

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## ■商品特性と取引条件

商品名	赤酢の寿司と酢の物の酢 300ml			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562215771817	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 × 7.0	重量(㌘) 24.0
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 700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 養 成 分	成分量 (×当り- ××カロリー)
穀物酢	三重県製造	熱量	100ml当り・75kcal
砂糖	日本国内製造	たんぱく質	100ml当り・0.1g
塩	日本国内製造	脂質	100ml当り・0.1g
		炭水化物	100ml当り・18.7g
		食塩相当量	100ml当り・2.50g
商品特徴	利用シーン (利用方法、おすすめレシピ等)		
熟成の赤味を帯びた酒粕原料の赤酢に砂糖と塩を加えました。 食品添加物を加えていないシンプルで本格派の寿司酢。	トマトスープやケチャップの足しにして、深いコクが引き出されます ピクルス、マリネなどを作ることができます。		

## ■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、食品製造としての使命は、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	<a href="https://mikurasu.jp/">https://mikurasu.jp/</a>		
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	<a href="mailto:info@mikurasu.jp">info@mikurasu.jp</a>
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

原酢→酸度調整調→食塩混合→砂糖混合→検査→貯蔵タンク 充填:貯蔵タンク→フィルター→殺菌・充填→キャップ→検査→製品
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					