

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 ブルーベリー 70ml						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4562215775662	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		
			4.2	4.2	12.5	70ml	
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール		入数	
						45.0	
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)		
			41.0	23.0	14.0	9.5	
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当リ・××カロリー)
酒粕酢	三重県製造	熱量	100ml当り・145kcal
粗糖	日本国内製造	たんぱく質	100ml当り・0.1g
ブルーベリー	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・36.2g
		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。			牛乳や豆乳で割ってヨーグルトドリンクにするほか、ヨーグルトやアイスクリームにかけてデザートにおすすめパンケーキにかけても良いです。 ステーキ(牛肉のほか、鶏肉などのジビエのソースにレストランでも使われています

■ 商品写真

	商品名: &vinegar ブルーベリー ●名称: 酢加工品 ●原材料名: 酒粕酢(三重県製造)、粗糖、ブルーベリー(三重県産)、玄米酢(三重県製造) ●総摂取量: 1~10倍 ●内容量: 70ml ●賞味期限: 瓶外下段に記載 ●保存方法: 直射日光を避けて常温で保存してください。 ●販売者: (株)トーエー MIKURA Vinegary 三重県多気郡多気町VISION672番1 蔵前23 TEL: 059-325-7368 製造所: 三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266	
	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	食酢を通じて、食品製造業としての使命は、身体に取って代り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	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○果実の可食部をミキサーやフードプロセッサーなどで粉碎する○果汁のみを使う果実は絞る ○粉碎した果実又は果汁・玄米酢を調合する○粗糖に赤酢を調合し液状になるまで加熱攪拌する ○調合液を加熱攪拌抽出○果実のエキス抽出後フィルターで濾し粕を取る ○エキス抽出液と液状糖を混合する○調合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○金属探知機通過、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 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		