

輸出商品紹介シート

記入日 2025 年 11 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 2017年度輸出版

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。

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	BOKOMEN!(冷凍魚麺)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()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)	福岡	発 注 リ ー ド タ イ ム	7～14日		
内 容 量	150g	保 存 温 度 帯	冷凍		
1 ケースあたり入数	40袋	JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	493494500015		
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 3～10ケース/日 最小 3ケース/日	参 考 価 格	☐ FOB(Free on Board) ☐ 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 6.5	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	¥400	税込(切捨) 税率: 8% ¥432
原料及び添加物 原産地	魚肉(えそ 国産 輸入)、澱粉、砂糖、食塩				
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 73kcal、蛋白質8.1g、脂質0.1g、炭水化物10.0g、食塩相当量0.17g				
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ 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 ☒ 可 ☐ 不可
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冬はうどん汁やお鍋の締めとして、夏は冷やしてめんつゆで楽しめます。パスタソースと絡めても美味しくお召し上がりいただけます。冷凍のまま電子レンジで温めるか沸騰したお湯に1分入れるだけ。小麦麺の代替品としてご利用ください。
商品特徴	魚のすり身がベースの麺。小麦不使用なのでアレルギーのある方でも麺を楽しめます。低カロリーで低脂質。小麦の麺と比べると糖質は少なくタンパク質は多めです。魚の栄養を主食としてお楽しみ頂けます。

■ 商品写真

冷 凍 魚 麺 0005

名称 魚肉すり身

原材料名/魚肉(えそ 国産・輸入)、澱粉、砂糖、食塩

主原料原産地 えそ:日本、タイ

内容量 150g

保存方法 密封後-18℃以下

製造者 株式会社 博 水
福岡県福岡市南区清水2-18-36

※原料に使用している魚は、えび、かにを食べています

栄養成分表示(100gあたり) 脂質 0.1g 炭水化物 10.0g 蛋白質 8.1g 食塩 0.17g

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大きく×をする。

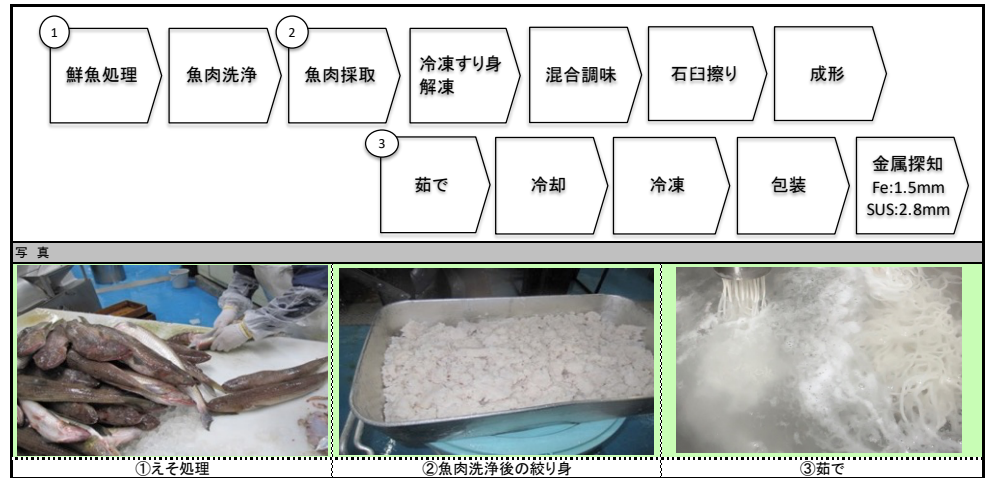
☐ 落花生、☐ 乳、☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 豚肉、☐ パナ、☐ ごま
☐ さけ、☐ 鶏肉、☐ あわび、☐ いち、☐ いも、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ 大豆、☐ さば、☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ゼラチン

(その他のアレルゲンを扱っている場合、
同一のラインでアレルゲン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受けて様々な食文化を作り上げて参りました。私ども博水も創業以来、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	F A X	092-541-1455
		海外から(+81)92-551-4426		

■ 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	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	社内検査と社外の検査機関で定期的に検査を行っている。	
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、ラベル貼付をCCPとし管理記録している。	
	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 連 絡 先	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)	