

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商品名	&vinegar 青梅 180ml				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562215775709	パッケージ	材質	瓶	
消費期限	2年		サイズ/重量	縦(F) 4.7	横(F) × 高さ(F) 4.7 × 19.0
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール	
発注リードタイム	10日		サイズ/重量	縦(F) 23.0	横(F) × 高さ(F) × 重量(kg) 17.5 × 24.0 × 5.0
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 1140円	2026/3/1
認定: 認定機関の許認可 (商品・工場等)			*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(××当り・××カロリー)
酒粕酢	三重県製造	熱量	100ml当り・144kcal
粗糖	日本国内製造	たんぱく質	100ml当り・0.2g
青梅	三重県	脂質	100ml当り・0.1g
玄米酢	三重県製造	炭水化物	100ml当り・35.9g
		食塩相当量	100ml当り・0.01g
商品特徴			利用シーン (利用方法: おすすしめし等)
&vinegarは果実酢ではなく、赤酢(酒粕酢)と黒酢(玄米酢)と果汁、の御蔵酢オリジナルブレンドです。 糖類無添加は、酢と&果汁のみ。粗糖入りは、酢と&果汁&粗糖をブレンドしています。 お料理に、ドリンクデザートにお好みのレシピを見つけてください。			薄めて飲むことができます。水割り、炭酸割りのほか、牛乳、豆乳割りでヨーグルトドリンクにしたり 野菜にかけてもよし、焼いた肉にかけても、焼く前の肉の下味にしても

■ 商品写真

	<div> </div>
	アレルギー表示(特定原材料)

■ 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	<p>食酢を通じて、食品製造業としての使命は、身体に取って代え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。お客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。</p>		
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		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

<ul style="list-style-type: none"> ○果実洗浄・異物除去・選別○果実のヘタを取り皮にバを開ける ○粗糖に赤酢を調合し液状になるまで加熱撹拌する ○赤酢・玄米酢を調合し加熱○液糖と調合液を混合 ○前処理した果実を調合液に投入 ○桶で90日間静置してエキスを抽出 ○エキスを抽出後フィルターで濾し粕を取る○エキスを抽出液を75℃まで加熱○エキスを抽出液のアク取りをする ○容器に充填する○充填後打栓密封する○充填済の容器を洗浄する ○目視で異物混入がないか検査○賞味期限を打刻したラベルを貼る○箱詰めして出荷 	写真	写真	写真
---	----	----	----

■ 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
	記録	製造現場にて製造工程等を記録、食酢協会基準記録		