

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(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 4.7 × 4.7 × 19.0	内容量 180ml
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) 5.0
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 1140円	備考 有効期限 2026/3/1 日本国内での取扱い *他取引条件による場合は、参考価格
認証・認定機関の許可 (商品・工場等)				

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当たり・144kcal
粗糖	日本国内製造	たんぱく質	100ml当たり・0.2g
青梅	三重県	脂質	100ml当たり・0.1g
玄米酢	三重県製造	炭水化物	100ml当たり・35.9g
		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)	
&vinegarは果実酢ではなく、赤酢(酒粕酢)と黒酢(玄米酢)と &果汁、の創意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、ドレッシングやソース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 ブレンドしています。	

■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	良質な通じて、食品製造業としての使命は、身体に取次いだで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) アピールポイント

- 果実洗浄・異物除去・選別○ 果実のヘタを取り皮にハを開ける
- 粗糖に赤酢を調合し液状になるまで加熱攪拌する
- 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日間醸置してエキスを抽出
- エキス抽出後フィルターで濾し粒を取る○ エキス抽出液を75℃まで加熱○ エキス抽出液のアクリをする
- 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の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 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