

輸出商品紹介シート

記入日
2023年
3月18日

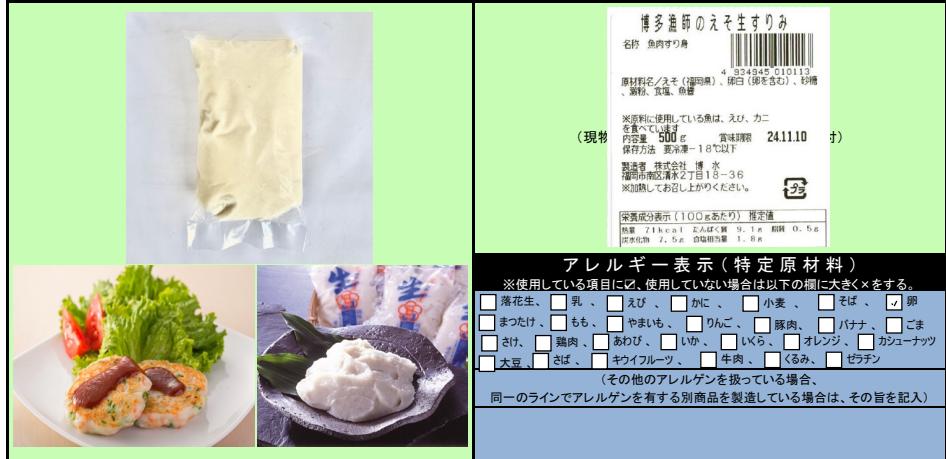
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
2017年度輸出版

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。

商品名	無添加調味えぞ生すり身					
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	魚肉(えぞ:福岡県)	発注リードタイム		7日~30日		
内容量	500g	保存温度帯	冷凍			
1ケースあたり入数	20	JANコード (13桁もしくは8桁)	4934945010113			
最大・最小ケース納品単位 (@ケース/日など単位も記載)	最大 10ケース/日 最小 2ケース	参考価格	FOB(Free on Board) CIF(Cost, Insurance and Freight)			
ケースサイズ(重量)	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm) 42.0 × 32.0 × 17.0	重量(kg) 9.6	価格有効期限	1Y		
パッケージ/ケースの材質	ダンボール	希望小売価格	税抜 ¥1,500	税込(切替) 税率 8%	¥1,620	
原料及び添加物原産地	魚肉(えぞ 国産)、卵白、澱粉、砂糖、食塩、魚醤					
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190kcal、蛋白質11.0g、脂質9.2g、炭水化物15.4g、ナトリウム456mg					
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー				
	輸出先国	国、地域など 米国、シンガポール				
		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)	飲食店でのオリジナルさつま揚げのタネとして。解凍後ボールなどに出て混ぜ、成型して、自家製のさつま揚げやお魚ハンバーグ、テリーヌ、蒸し物などにお使い頂けます。お好みで野菜などの具材を混ぜていただくより美味しくなります。ご指定の具材を、弊社工場であらかじめ混ぜて、お出しいただくこともできます。					
商品特徴	・滑らかで混ぜ物やアレンジがしやすいすり身。 ・福岡で水揚げされた日本国産の鮮魚のみを原料に使用。 ・魚は練り物原料として高級とされるたんぱくが旨味の強い白身魚「えぞ」 ・加熱加工するだけで出来立ての美味しい練り物に。					

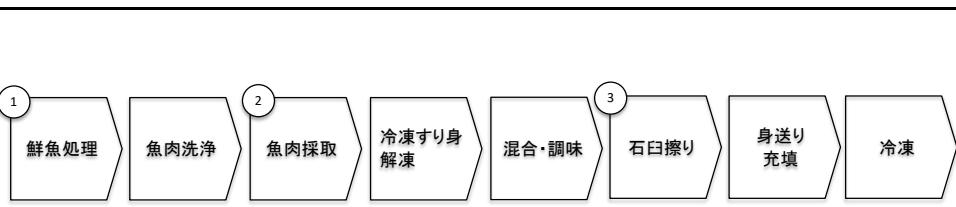
商品写真



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	<p>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で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享受して様々な食文化を作り上げてきました。私ども博水も創業以来、博多玄界灘産の高級魚「えぞ」で作る練り製品の製造を通じ、安心・安全で健康な食生活を楽しんで頂ける「食」を作らせて頂けるにこだわり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。</p>		
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	
工場等所在地	〒815-0031	福岡県福岡市南区清水2-18-36	
担当者	江越雄大	E-mail	info@hakusui-foods.com
TEL	国内から 092-551-4426 海外から(+81)92-551-4426	FAAX	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



写真



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		
		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、ラベル貼付けの管理記録。		
衛生管理への取組		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。		
		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	担当者連絡先 担当者名または 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	PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)