

輸出商品紹介シート

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。

記入日
2023 年
3 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
2017年度輸出版

商品特性と取引条件

商 品 名	博多玄海ふわふわさつま揚げ 2枚入り				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい期間を()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	2枚	保 存 温 度 帯	冷凍		
1 ケースあたり入数	70袋	JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4934945006420		
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 10ケース/日 最小 2ケース/日	参 考 価 格	<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 9.0	価 格 有 効 期 限	1Y		
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	¥310	税込(切捨) 税率: 8% ¥334
原料及び添加物 原産地	魚肉(えそ 輸入 国産)、たまねぎ、人参、澱粉、砂糖、食塩、みりん、キャノーラ油、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188kcal、蛋白質11.1g、脂質9.0g、炭水化物15.5g、ナトリウム446mg				
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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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 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)	電子レンジで温めるだけでそのままお召し上がり頂けます。ご家庭でのお料理やお土産に。そのままでも美味しいですが、サラダや煮物、焼き物などに刻んで混ぜても美味しくお召し上がり頂けます。冬の時期ですと鍋物やおでんに入ると美味しいです。おやつやお酒のおつまみにも。
商品特徴	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」の鮮魚を一部使用したさつま揚げ。ふんわりとしたすり身の食感と人参と玉葱のシンプルなさつま揚げ。鮮魚の処理からさつま揚げになるまですべて HACCP 認定の自社工場で製造しています。

商品写真




(現物)  (付)

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△を記入する。

☐ 落花生、☐ 乳、☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 豚肉、☐ パナナ、☐ ごま
☐ さけ、☐ 鶏肉、☐ あわび、☐ いち、☐ いも、☐ 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○名、パート○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で安全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 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 - 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 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		
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)	