

展示会・商談会シート(輸出版)



■商品特性と取引条件

商品名	酒粕赤酢 朱音 300ml			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562215770810	パッケージ	材質	瓶
消費期限	2年	サイズ/重量	縦(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 5.0 × 5.0 × 20.7	内容量 300ml
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	10日	サイズ/重量	縦(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 23.0 × 17.5 × 24.0	重量(㌘) 6.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 750円	備考 有効期限 2026/3/1 日本国内での取扱価格 1300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 緑 成 分	成分量 (×当り- ××カロリー)
酒粕	三重県	熱量	100ml当たり・17kcal
アルコール	日本国内製造	たんぱく質	100ml当たり・0.3g
		脂質	100ml当たり・0.1g
		炭水化物	100ml当たり・5.1g
		食塩相当量	100ml当たり・0.01g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
赤く熟成した三重県産酒粕を原料に表面発酵法を用いて木桶で やさしく仕込みました。香り高く味わいのある熟成酒粕赤酢です。		本格寿司飯をご家庭でも再現できます。 赤酢、に興味のある方には、コクがあって味わい深い。 野菜のドレッシングにもおすすめ	

■商品写真



■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社トーエー		
年間売上高	5000万円	従業員数	8人
代表者氏名	伊藤志乃		
メッセージ	良質で適切な食品製造を通じて、身体に取り入れて健康に寄与できるもの、エネルギーとなり血流を良くするものの、提供企業であることを自負しています。食品偽装のない、丁寧な手作りのお酢メーカーです。お子様からお年寄りまでお使い頂ける健康嗜好品を提供します。		
ホームページ	https://mikurasu.jp/		
会社所在地	〒519-5204	三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266	
工場所在地	〒519-5204	三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266	
担当者	伊藤志乃	E-mail	info@mikurasu.jp
T E L	090-8498-0145 / 059-325-7368	F A X	059-325-7369

■ 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

酒粕保存・熟成：桶の中に酒粕を入れ、空気遮断の踏み込み、密閉する。2(～3)年貯蔵。60日程度周期前回仕込みの種酢を残し次回製造へ保管。培養。種酢は、全体量の1/2～1/3を利用。酒粕を湯で溶く。アルコールを種酢に添加・加水。溶かした酒粕と酒精40Lを種酢に添加。1000Lになるまで水を足す。スチーモ加熱。酢酸発酵。約40～60日間。温度管理。7日程度後に星型の薄い膜が張つくると順調に酢酸発酵が進んでいるサイン。酸度確認。加熱処理(75℃)をして冷まし用FRP桶に移管貯蔵。濾しきり、濾過。循環して、瓶、煮沸熟殺菌後、瓶詰め



■品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視、官能検査、金属探知機通し。目視二重チェック
衛生管理への取組	製造工程の管理	加熱殺菌、配管・ホースの洗浄、殺菌、食酢協会基準HACCP準拠
	従業員の管理	着衣、手洗い、健康状態、食酢協会基準HACCP準拠
	施設設備と管理	機械、器具の洗浄、殺菌、食酢協会基準HACCP準拠
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 伊藤志乃 連絡先 090-8498-0145
	記録	製造現場にて製造工程等を記録、食酢協会基準記録