

輸出商品紹介シート

記入日 2025 年
10 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
2017年度輸出版



本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	えそギョロツケ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	魚肉(えそ:福岡県)		発注リードタイム	30日			
内 容 量	10個×10袋		保 存 温 度 帯	冷凍			
1 ケースあたり入数	100個		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4934945000633			
最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載)	最大	2〜6ケース/日	最小	1ケース/日		<input type="checkbox"/> FOB(Free on Board) <input type="checkbox"/> CIF(Cost Insurance and Freight)	
ケースサイズ(重量)	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)		重量(kg)	42.0 : 32.0 : 17.0 : 7.0			
パッケージ・ケースの材質	ケース(段ボール)		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率: 8%		
原料及び添加物 原産地	魚肉(えそ 輸入 国産)、卵白、澱粉、砂糖、食塩、小麦粉、調味料(アミノ酸等)						
栄養成分/成分量 ※輸出先の表記方法に従って記載してください	エネルギー240kcal、蛋白質10.2g、脂質15.2g、炭水化物16.3g、ナトリウム543mg						
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)						
※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 水産食品加工施設HACCP							

ターゲット	業態 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
輸出先国	国、地域など 米国、シンガポール、香港、ドバイ、東南アジア、オーストラリア 輸出へ取り組む際、海外へ同行 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	催事等イベントでの実演販売、飲食店でのメニュー、ご家庭での一品に。お子様のおやつやお弁当にも。そのままでも食べられますがお好みでソースなどをおつけください。
商品特徴	博水自慢のすり身で作ったお魚のコロッケ。博多近海で漁獲された、練り製品の原料として高級とされる「えそ」を使用しているため、風味と旨味に富んでいます。サクサクとしたパン粉の食感とふわっとしたすり身の食感が味わえます。業務用の半製品もあります。

■ 商品写真

品名/えそギョロツケ

原材料名: 魚肉(えそ)、パン粉、砂糖、食塩、小麦粉、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦・卵を含む)

1ケース500W1分600W40秒

内容量 個
保存方法 要冷蔵-18℃以下
製造者 博多博水 博 8-36
輸入代理店 博 8-36

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー 240kcal たんぱく質 10.2g 脂質 15.2g 炭水化物 16.3g 食塩相当量 1.6g

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

☐ 薄花生、☐ 乳、☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☒ 卵
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 豚肉、☐ パナ、☐ ごま
☐ さけ、☐ 鶏肉、☐ あわび、☐ いち、☐ いり、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ 大豆、☐ さば、☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ゼラチン

(その他のアレルギーを扱っている場合、
同一のラインでアレルギーを有する別商品を製造している場合は、その旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 博水		
年 間 売 上 高	10,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート6名
代 表 者 氏 名	江越 猛信		
メ ッ セ ー ジ	企業理念「人を良くすると書いて一食一」 食を通して人をよくすることを企業として考えています。それは、お客様の立場に立ち、お客様の望まれる最も安心して健康になる商品をお届けすることだと思っています。海に囲まれた日本は、古来よりその恵みを受けて様々な食文化を作り上げて参りました。私も博水も創業以来、博多玄界灘産の高級魚「えそ」で作る練り製品の製造を通し、安心・安全で健康な食生活を楽しんで頂ける「食」を作らせて頂けることに使命感と責任を持っております。私たちはお客様の「美味しい!」の一言が一番の幸せです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.hakusui-foods.com		
会 社 所 在 地	〒 815-0031	福岡県福岡市南区清水2-18-36	
工 場 所 在 地	〒 815-0031	福岡県福岡市南区清水2-18-36	
担 当 者	江越雄大	E - m a i l	info@hakusui-foods.com
T E L	国内から 092-551-4426 海外から(+81)92-551-4426	F A X	092-541-1455

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で施設の	
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP認証取得の工場で製造工程の管理を行っている。加熱、金属探知、ラベル貼り付けの管理記録。	
	従 業 員 の 管 理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で毎日の健康管理記録や従業員の教育を行っている。	
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で施設の管理を行っている。社内での機械設備清掃、社外業者の毎月の消毒や定期的な機械のメンテナンス。	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 名 連 絡 先	担 当 部 署 名	江越猛信
	連 絡 先	国内から 092-551-4426 海外から(+81)92-51-4426	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)	