

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(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 4.2 × 4.2 × 12.5	内容量 70ml
最低ケース納品単位	1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(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ) 41.0 × 23.0	重量(㌘) 14.0 9.5
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 520円	備考 有効期限 2026/3/1 日本国内での取扱価格 850円
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・145kcal
粗糖	日本国内製造	たんぱく質	100ml当たり・0.1g
ブルーベリー	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・36.2g
		食塩相当量	100ml当たり・0.01g
商品特徴			
&vinegarは果実酢ではなく、赤酢(酒粕酢)と&黒酢(玄米酢)と&果汁、の御歳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、ドレッシングやお好みのレシピを見つけてください。			
&vinegarは果実酢ではなく、赤酢(酒粕酢)と&黒酢(玄米酢)と&果汁、の御歳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、ドレッシングやお好みのレシピを見つけてください。			
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	長年お通じて、食品製造業としての使命は、身体に取次いけ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	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等) アピールポイント

○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ロッソーターなどで粉碎する○果汁のみを使う果実は絞る○粉碎した果実又は果汁と赤酢・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粒を取る○エキス抽出液と液状糖を混合する○調合液をアクリをする○容器に充填する○充填後打栓密封する○充填液の容器を洗浄する○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

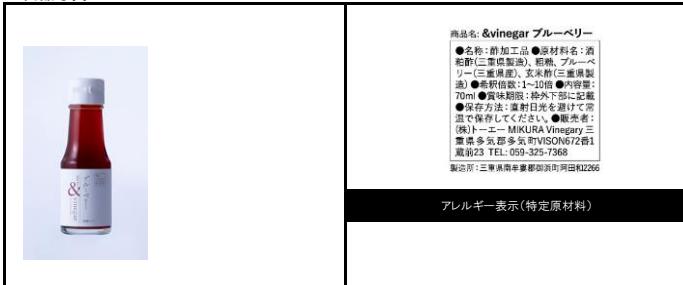
■ 写真

写真

写真

写真

■商品写真



■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
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
衛生管理への取組		
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