

# 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		内容量	
					5.0	5.0	20.7	300ml
最低ケース納品単位		1ケース	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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量 (kg)	
					23.0	17.5	24.0	7.0
保存温度帯		<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <div>( )</div>	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限		2026/3/1	
					700円			
					*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格 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: おすすすめレシピ等)	
熟成の赤酢を搾り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、深いコクを引き出せます ピクルス、マリネなどを作ることができます。	

## ■ 商品写真

	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> <p><a href="https://mkurasu.jp/">https://mkurasu.jp/</a></p>		
ホームページ				
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		<a href="mailto:info@mkurasu.jp">info@mkurasu.jp</a>
T E L	090-8498-0145 / 059-325-7368		E - m a i l	059-325-7369
		F A X		

## ■ 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→熟殺菌→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		