| | | | | 22.0 | 30.0 | 32.0 | 11.2 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>960<br>＊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 | 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。<br>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

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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 22.0 | 30.0 | 32.0 | 11.2 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ 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おりません。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

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 | 髙橋 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 | ☑有 ☐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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 9.0 | 9.0 | 20.0 | 720ml |
| 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 34.0 | 25.0 | 33.0 | 14.0 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF | 価格有効期限 | 2021年　12月 | | |
| | | | 1,056 | 日本国内での販売価格 | 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 | | | | | | |

| 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、口に含むとまろ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<br>ポークソテー/コンテ24か月<br>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）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 陸奥八仙　黒ラベル　純米吟醸 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4947965002655 | パッケージ | 材質 | 紙 | | | |
| 消費期限 | 365日 | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 9.0 | 9.0 | 20.0 | 720ml |
| 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 34.0 | 25.0 | 33.0 | 14.0 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>1,281<br>＊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 | 1,800 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） |
|---|---|---|---|
| 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） |
|---|---|
| 定番商品の黒ラベルは、旨味と酸がバランス良く調和しキレのある後味が特徴的です。男性的な骨格のある肉厚な味わいが脂身のあるお肉料理にも合わせやすく、香りを楽しむため大ぶりの白ワイングラスでお楽しみ頂くのをオススメします。 | 炙り鯖、チキンソテー 粒マスタード添え/タン塩レモン<br>ブリードモー(白カビチーズ)/せんべい汁/鶏団子鍋 |

## ■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。地元に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<br>039-1554 | 青森県八戸市八日町一番地<br>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 | ☑ 有　☐ 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<br>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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT



## ■ 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 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 | 6.0 |
| 発注リードタイム | 3日（国内） | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 19.5 | 29.5 | 29.3 | 8.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 1,350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） |
|---|---|---|---|
| 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）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 如空　純米吟醸 | | | | | | |
| JAN コード（13桁もしくは8桁） | 4932611712002 | パッケージ | 材質 | 瓶 | | | |
| 消費期限 | 2年 | | サイズ/重量 | 縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜) | | | 内容量 |
| | | | | 7.8 | 7.8 | 29.7 | 720ml |
| 最低ケース納品単位 | 1c/s | ケース | 材質 | ダンボール | | 入数 | 6.0 |
| 発注リードタイム | 3日（国内） | | サイズ/重量 | 縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜) | | | 重量（g） |
| | | | | 20.0 | 30.0 | 31.0 | 8000.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 1,712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） |
|---|---|---|---|
| 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） |
|---|---|
| 低温長期発酵で醸す南部流儀。如空の特徴である軟水仕込みにより、柔らかな口たりとフルーティーな米の旨味を表現しております。程好い香りは食中酒として食材を引立てながら日本酒の美味しさを伝えます。 | |

## ■商品写真

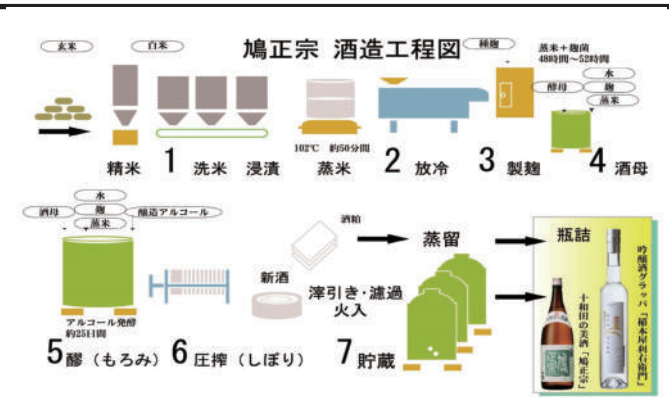
アレルギー表示（特定原材料）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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、粛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 |
| TEL | 0172-26-5360 | FAX | 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

製麹中

製麹中

製麹中

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 商品検査の有無 | ☑有 □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 | | | |

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(ﾐﾘ) × | 横(ﾐﾘ) × | 高さ(ﾐﾘ) | 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(ﾐﾘ) × | 横(ﾐﾘ) × | 高さ(ﾐﾘ) | 重量（ｷﾛ） |
| | | | | 30.5 | 41.0 | 35.0 | 16.3 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>2500<br>＊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 | 2,500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） |
|---|---|---|---|
| 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 | お肉料理との相性がよい |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 八甲田おろし　大吟醸　華吹雪50 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4956973108266 | パッケージ | 材質 | 紙 | | | |
| 消費期限 | | | サイズ/重量 | 縦(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 |
| | | | | 7.5 | 7.5 | 300.0 | 720ml |
| 最低ケース納品単位 | 3 | 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 重量（*。） |
| | | | | 24.5 | 34.3 | 32.0 | 14.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>1500円<br>＊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 | 1500　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） |
|---|---|---|---|
| 米 | 日本 | | |
| 米こうじ | 日本 | | |
| 醸造アルコール | 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「華吹雪」を100%使用。米・水・技全てが青森県産です | 白身魚の刺身と一緒に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）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 八甲田おろし　純米酒　華吹雪60 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4956973208324 | パッケージ | 材質 | 紙 | | | |
| 消費期限 | | | サイズ/重量 | 縦(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 |
| | | | | 7.5 | 7.5 | 300.0 | 720ml |
| 最低ケース納品単位 | 3 | 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 重量（㌔） |
| | | | | 24.5 | 34.3 | 32.0 | 14.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF | 価格有効期限 | 2012年　12　月 | | |
| | | | 1150円 | 日本国内での販売価格 | 1150　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） |
|---|---|---|---|
| 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「華吹雪」を100%使用。米・水・技全てが青森県産で | 肉料理と一緒に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）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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、連綿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 |
| TEL | 0172-34-2233 | FAX | 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→製麹→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 | ☑有　□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。<br>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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 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(㎜) × 25.5 | 横(㎜) × 33.5 | 高さ(㎜) 32.5 | 重量（㎏） 13.5 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍 （　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ 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 | 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 | | | | | | |

| 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。 | ・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。<br>・おすすめの飲み方：冷やして、常温 |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT



## ■ 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 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(㎝) × 25.5 | 横(㎝) × 33.5 | 高さ(㎝) 32.5 | 重量（㎏） 13.5 |
| 保存温度帯 | ☐常温　☑冷蔵　☐冷凍 （　　） | 参考価格 | ☐FOB　☐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 | | 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 | | | | | | |

| 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、一回火入れで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。<br>・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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(ﾐﾘ) × | 横(ﾐﾘ) × | 高さ(ﾐﾘ) | 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(ﾐﾘ) × 25.5 | 横(ﾐﾘ) × 33.5 | 高さ(ﾐﾘ) 32.5 | 重量（ｷﾛ） 13.5 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍 | 参考価格 | ☐ FOB　☐ 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 | 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 | | | | | | |

| 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。 | ・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。<br>・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）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | 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。 | | |
| 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 |
| TEL | 0178-52-2241 | FAX | 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、麹と蒸米にする。
③仕込み水・麹・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・麹・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 | ☑有 □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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） |
| | | | | 22.0 | 32.0 | 35.0 | 8.2 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 2000 | | |
| 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） |
|---|---|---|---|
| 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「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米です。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い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。）<br>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

アレルギー表示（特定原材料）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 桃川　純米酒　720ml | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4904170001767 | 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 7.9 | 7.9 | 29.2 | 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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 17.5 | 25.0 | 31.5 | 8.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | | 1050 | |
| 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） |
|---|---|---|---|
| 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） |
|---|---|
| 米の旨みを十分に活かしたまろやかでコクと旨さが楽しめる純米酒。 | アジ・サンマの塩焼き、ジャーマンポテト、ロールキャベツ等<br>相性の良い料理が多い。 |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 桃川 吟醸純米酒 720ml | 吟醸純米酒　720ml | | | | | | |
| JAN コード（13桁もしくは8桁） | 4904170005376 | 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 内容量 | |
| | | | | 7.9 | 7.9 | 29.2 | 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） | |
| | | | | 17.5 | 25.0 | 31.5 | 7.7 | |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（　　） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 1250 | | | |
| 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） |
|---|---|---|---|
| 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） |
|---|---|
| 青森県産酵母と奥入瀬川水系の軟水の仕込み水で醸した吟醸純米酒。<br>馥郁たる香りと爽やかな飲みごたえのある桃川杜氏会心の逸品。 | 芝エビやカレイのから揚げ等、塩やレモンの風味で食べる料理に合う。<br>アナゴの白焼き等にもよく合います。 |

## ■商品写真

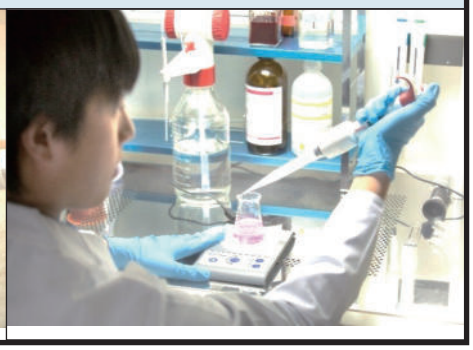
アレルギー表示（特定原材料）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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（農林水産品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 | ☑ 有　☐ 無 | 微生物検査（日本醸造協会の検査キットによる）<br>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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 貴醸酒　駒泉「華頂」 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4997613012499 | パッケージ | 材質 | 紙 | | | |
| 消費期限 | なし | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 内容量 |
| | | | | 5.4 | 6.6 | 24.8 | 200ml |
| 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 | 12.0 |
| 発注リードタイム | 5日～7日 | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量（㎏） |
| | | | | 20.2 | 25.8 | 12.0 | 3.5 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍<br>（15℃～20℃） | 参考価格 | ☐ FOB　☐ CIF<br>＊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 | 1,529 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） |
|---|---|
| 水の代わりに純米吟醸酒を留仕込水として醸す贅沢なお酒。濃厚にして甘美、繊細で優美な味わい。貯蔵熟成により香ばしさが増すのが特徴。IWC2020（イギリス・ロンドン）古酒部門 Bronze受賞。 | 食前・食後酒として冷やして。バニラアイスに2～3滴垂らすと甘さとコクが絡み合い上品な味わいに。贈答用にもおすすめ。 |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 純米吟醸「七力」 | | | | | | | |
| 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 720ml | |
| 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(㎜) × 20.0 | 横(㎜) × 30.0 | 高さ(㎜) 30.5 | 重量（㎏） 14.7 | |
| 保存温度帯 | ☐ 常温 ☑ 冷蔵 ☐ 冷凍 ( ) | 参考価格 | ☐ FOB ☐ 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 | 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）

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 大吟醸純米「真心 黒ラベル」 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4997613011041 | パッケージ | 材質 | 紙 | | | |
| 消費期限 | なし | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 内容量 |
| | | | | 9.5 | 14.3 | 33.5 | 720ml |
| 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(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） |
| | | | | 29.9 | 30.4 | 35.3 | 9.5 |
| 保存温度帯 | ☐ 常温 ☑ 冷蔵 ☐ 冷凍 ( ) | 参考価格 | ☐ FOB ☐ 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 | 3,101 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） |
|---|---|
| 青森県産酒造好適米「華想い」100%使用。精米歩合40%でなめらかな飲み口とフルーティーな香りが印象的な純米大吟醸酒。IWC2020（イギリス・ロンドン）純米大吟醸部門でSILVER受賞。 | 前菜や魚介のカルパッチョ、チーズ類の他、ナッツやチョコレートなどのペアリングもおすすめ。化粧箱入りで贈答用にも。 |

## ■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ロジックを提唱。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 | 青森県弘前市緑ケ丘 1-10-4 | |
| 工場所在地 | 〒 036-8253 | 青森県弘前市緑ケ丘 1-10-4 | |
| 担当者 | 森山 聡彦 | E-mail | info@moriyamaen.com |
| TEL | 0172-78-3395 | FAX | 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、ゴールドパック株式会社へ委託し搾汁。
（選果・洗果→破砕・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）

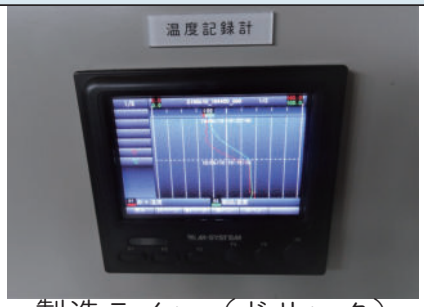
需要に応じドラム缶を解凍し、もりやま園テキカカシードル工場で製品化。
（果汁を耐圧タンクへ移送し炭酸ガスでカーボネーション→ビン詰め・加熱殺菌→異物チェック→検品→ラベル貼り・梱包）

※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 | ☑ 有　☐ 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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 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（㎏） |
| | | | | 28.0 | 41.5 | 23.0 | 16.3 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ( ) | 参考価格 | ☐ FOB ☐ 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 | 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）<br>自社開発のデータベースに生産工程を記録している。 | | | | | | |

| 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） |
|---|---|
| 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）

お酒・その他

# 展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎝) × 28.0 | 横(㎝) × 41.5 | 高さ(㎝) 23.0 | 重量(kg) 16.3 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ( ) | 参考価格 | ☐ FOB ☐ 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 | 税抜き 570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）<br>自社開発のデータベースに生産工程を記録している。 | | | | | | |

| 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） |
|---|---|
| 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大賞を受賞。(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

アレルギー表示（特定原材料）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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リ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 |
| TEL | 0176-52-6317 | FAX | 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 | ☑ 有　☐ 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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 純米大吟醸じょっぱり　華想い | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4903457606039 | パッケージ | 材質 | ガラス瓶 | | | |
| 消費期限 | 12か月 | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 内容量 |
| | | | | 9.0 | 9.0 | 28.0 | 720ml |
| 最低ケース納品単位 | 混載5ｹｰ | ケース | 材質 | 段ボール | | 入数 | 6.0 |
| 発注リードタイム | 営業日午前受付当日出荷。<br>関東概ね翌日午後以降。 | | サイズ/重量 | 縦(㎝) × | 横(㎝) × | 高さ(㎝) | 重量（㎏） |
| | | | | 20.0 | 29.0 | 31.0 | 8.5 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍<br>30度を超えない程度 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>2,121円<br>＊他取引条件により異なる | 価格有効期限 | 次回見積提出まで | | |
| | | | | 日本国内での販売価格 | 3,400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） |
|---|---|---|---|
| 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） |
|---|---|
| 青森県酒造好適米「華想い」を100%使い厳冬の津軽の酒蔵で醸した純米大吟醸酒。本商品は、日本で開催された「ワイングラスで美味しい日本酒アワード2021」プレミアム大吟醸部門で最高金賞を受賞しました。また、近年最も注目されている「インターナショナルワインチャレンジ」日本酒部門において2020年4度目の金賞及びRegional Trophy受賞。このコンテストは、市販酒で評価されることから、コンテスト対象商品をそのまま消費者が購入、楽しむことが出来ます。 | ハレの日の自宅消費、ギフト |

## ■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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

## ■ 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(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 内容量 |
| | | | | 9.0 | 9.0 | 28.0 | 720ml |
| 最低ケース納品単位 | 混載5ケ | ケース | 材質 | 段ボール | | 入数 | 6.0 |
| 発注リードタイム | 営業日午前受付当日出荷。関東概ね翌日午後以降。 | | サイズ/重量 | 縦(㎜) × | 横(㎜) × | 高さ(㎜) | 重量（㎏） |
| | | | | 19.5 | 28.0 | 33.0 | 8.5 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍<br>30度を超えない程度 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>721円<br>＊他取引条件により異なる | 価格有効期限 | | 次回見積提出まで | |
| | | | | 日本国内での販売価格 | | 1200円+税 | |
| 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） |
|---|---|---|---|
| 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が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の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

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）

FOOD COMMUNICATION PROJECT



## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 桜Liqueur　造り酒屋のさくら酒 | | | | | | |
| JANコード（13桁もしくは8桁） | 4903457513054 | パッケージ | 材質 | ガラス瓶 | | | |
| 消費期限 | 無し | | サイズ/重量 | 縦(ﾐﾘ) × 横(ﾐﾘ) × 高さ(ﾐﾘ) | | | 内容量 |
| | | | | 6.8 | 6.8 | 15.1 | 300ml |
| 最低ケース納品単位 | 混載5ｹｰ | ケース | 材質 | 段ボール | | 入数 | 12.0 |
| 発注リードタイム | 営業日午前受付当日出荷。関東概ね翌日午後以降。 | | サイズ/重量 | 縦(ﾐﾘ) × 横(ﾐﾘ) × 高さ(ﾐﾘ) | | | 重量（ｷﾛ） |
| | | | | 15.0 | 43.0 | 21.0 | 7.0 |
| 保存温度帯 | ☑ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍<br>30度を超えない程度 | 参考価格 | ☑ FOB　☐ CIF<br>310円<br>＊他取引条件により異なる | 価格有効期限 | | 次回見積提出まで | |
| | | | | 日本国内での販売価格 | | 500円+税 | |
| 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） |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 大山桜の実 | 青森県 | | |
| 醸造アルコール | 国産醸造 | | |
| 糖類 | フィンランド産、国内産 | | |
| クエン酸 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 商品特徴 | 利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等） |
|---|---|
| 健康にも気を使いながら食生活をたのしむことが出来る、ほのかに甘いお酒です。アルコール度数も低めでお酒が苦手な方でも気軽にお楽しみいただけます。 | 自宅消費 |

## ■商品写真

アレルギー表示（特定原材料）