

輸出商品紹介シート

記入日 **2023年**
3月18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 名	博多魚醤 えそ醤			
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	30日
内 容 量	150ml		保 存 温 度 帯	常温
1ケースあたり入数	12本		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4934945000626
最大・最小ケース納品単位 (@ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談	最小 要相談	参 考 価 格	<input type="checkbox"/> FOB(Free on Board) <input type="checkbox"/> CIF(Cost Insurance and Freight)
ケースサイズ(重量)	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)	重量(kg)	価 格 有 効 期 限	1Y
	23.0 × 27.0 × 10.0	2.0		
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 ¥1,000 税込(切捨) ¥1,080 税率: 8%
原料及び添加物 原産地	えそ(国産)、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 45kcal、蛋白質 10.1g、脂質 0.0g、炭水化物 1.1g、食塩相当量 23g			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	旨味を増す隠し味として少量をお料理にお使いください。 汁物、煮物、焼き物、パスタなど幅広くお使い頂けます。
商品特徴	えそのあらを再利用したSDGsに配慮した完全無添加のうま味調味料。今まで練り製品の製造過程で廃棄していたあらを、樽で塩漬けし1年以上熟成発酵させ濾過して抽出した魚醤です。福岡県との共同で開発。2019年10月に取り組みが評価され、循環型社会形成推進功労者大臣賞を受賞しました。 ・製造過程で廃棄していた魚の頭と内臓を、1年半以上熟成発酵させて抽出した魚醤

商品写真



品名: 博多魚醤 えそ醤

原材料名/魚肉 (えそ:福岡県産)、真塩

原料原産地名 えそ(福岡県)

内容量 150g 賞味期限 23.4.21
保存方法 開封前は常温。開封後要冷蔵。

製造者 株式会社 博多
福岡県東区東門下1-8-36
※開封後はお早めにお召し上がり下さい

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー 45kcal 蛋白質 10.1g 脂質 0.0g 炭水化物 1.1g 食塩相当量 23.0g

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目には、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、 かに、 小麦、 そば、 卵
 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 豚肉、 パナナ、 ごま
 さけ、 鶏肉、 あわび、 いちか、 いくら、 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、 セラチン

(その他のアレルギーを扱っている場合、
同一のラインでアレルギー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 (社員〇名、パート〇名など)	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享受して様々な食文化を作り上げて参りました。私も博水も創業以来、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 海外から(+81)92-551-4426	F A X	092-541-1455

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

1

鮮魚処理

アラ洗浄


アラ粉碎

塩混合

発酵熟成

濾過

瓶詰め



写真

写真

えそ処理

品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で施設の
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、ラベル貼り付けの管理記録。
	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)