

水产品/水产加工品

- P26 **株式会社味之加久之屋**
水煮扇贝 1kg
AJIWAI鯖 水煮
烤扇贝1kg
- P30 **株式会社 Office弁庆**
八户前冲鯖鱼 冷冻真鯖鱼
鮮丽 醋腌银鯖
八户前冲鯖鱼 冷冻真鯖鱼
鮮丽 醋腌银鯖
- P33 **株式会社Shijimichan本舗**
大和蚬纯粹提取物肝助(200粒装)
青森县产扇贝拉面(2餐份)
浓厚蚬杂烩浓汤
- P37 **武轮水产株式会社**
鯖鱼干
醋腌鯖鱼真空包装青森县产
醋腌鯖鱼海带夹真空包装青森县产
- P41 **株式会社DE-MER**
无添加醋腌鯖鱼
柚子醋腌鯖鱼切片
熏鯖鱼片
- P45 **有限会社八户十全物产**
北海渔火扇贝
北海渔火扇贝(芥末)
麻辣烤扇贝
- P49 **株式会社丸石沼田商店**
烤竹轮
无添加烤竹轮
商用甜不辣
- P53 **株式会社Marunushi**
八户银鯖一夜干
醋腌八户银鯖
八户鯖鱼罐头BAR 津轻海峡之盐
- P57 **株式会社山神**
渔师炸扇贝
山神煮扇贝
- P60 **山本食品株式会社**
NEBUTAZUKE 50g×2
干青鱼子酱油腌菜100g(高汤酱油)
- P63 **株式会社YAMAYO**
鱿鱼生鱼片松前渍 自立袋
3种蔬菜与鯖鱼沙拉
大块醋腌鯖鱼



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社味之加久之屋		
年 销 售 额	18亿日元	从 业 人 员 数	62
代 表 姓 名	Kazuo NODA (野田一夫)		
留 言	本公司是一家水产加工公司，1981年创建于日本著名的水产城市八户。代表商品为以海胆和鲍鱼为原料的日式清汤“元祖草莓煮”。此外，使用高级寿司店长年使用的雪蟹、八户名产鱿鱼/鲭鱼以及青森县陆奥湾的扇贝制造的商品也深受欢迎。从原料到成品，我们始终严把质量关，努力生产“美味”商品。		
主 页	http://www.kakunoya.co.jp/		
公 司 地 址	〒031-0822	92 Mishimashita, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (八戸市白銀町字三島下92)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人		E - m a i l	
T E L	+81-178-34-2444	F A X	+81-178-33-0395

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
煮 制	去 除 肝 胰 腺	包 装

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	细菌检查(一般活菌、大肠菌群、大肠菌、金黄葡萄球菌、沙门氏菌、蜡状芽孢杆菌) 感官检查、保存试验		
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	大日本水产会认证 HACCP基准的管理 异物检查、重量选别机烤制食品温度、冷冻后产品温度、金属检测、X射线检测		
	从 业 员 管 理	积极参加以提高专业知识水平为目的的研讨会及讲习会。 定期实施体检及粪便检查(1次/月)，入室前进行健康检查、手指细菌检查		
	施 舍 设 备 和 管 理	机器、设备的定期维护，要求机器生产厂家提供支援。 安心摄像头、上锁管理、西科姆安全系统、防虫防鼠管理(外部服务商)		
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	联 系 方 式	+81-178-34-2224
	记 录	产品回收手册、紧急情况应对手册(停电、灾害时)、PL保险		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	水煮扇贝 1kg			
JAN 条 码	-	包装	材 质	真空包装
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下/从生产之日起3年		大小/内容量	长(厘米) 34.5 宽(厘米) 23.0 高度(厘米) 2.8 内容量 1000.0
最低交货单位	10 c / s	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米) 30.5 宽(厘米) 43.5 高度(厘米) 19.0 重量(公斤) 10.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
	()			日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP认证商品			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
扇贝	青森县陆奥湾产	能量	86 kcal / 100g
食盐		蛋白质	16.9 g / 100g
		脂肪	0.6 g / 100g
		碳水化合物	3.2 g / 100g
		食盐相当量	1.2 g / 100g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
<p>将刚卸船的扇贝当天运到本公司工厂内，利用特有工艺进行煮制，保留食材本身的鲜美，通过快速冷冻锁住鲜味，同时减少解冻时的滴水量。大批量生产时通常会使用蒸制法，但敝公司追求极致的味道与品质，坚持采用煮制及快速冷冻方法。通过快速冷冻，一年四季为顾客提供应季美食。</p>	<p>可直接做成沙拉吃，感受食材本身的口感与鲜味，做成什锦焖饭或酱香黄油扇贝等也很美味。过度加热后可能会变硬，影响弹嫩的口感。</p> 

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>ポイルはたて</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222</td> </tr> </table>	名 称	ポイルはたて	原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩	内 容 量	1kg	賞味期限	枠外記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222
	名 称	ポイルはたて											
原材料名	帆立貝(青森県むつ湾産)、食塩												
内 容 量	1kg												
賞味期限	枠外記載												
保存方法	要冷凍(-18℃以下)												
製 造 者	株式会社 エスディハチカン 青森県八戸市北白山台2丁目4番28号 TEL 0178(27)6222												
	<p>过敏源 (特定原材料)</p>												

展览会·商谈会票



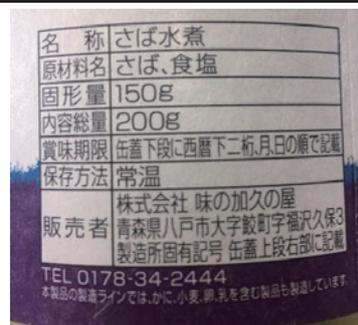
■产品特性和交易条件

产 品 名	AJIWAI鯖 水煮			
JAN 条 码	4981009 101089	包装	材 质	罐 头
保 存 期 限	3年		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 8.5 5.1 200.0
最低交货单位	2c/s	箱	材 质	纸箱 个数 24入
交 货 时 间	1天		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 34.5 27.5 11.0 一
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期
				日 本 国 内 销 商 价 格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP认证工厂			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
鯖鱼	青森县八戸产	能量	375 kcal / 150g
盐		蛋白质	27.9 g / 150g
		脂肪	29.3 g / 150g
		碳水化合物	0 g / 150g
		钠	420 mg / 150g
		食盐相当	1.1g / 150g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
<p>在超过北纬40度的八戸海湾，从夏末到秋天是鯖鱼最为肥美时候。“AJIWAI鯖”系列产品仅使用鯖鱼旺季从八戸海湾渔船上刚卸船的鯖鱼。在距离八戸港极近的工厂中仔细处理完鯖鱼以后，由熟练的作业者将生鱼手工装罐。这样做出来的罐头开盖时显得整齐干净。</p>	<p>可直接做下酒菜，因为没有多余的调味，也可作为烹饪食材使用。</p> 

■产品照片



过敏源 (特定原材料)

鯖鱼

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	烤扇贝1kg						
JAN 条 码	-	包装	材 质	塑料袋			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下/1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	3c/s	箱	材 质	发泡聚苯乙烯		个数	5入
交 货 时 间	3天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期		
					日本国内 销商价格		
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	HACCP认证工厂						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
扇贝	青森县陆奥湾产	能量	132 kcal / 100g
酱油 (含小麦/大豆)		蛋白质	17.1 g / 100g
砂糖/调味料 (氨基酸等)		脂肪	0.7 g / 100g
焦糖色素		碳水化合物	14.3 g / 100g
增稠多糖类		食盐相当量	2.0 g / 100g
酸化剂			

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
青森县陆奥湾是日本屈指可数的扇贝养殖产地，本产品仅使用扇贝旺季（5月～7月）在陆奥湾捕捞的扇贝作为原料。在市场上销售了30余年。使用本公司特有的酱汁充分腌制，烤制后鲜嫩醇香。	可直接食用，做成什锦焖饭或炸什锦等更美味。 

■产品照片

	焼き帆立 1kg FF 栄養成分表示(100g当たり) 名 称 焼き帆立 エネルギー 132kcal 原 帆立貝(青森県産)、醤油(小麦たんぱく質 17.1g 材・大豆を含む)、砂糖、調味料(脂 質 0.7g 料 アミノ酸等)、カラメル色素、炭水化物 14.3g 名 増粘多糖類、調味料 食塩相当量 2.0g (一財)青森県漁業研究会 食と水の検査センター分析 ※製造には充分注意し ておりますが、ごく稀 に原料由来の貝殻や海 藻が混入している場合 がございます。お召し 上がりの際はご注意ください。
	内 容 量 1kg 賞味期限 枠外上部に記載 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 製造者 株式会社 味の加久の屋 青森県八戸市大字白銀町字三島下92 TEL 0178-34-2444 本製品の製造ラインでは、 かに、えび、卵、乳を使用した製品も 製造しています。 ※解凍は、冷蔵庫内でおこなって ください。解凍後はお早めにお召 し上がりください。
过敏源 (特定原材料) 小麦、大豆	

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社 Office弁庆		
年 销 售 额	2019年度 8亿3600万日元	从 业 人 员 数	87
代 表 姓 名	代表取締役 横澤光幸		
留 言	<p>本公司位于青森县八戸市，奉行“将八戸的新鲜海鲜送往日本全国乃至全世界”的座右铭，从事水产品及其加工品的制造及销售。加工工厂紧邻渔港/八戸鱼市场，地理位置优越，刚打捞上来的海鲜会被直接运到该工厂内进行冷冻/加工。有选别工厂、快速冷冻库、营业冷冻仓库以及本公司自营水产加工工厂及完善的设备。不仅接受连锁店/加工企业的大规模订单，同时也与个人经营店铺进行零星小额交易。</p>		
主 页	http://www.benkeimaru-suisan.com/		
公 司 地 址	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町10-2	
工 厂 地 址	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町日出町5-1	
负 责 人	Matsubishi	E - m a i l	office@benkei-h.com
T E L	+81-178-51-8611	F A X	+81-178-51-8612

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<醋腌银鲑鱼制作流程>

原料入库→解冻→原料处理→清洗→去骨→盐腌→浸调味汁→除去水分→剥皮→成形→真空包装→金属检测→X射线检测→冷冻→包装→冷冻保存

照 片



加工工厂内 一级加工室



加工工厂洁具间



X射线检测/金属检测器

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般活菌、大肠菌群、大肠杆菌、金黄葡萄球菌、李斯特氏菌			
卫生管理要求	制造工艺管理	温度记录、SSOP管理、CCP管理			
	从业人员管理	SSOP管理（员工的健康管理、定期粪便检查）			
	施舍设备和管理	SSOP管理（卫生日报记录）、实施机器等的保养点检			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Yokosawa	联 系 方 式	+81-178-51-8611
	记 录	检查室内产品/用水的自主检查，取得采购商品的MSDS/SDS/产品规格书，参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	八户前冲鲭鱼 冷冻真鲭鱼						
JAN 条 码		包 装	材 质	PE			
保 存 期 限	从生产之日起2年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位		箱	材 质	DB		个 数	16条
交 货 时 间	7天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期		
					日 本 国 内 销 商 价 格		
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	大日本水产会 对美HACCP认证、设施登录认证国(含本公司所在地/对美/越南/中国/乌克兰/尼日利亚/沙特阿拉伯)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
鲭鱼	日本/青森县		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
从原料入库到冷冻, 所有制造流程均在本公司进行。 此外, 位于从卸货港步行可达的范围内, 可以生产出高鲜度产品。		产品可用于加工、零售等多种用途。	

■产品照片

		
	过敏源 (特定原材料)	
鲭鱼		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鮮麗 醋腌银鲑						
JAN 条 码	4589953171716	包 装	材 质	PE			
保 存 期 限	1年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	1箱	箱	材 质	DB		个 数	15.0
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 -18℃以下		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	大日本水产会 对美HACCP认证、设施登录认证国(含本公司所在地/对美/越南/中国/乌克兰/尼日利亚/沙特阿拉伯)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲑鱼	日本	能量	每100g/269kcal
酿造醋	非公开	蛋白质	每100g/15.8g
果糖葡萄糖液糖	美国等	脂肪	每100g/20.7g
调味醋(酿造醋、砂糖、食盐、海带高汤、酵母提取物、鱼酱)	日本等	碳水化合物	每100g/4.9g
食盐(岩盐)	法国	食盐相当量	每100g/1.2g
鲣鱼提取物			
海带提取物			
调味料(氨基酸等)	东南亚等		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
使用肥美的青森县八户港产鲑鱼“八户前冲鲑鱼”制作而成的醋腌鲑鱼。		开封后请直接食用。 可做刺身,也可拌土豆沙拉或制作日式洋葱腌鲑鱼。	

■产品照片

	
过 敏 源 (特 定 原 材 料)	
鲑 鱼 / 小 麦 / 大 豆 / 鱼 酱 (鱼 贝 类)	

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社Shijimichan本舗		
年 销 售 额	3亿300万日元(2020年度)	从 业 人 员 数	5(截至2021年6月)
代 表 姓 名	Tatsuya Fukushima(福島達也)		
留 言	<p>蛎产地批发商福岛商店的销售公司。严格挑选以青森县产大和蛎为主的日本各地的鱼贝类，从采购到加工全部在本公司进行，故可以提供安心安全的商品。拥有蒸煮设备，可根据顾客的需求定制商品（OEM代加工）。关联公司Hokuyu Foods还推出了使用苹果等青森县产原料加工而成的各种加工食品。</p>		
主 页	https://www.shijimi.co.jp/en/		
公 司 地 址	〒 030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (青森市問屋町一丁目2-13)	
工 厂 地 址	〒 030-0131	1-2-13 Tonyamachi, Aomori, Aomori (青森市問屋町一丁目2-13)	
负 责 人	Yuki YAMAMOTO(山本雄希)	E - m a i l	y-yamamoto@shijimi.co.jp
T E L	+81-17-728-4438	F A X	+81-17-728-4439

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

本商品选用青森县产大和蛎，用水煮制后只取白浊煮汁，制成干燥粉末，是100%纯蛎提取物。不使用蛎肉或贝壳，基本上不含肝功能异常者需控制的“铁”，按均衡比例浓缩氨基酸，适合用于日常健康管理，所有人都能安心食用。

【制造流程】

原料蛎贝/水→混合→沸腾→萃取提取物→过滤（75 μm过滤器）→浓缩→干燥→粉碎→过筛（35mesh筛网）→产品检查→装袋→出货→委托加工（胶囊灌装）

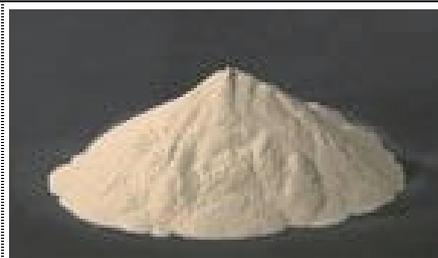
照 片



沸腾/萃取提取物



过滤



过筛

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	微生物试验（一般活菌数、大肠菌群）、感官检查、物性试验（平均重量等）			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	要求委托加工受托方在GMP认证工厂里，按照法律法规/产品标准书进行制造。交货时，敝公司会在收货前确认试验成绩单。			
	从 业 员 管 理	完全委托给委托加工受托方的GMP认证工厂。			
	施 舍 设 备 和 管 理	完全委托给委托加工受托方的GMP认证工厂。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Shirakawa(白川)	联 系 方 式	+81-17-728-4438
	记 录	参保PL保险（2亿日元）			

展览会·商谈会票



水产品/水产加工品

■产品特性和交易条件

产 品 名	大和蚬纯粹提取物肝助(200粒装)						
JAN 条 码	4539172044384	包装	材 质	纸 ※本体为玻璃			
保 存 期 限	从生产之日起2年		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	12瓶	箱	材 质	纸箱		个 数	12瓶
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货		报 价 有 效 期		
			日 本 国 内 销 商 价 格	12,000YEN			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	在GMP认证工厂进行制造/包装(最终加工)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
大和蚬提取物粉末	日本(青森县产)	热量	2~6.8kcal
HPMC	欧洲等	蛋白质	0.15~0.51g
		脂肪	0~0.01g
		碳水化合物	0.35~1.17g
		钠	22~73.5mg
		食盐相当量	0.06~0.19g
		维生素B2	1.57~5.24μg
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将蚬贝用水充分煮熟后,将贝壳和肉全部去除,采用独特的工艺将煮汁制成粉末,是100%纯粹的蚬提取物粉末。胶囊状,便于保存,无论何时何地都能轻松摄取蚬提取物。本商品为营养机能食品(维生素B12)。※维生素B12是有助于红血球形成的营养素。		作为喝酒前、喝酒后或日常的健康管理,用冷水或热水送服。日常健康管理的服用量为1~3粒,饮酒者健康管理的服用量为3~6粒(基本上属于食品,所以没有规定的服用时间及服用次数)。	

■产品照片





【系列商品】
小袋装/饮品等

过敏源(特定原材料)

■产品特性和交易条件

产 品 名	青森县产扇贝拉面(2餐份)			
JAN 条 码	4539172000564	包装	材 质	纸箱
保 存 期 限	从生产之日起8个月		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 19.0 21.3 3.6 236g
最低交货单位	2箱(20盒)	箱	材 质	ダンボール 个数 10箱
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 22.5 38.5 20.5 3.7kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货	报 价 有 效 期 日本国内销商价格 900日元(不含税)
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
<面>		热量	339kcal
小麦粉(日本国内制造)、蛋白粉末、食盐、小麦蛋白		蛋白质	15.3g
碱水、栀子色素		脂肪	1.7g
<料包>		碳水化合物	65.5g
扇贝	日本(青森县陆奥湾产)	食盐相当量	7.4g
<粉末汤包>			
食盐、裙带菜、芝麻、海带提取物粉末、蚬提取物粉末、葱、酱油粉末、调味料(氨基酸等)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
<p>使用了4颗完整的青森县陆奥湾产小扇贝，散发淡淡大海味道的盐味拉面，口感清爽。由中粗面、氈煮配料(扇贝)、带干燥配料(裙带菜、葱、白芝麻)的粉末汤包组成，有锅就能轻松烹制。汤包中添加了本公司生产的蚬提取物，成为美味的关键。</p>		<p>①用大锅将水煮沸，将面煮大约5分钟，沥干水分后装入碗中。②将带干配料的粉末汤包倒入容器中，加入大约320cc热水。③将用带干配料的粉末汤包冲好的汤倒在面上。④放上氈煮配料(扇贝)。※加上干笋、水煮蛋等喜欢的配料，吃起来更美味。</p>	

■产品照片

【系列商品】
青森县产蚬拉面(2餐份)

过敏源(特定原材料)

鸡蛋/小麦/大豆/芝麻

展览会·商谈会票



水产品/水产加工品

■产品特性和交易条件

产 品 名	浓厚蚬杂烩浓汤			
JAN 条 码	4539172000632	包装	材 质	纸 ※薄膜为塑料
保 存 期 限	从生产之日起1年		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 14.5 20.5 2.0 160g
最低交货单位	2箱(60袋)	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间	7个营业日		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 29.0 35.0 16.0 6.5kg
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 最佳保存温度为5~30℃	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 日本国内交货	报 价 有 效 期 日本国内销价格 600日元(不含税)
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
带壳蚬贝	日本(青森县十三湖产)	热量	55kcal
白沙司粉、煎洋葱、 苹果泥、	日本(青森县产)	蛋白质	1.7g
风味调味料(食盐、砂糖、海带粉末、海带提取物)、 黑胡椒、欧芹		脂肪	2.0g
增稠剂(加工淀粉)、调味料(氨基酸等)		碳水化合物	7.6g
		食盐相当量	0.64g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用青森县十三湖产的特大号大和蚬制成的浓厚蚬杂烩浓汤。在白沙司中加入烤洋葱和青森县产苹果，带着淡淡的甘甜，味道富有层次。本公司生产的蚬提取物是美味的关键。	<ul style="list-style-type: none"> ·请倒入沸水中加热3~5分钟后食用。 ·用微波炉加热时，请务必先装到容器中，再盖上保鲜膜。 ※可根据喜好加牛奶、鲜奶油、奶酪粉等，吃起来也很美味。

■产品照片





【系列商品】
豪华扇贝杂烩浓汤



过敏源 (特定原材料)

小麦/乳成分/大豆/鸡肉/苹果

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	武轮水产株式会社		
年 销 售 额	2020年8月决算:26亿100万日元	从 业 人 员 数	163名(2020年7月)
代 表 姓 名	Toshihiko TAKEWA(武輪俊彦)		
留 言	本公司提出以下3条“质量方针”。 1. 作为食品制造商，时刻牢记要生产有益于顾客健康的产品，努力提高产品质量，赢得顾客信赖。 2. 遵守JAS法、食品卫生法等产品及生产相关的法律。 3. 要始终把生产安全安心产品放在首位。		
主 页	www.takewa.co.jp		
公 司 地 址	〒 031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
工 厂 地 址	〒 031-0841	32-1 Shimoteshiromori, Samemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市鮫町下手代森32-1)	
负 责 人	Naoki SAKAMOTO(坂本直樹)	E - m a i l	nsakamoto@takewa.co.jp
T E L	+81-178-33-0123	F A X	+81-178-33-8561

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

[醋腌鲭鱼制造流程]

原料解冻 → 把鱼切成三片 → 盐腌(1晚) → 浸调味醋(1晚) → 整形/选别 → 真空包装 → 金属检测器(Fe:2.0φ、Sus:3.0φ) → 装箱 → 冷冻

照 片



选别新鲜鲭鱼 包装醋腌鲭鱼 包装鲭鱼片

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	因商品而异。			
卫生管理要求	制造工艺管理	按照HACCP系统进行危害分析，从原料阶段到出货，在各工序设置管理项目，通过温度管理等实施全方位的卫生管理。			
	从业员管理	通过实施健康检查/肠道细菌检查进行健康管理，切实实施仪容管理（包括洗手、使用粘滚、进出管理流程等），并定期实施卫生教育。			
	施舍设备和管理	按照一般卫生管理计划对制造设备/给水设备/冷藏设备等实施卫生/保存管理、防虫防鼠管理。			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Hamatani(濱谷)	联 系 方 式	+81-178-33-0121
	记 录	卫生管理记录、制造管理记录、产品试验结果等各种记录表。原料~产品~出货的可追踪性管理。配备产品回收/事故应对手册。参保PL保险。			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	鯖鱼干							
JAN 条 码	4974929 480112		包装	材 质	pp			
保 存 期 限	常温180天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	4箱/捆×10捆		箱	材 质	DB		个 数	24
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃-25℃		参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 293日元/袋		报 价 有 效 期		
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	对美HACCP(挪威产冷冻醋腌鯖鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鯖鱼)							
					日 本 国 内 销 商 价 格	400日元-500日元/袋		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鯖鱼	青森县	热量	每100g 301kcal
食盐		蛋白质	每100g 33.4g
发酵调味料		脂肪	每100g 18.4g
砂糖		碳水化合物	每100g 0.5g
胡椒		食盐相当量	每100g 3.0g
生姜		钙	每100g 1,200mg
多香果			
调味料			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
使用鯖鱼脊背周围部分制成的鱼干，连鱼骨都是酥软的，充满鯖鱼的鲜美。		可以和奶酪等一起作为洋酒的下酒菜，也可作为小朋友的零食。	



■产品照片



●名称 干ば加工品 ●原材料名 干ば(青森県産)、食塩、発酵調味料、砂糖、胡椒、生姜、オールスパイス/調味料(アミノ酸)
 ●内容量 3枚 ●賞味期限 2020.3.25 ●保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください ●製造者 武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮎町宇下手代森32-1

製造所: 武輪水産株式会社 第三工場 青森県八戸市大字白銀町字昭和町1
 栄養成分表示(100gあたり)
 熱量 301kcal、たんぱく質 33.4g、脂質 18.4g、炭水化物 0.5g、食塩相当量 3.0g、カルシウム 2,000mg この表示値は目安です。

内袋: PEPA
 外袋: PP
 商品に関する問合せ先
 TEL 0178-33-0126
 4974929480112 LOT:243400

過敏源 (特定原材料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	醋腌鲭鱼真空包装青森县产			
JAN 条 码	4974929 300250	包装	材 质	包装:PE, PET (衬纸:PS)
保 存 期 限	180天(解冻后需要冷藏10℃以下20天)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 13.5 27.5 2.0 约120g
最低交货单位	4箱/捆×10捆	箱	材 质	DB 个数 12.0
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 30.0 42.0 7.5 2.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 280日元/袋	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 400日元-450日元/袋
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	对美HACCP(挪威产冷冻鲭鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鲭鱼)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
鲭鱼	青森县产	热量	每100g 318kcal
酿造醋		蛋白质	每100g 16.4g
砂糖		脂肪	每100g 25.2g
食盐		碳水化合物	每100g 6.3g
调味料(氨基酸等)		食盐相当量	每100g 2.5g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将在三陆冲以北捕获，在青森县八户港卸船的肥美的应季鲭鱼制作出醋腌鲭鱼。 按照厚生劳动省对美出口HACCP的管理标准实施卫生管理，为顾客奉献“安全”“安心”“美味”。	可切片 做成刺身。 也可用来制作 棒寿司或手卷寿司。 

■产品照片



名 称	しめさば(そうざい)
原 材 料 名	さば(青森県産)、醸造酢、砂糖、食盐/ 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	1枚
賞 味 期 限	表面右部記載
保 存 方 法	表面右部記載
製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1
使用上の注意：開封後はお早めにお召し上がり下さい。 お客様相談窓口：TEL 0178-33-0126	
栄養成分表示(100g当たり)	 外装：PE,PET 台紙：PS
熱 量	318 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂 質	25.2 g
炭 水 化 物	6.3 g
食 塩 相 当 量	2.5 g
この表示値は、目安です。	

过敏源(特定原材料)

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	醋腌鲭鱼海带夹真空包装青森县产			
JAN 条 码	4974929 300908	包装	材 质	包装:PE, PET(衬纸:PS)
保 存 期 限	180天(解冻后需要冷藏10℃以下12天)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 13.5 27.5 2.0 約120g
最低交货单位	12袋/箱×4箱/捆×10捆	箱	材 质	DB 个数 12.0
交 货 时 间	10个营业日(东京都内)		大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 30.0 42.0 7.5 2.5
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 (需要冷冻-18℃以下)	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 305日元/袋	报 价 有 效 期 日本国内 销商价格 450日元-500日元/袋
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	对美HACCP(挪威产冷冻鲭鱼)、对欧洲HACCP(冷冻鲭鱼)			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鲭鱼	青森县产	热量	每100g314kcal
海带	日本国内产	蛋白质	每100g13.4g
酿造醋		脂肪	每100g25.9g
砂糖		碳水化合物	每100g6.9g
食盐		食盐相当量	每100g2.3g
调味料(氨基酸等)			

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将在三陆冲捕获,在青森县八户港卸船的肥美的应季鲭鱼制成醋腌鲭鱼,并用三陆产的海带夹鲭鱼。海带的香味让鲭鱼的美味进一步升华。	可切片 做成刺身。 也可用来 制作押寿司。 

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>しめさば昆布じめ(そうざい)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、昆布(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1枚入</td> </tr> <tr> <td>赏 味 期 限</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>表面右部記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1</td> </tr> </table> <p>使用上の注意: 開封後はお早めにお召し上がり下さい。 お客様相談窓口: TEL 0178-33-0126</p>	名 称	しめさば昆布じめ(そうざい)	原 材 料 名	さば(青森県産)、昆布(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)	内 容 量	1枚入	赏 味 期 限	表面右部記載	保 存 方 法	表面右部記載	製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1
	名 称	しめさば昆布じめ(そうざい)											
原 材 料 名	さば(青森県産)、昆布(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)												
内 容 量	1枚入												
赏 味 期 限	表面右部記載												
保 存 方 法	表面右部記載												
製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1												
	<p>过敏源(特定原材料)</p>												

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社DE-MER		
年 销 售 额	11亿日元	从 业 人 员 数	120
代 表 姓 名	Kou KIMURA(木村 興)		
留 言	2012年, DAIMARU、丸竹八户水产、DE-MER三家公司共同出资, 成立了如今的新生DE-MER。集合3家公司的品牌力与开发力, 所生产的商品荣获农林水产大臣奖、大日本水产会会长奖、全国水产加工业协同组合联合会会长奖、蒙特奖等众多奖项, 获得很高评价。 经营理念: 作为食品制造商, 为产品创造新价值, 同时提供安全安心的商品, 为社会贡献力量。 为此, 我们会时刻注重自我成长, 努力成为值得信任的人。		
主 页	http://www.de-mer.com/		
公 司 地 址	〒 031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori 本社(加工場) 青森県八戸市沼館一丁目10番46号	
工 厂 地 址	〒 031-0071	1-10-46 Numadate, Hachinohe, Aomori 本社(加工場) 青森県八戸市沼館一丁目10番46号	
负 责 人	Tetsuji IWAIZUMI (岩泉哲治)	E - m a i l	tetsuji.iwaizumi@de-mer.com
T E L	+81-178-71-2288	F A X	+81-178-45-4902

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

原料解冻→去头→把鱼切成三片→整形/产品检查→流水清洗→重量选别→盐腌→浸调味汁→整形/剥皮→切片→包装→重量选别→金属检测 (Fe1.5 Sus2.5) →装箱→冷冻→冷冻保管→出货
照 片
<div style="border: 1px dashed gray; width: 100%; height: 100%;"></div>

■ 品质管理信息

有无产品检验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	本公司微生物检查: 一般活菌数、大肠菌群、金黄葡萄球菌 沙门氏菌感官检查:味道、异味、外观			
卫生管理要求	制造工艺管理	按照HACCP标准实施管理			
	从业人员管理	按照HACCP标准实施管理			
	施舍设备和管理	按照HACCP标准实施管理			
微机管理体制	负责人联系方式	负 责 人	Yuko NAKANO (中野裕子)	联 系 方 式	+81-178-71-2288
	记 录	紧急情况下, 按照投诉应对手册予以应对。配备质量检查记录等。 已参保国内/海外PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	无添加醋腌鲭鱼						
JAN 条 码	45582210080585	包装	材 质	袋:PE、PA 衬纸:PS			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下365天(仅限出口) 解冻后需要冷藏10℃以下 D+14日		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	bd1. 20packs×4boxes	箱	材 质	纸箱		个 数	20.0
交 货 时 间	收到指定标签, 粘贴后, 1周左右		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期	另 外 报 价		
				日 本 国 内 销 商 价 格	298YEN		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	2018.10 北海醋腌鲭鱼(挪威产原料)通过HACCP认证						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼(日本国产)	日本国产	热量	227kcal
调味料	日本国产	蛋白质	18.0g
(糖类(砂糖、葡萄糖果糖液糖)、酿造醋)		脂肪	14.6g
食盐、海带高汤、酵母提取物)		碳水化合物	5.9g
食盐	澳大利亚	食盐相当量	2.2g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
使用敝公司特有的调味醋进行腌制, 将鲭鱼原本的鲜美发挥出来。 不使用任何化学调味料/防腐剂。	

■产品照片

	过敏源(特定原材料)
	鲭鱼

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	有限会社八戸十全物产		
年 销 售 额	2020年度 3亿4100万日元	从 业 人 员 数	30
代 表 姓 名	Tadayoshi Watanabe (渡边忠義)		
留 言	本公司自1988年创业以来，坚持生产干燥珍味品，得到广大顾客的支持与喜爱。我们努力保障食品安全，让顾客吃得安心，主要使用精选国产原料，在商品制造过程中充分发挥原料特性。		
主 页	http://juzen-bussan.com/		
公 司 地 址	〒 031-0822	12-5 Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市白銀町字昭和町12-5)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Tadayoshi Watanabe (渡边忠義)	E - m a i l	hachinohe-juzen@utopia.ocn.ne.jp
T E L	+81-178-34-1211	F A X	+81-178-34-1430

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>原料解冻→原料清洗→调味→排列→干燥→暂时存放→焙烧→冷却→分装→金属检测→选别→称重→包装→捆包→出货</p>
照 片


■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌、大肠菌群、水分活性测定			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	制造记录表、调味计量记录表的管理			
	从 业 员 管 理	实施体检、粪便检查，每天按照入室检查表进行洗手、头发管理			
	施 舍 设 备 和 管 理	对所使用的机器类进行清洗及氯消毒等卫生管理。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Nishitani (西谷)	联 系 方 式	+81-178-34-1211
	记 录	配备商品制造流程记录，已参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	北海渔火扇贝							
JAN 条 码	4957240 0422238		包装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	300天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s		箱	材 质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 终端零售价格1400~1600日元		报 价 有 效 期		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)						日本国内 销商价格		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝(日本国产)、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料(氨基酸等)、防腐剂(山梨酸钾)	青森县、北海道	热量	252kcal
		蛋白质	23.7 g
		脂肪	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		食盐相当量	5.3 g
		饱和脂肪酸	0.25 g
		反式脂肪酸	未检出
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制, 发挥出扇贝固有的鲜香。		适合作下酒菜或茶点的珍珠品。 每个扇贝独立包装, 可随心所欲食用。	

■产品照片

<p>过敏感源 (特定原材料)</p>	

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

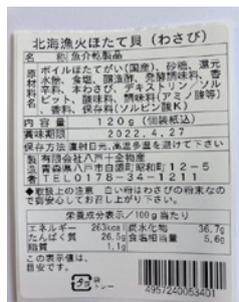
产 品 名	北海渔火扇贝（芥末）							
JAN 条 码	4957240 053401		包装	材质	PE, PA			
保 存 期 限	300天			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s		箱	材质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价 有效期		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)				终端零售价格1400~1600日元		日本国内 销商价格		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝（日本国产）、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、香辛料、山葵、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料（氨基酸等）、香料、防腐剂（山梨酸钾）	青森县、北海道	热量	263kcal
		蛋白质	26.5 g
		脂肪	1.1 g
		碳水化合物	36.7 g
		食盐相当量	5.6 g
		饱和脂肪酸	0.33 g
		反式脂肪酸	未检出

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制，发挥出扇贝固有的鲜香，加工成芥末味。	适合作下酒菜或茶点的珍味品。 每个扇贝独立包装，可随时随地食用。

■产品照片





过敏源（特定原材料）

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	麻辣烤扇贝						
JAN 条 码	4957240 053418	包装	材 质	PE, PA			
保 存 期 限	300天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	30 c / s	箱	材 质	纸		个数	20.0
交 货 时 间	600个~3000个; 5天 3000个~6000个; 7天 6000个~10000个; 2周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)			终端零售价格1400~1600日元		日本国内 销商价格		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
水煮扇贝(日本国产)、砂糖、淀粉糖浆、食盐、酿造醋、发酵调味料、香辛料、一味唐辛子、糊精/山梨醇、酸化剂、调味料(氨基酸等)、防腐剂(山梨酸钾)	青森县、北海道	热量	277kcal
		蛋白质	25.9 g
		脂肪	1.4 g
		碳水化合物	40.3 g
		食盐相当量	4.3 g
		饱和脂肪酸	0.23 g
		反式脂肪酸	未检出
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将日本国产扇贝在大锅中充分煮制, 发挥出扇贝固有的鲜香, 包裹一味唐辛子。		适合做下酒菜或茶点的珍品。 每个扇贝独立包装, 可随心所欲食用。	

■产品照片

<p>过敏源 (特定原材料)</p>	

■ 出展企业简介

出 展 企 业 名	株式会社丸石沼田商店		
年 销 售 额	2021年度 2亿3千万日元	从 业 人 员 数	19
代 表 姓 名	Yukan NUMATA(沼田祐寛)		
留 言	<p>从1918年创业至今已有100余年历史，主要从事以烤竹轮为主的鱼肉泥产品的生产及销售。 基本上延续了古法工艺，故而能充分发挥出鱼肉的弹性。 配备快速冷冻库，可冷冻出货。</p>		
主 页	http://www.m-numata.jp/		
公 司 地 址	〒 030-0811	2-12-10 Aoyagi, Aomori, Aomori (青森県青森市青柳2丁目12番10号)	
工 厂 地 址	〒 030-0811	2-12-10 Aoyagi, Aomori, Aomori (青森県青森市青柳2丁目12番10号)	
负 责 人	Yukan NUMATA(沼田祐寛)	E - m a i l	sanjirushi@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945	F A X	+81-17-775-2656



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
用石臼研磨30分钟。	使用业界最长级别的22m烤炉进行烤制。	青森的竹轮也被称为“牡丹烧”。

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	外部检查 (一般细菌数、大肠菌群、大肠菌、金黄葡萄球菌的定性)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。(一般财团法人日本食品认证机构认证)			
	从 业 员 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。(一般财团法人日本食品认证机构认证)			
	施 舍 设 备 和 管 理	· 按照水产食品加工设施HACCP标准实施管理。实施定期检修。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Koji YASUDA (安田 幸司)	联 系 方 式	050-3785-3945
	记 录	参保PL保险。配备产品回收时的手册。			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	烤竹轮						
JAN 条 码	4902961010134	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后, 需要冷藏10℃以下10天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱	箱	材 质	纸箱		个数	30.0
交 货 时 间	不超过25箱: 出货日1周前。 26箱以上敬请确认。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 〔 需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后需要冷藏10℃以下10天 〕	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期			
认 证・认 定 机 构 的 审 批 许 可 (商 品・工 厂 等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)				日本国内 销商价格	168日元(不含税)	

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鱼肉	日本、美国	能量	117.7kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	11.2g
小麦淀粉	美国	脂肪	0.9g
蛋白	日本	碳水化合物	16.2g
麦芽糖	日本、美国等	钠	930g
食盐	日本	食盐相当量	2.1g
葡萄糖	日本、美国		
小麦粉	美国		
酿造调味料	日本		
大豆油	美国		
砂糖	日本		
海鳗提取物	日本		
鱼酱	泰国		
调味料(氨基酸等)	印度尼西亚		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用阿拉斯加鳕鱼制作而成。 同时也使用最顶级“FA级”鱼肉泥。 用石臼研磨, 让鱼肉更加软滑嫩弹。 日本的高级量贩店、米其林指南入选店铺都在使用我们的产品。		关东煮等煮物料理。 可制作炸竹轮和炸什锦等天妇罗材料。 用500W微波炉加热20秒左右, 即可享受到如同刚烤好时的味道。	

■产品照片



名 称	魚肉わり製品
原 材 名	魚肉(日本、アメリカ)、馬鈴薯でん粉、小麦でん粉、卵白、麦芽糖、食塩、ぶどう糖、小麦粉、醸造調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚骨/調味料(アミノ酸)、一部に小麦・卵・大豆を含む
内 容 量	1本入
賞 味 期 限	枠外表面に記載
保 存 方 法	要冷蔵、10℃以下
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 〒495-0102 静岡県沼津市2丁目12番10号

栄養成分表示(100g当り)	
エネルギー	117.7kcal
たんぱく質	11.2g
脂 質	0.9g
炭水化物	16.2g
食塩相当量	2.4g

过敏源(特定原材料)

部分含有小麦/鸡蛋

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	无添加烤竹轮						
JAN 条 码	4902961010516	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后，需要冷藏10℃以下10天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱	箱	材 质	纸箱		个数	30.0
交 货 时 间	不超过10箱：出货日1周前。 11箱以上敬请确认。		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 要冷冻-18℃以下6个月。 解冻后，需要冷藏10℃以下10天	参考 价格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期			
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)			日本国内 销商价格	158日元(不含税)		

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
阿拉斯加鳕鱼	北海道	能量	137.0kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	10.9g
麦芽糖	日本、美国等	脂肪	1.8g
食盐	日本	碳水化合物	19.4g
葡萄糖	日本、美国	钠	886
菜籽油	加拿大、澳大利亚	食盐相当量	2.3g
酿造调味料	日本		
鱼酱	泰国		
上白糖	泰国、澳大利亚等		
酵母提取物	泰国		

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
100%使用北海道产的阿拉斯加鳕鱼。 使用精选无磷鱼肉泥。 不使用任何化学调味料、防腐剂等添加物。 不含特定原材料等的致敏物质。 传承古法，用石臼研磨，加工出弹嫩的口感。	关东煮等煮物料理。 可制作炸竹轮和炸什锦等天妇罗材料。 用500W微波炉加热20秒左右，即可享受到如同刚烤好时的味道。

■产品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>魚肉練り製品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醬、上白糖、酵母エキス</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1 本 入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号</td> </tr> </table>	名 称	魚肉練り製品	原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醬、上白糖、酵母エキス	内 容 量	1 本 入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵10℃以下	製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>137kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>10.9g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>19.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.3g</td> </tr> </table>	栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー	137kcal	たんぱく質	10.9g	脂 質	1.8g	炭 水 化 物	19.4g	食塩相当量	2.3g
	名 称	魚肉練り製品																								
原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醬、上白糖、酵母エキス																									
内 容 量	1 本 入																									
賞味期限	枠外表面に記載																									
保存方法	要冷蔵10℃以下																									
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号																									
栄養成分表示(100gあたり)																										
エネルギー	137kcal																									
たんぱく質	10.9g																									
脂 質	1.8g																									
炭 水 化 物	19.4g																									
食塩相当量	2.3g																									
	<p>过敏源(特定原材料)</p> <p>生产线不纯物混入 小麦、鸡蛋、蟹、乳成分、大豆</p>																									

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	商用甜不辣							
JAN 条 码	なし		包装	材 质	PE			
保 存 期 限	需要冷冻-18℃以下6个月			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5箱		箱	材 质	纸箱		个数	2kg
交 货 时 间	因数量而异, 大约2周			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 需要冷冻-18℃以下		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 1,750日元/箱(不含税)		报 价 有 效 期		
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	水产食品加工设施HACCP认证(一般财团法人日本食品认证机构) 烤竹轮(冷冻/冷鲜)、甜不辣(冷冻/冷鲜)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
鱼肉	日本、美国等	能量	121kcal
马铃薯淀粉	日本	蛋白质	10.4g
砂糖	泰国、澳大利亚等	脂肪	1.4g
食盐	日本	碳水化合物	16.8g
葡萄糖	日本、美国	钠	608mg
酿造调味料	日本	食盐相当量	1.5g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)
<ul style="list-style-type: none"> · 简装甜不辣。 · 不使用任何防腐剂及化学调味料。 · 含致敏物。 	<ul style="list-style-type: none"> · 可用于制作关东煮等煮物料理。

■产品照片



过敏源(特定原材料)

生产线不纯物混入
小麦、鸡蛋、蟹、乳成分、大豆

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社Marunushi		
年 销 售 额	2019年度 50亿日元	从 业 人 员 数	93
代 表 姓 名	Yuta JINUSHI (地主裕太)		
留 言	<p>本公司自1952年创业以来, 始终以“水产之乡”“鱿鱼之乡”八户为据点开展活动。为弘扬美食文化, 公司上下团结一心, 在确保“食品安全安心”的同时, 提出“更新鲜、更美味”的主题, 满足多元化需求, 努力让顾客满意。</p>		
主 页	https://www.marunushi.co.jp/		
公 司 地 址	〒031-0821	2-5-1Shouwachou, Shiroganemachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市白銀2丁目5-1)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Kazuhiro SAKAMOTO (坂本和広)	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L	+81-178-33-1571	F A X	+81-178-34-6305



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

--

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	按批次进行一般活菌数检查, 在制造过程中进行抽检			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	按照HACCP管理			
	从 业 员 管 理	按照HACCP管理			
	施 舍 设 备 和 管 理	按照HACCP管理			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Yuta JINUSHI (地主裕太)	联 系 方 式	+81-178-33-1571
	记 录	记录的管理/保管、参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	醋腌八户银鲭							
JAN 条 码	4943671 200378		包装	材 质	袋: PE、PA 衬纸: PS			
保 存 期 限	冷冻半年			大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	4箱/捆×5捆		箱	材 质	纸箱		个数	10入
交 货 时 间	5天			大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻 ()		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 520日元		报 价 有 效 期		
						日本国内销商价格		1000YEN
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂: HACCP认证(一般社团法人日本食品认证机构)							

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
鲭鱼	八户产	能量	每100g 254kcal
食盐		蛋白质	每100g 16.5g
砂糖		脂肪	每100g 19.4g
酿造醋		碳水化合物	每100g 3.4g
山梨醇		食盐相当量	每100g 1.8g
酸化剂			
调味料(氨基酸等)			
甜味剂(三氯蔗糖)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
八户银鲭是指初秋在八户前冲捕捞的550g以上的真鲭。为了熬过水温低的冬季,银鲭会在身体内蓄积大量脂肪。本商品是使用重约1kg的特大型银鲭制作而成的高档醋腌鲭鱼。		半条200g的大尺寸,可供4-5人食用。肉极厚,但脂肪含量大,肉质软嫩润滑。	

■产品照片

	
	<p>过敏感源(特定原材料)</p> <p>鲭鱼、小麦、大豆</p>

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社山神		
年 销 售 额	42亿日元 (2021年3月度)	从 业 人 员 数	102
代 表 姓 名	Takenori JIN(神武徳)		
留 言	想必大家看到照片就已经明白了，山神的社长是陆奥湾现役扇贝渔师，每天清晨都会亲自驾驶渔船出海捕捞。在从渔港乘卡车5分钟可抵达的地方建成加工工厂，开始进行新鲜扇贝加工。从养殖/打捞~制造/出货，建立起一条龙生产线体制，追求极致鲜度。		
主 页	http://www.yamajin.aomori.jp		
公 司 地 址	〒 038-0059	262-5 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori (青森市油川岡田262-5)	
工 厂 地 址	〒 038-0059	262-10 Okada Aburakawa, Aomori, Aomori (青森市油川岡田262-10)	
负 责 人	Takenori MATSUMOTO(松本武徳)	E - m a i l	t-matsumoto@ymjin.co.jp
T E L	+81-17-763-3380	F A X	+81-17-788-4481

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等) 卖点

原料 (本公司工厂制造 水煮扇贝) 搬运 → 冷冻保管 → 产品检查 → 添加扑粉 → 挂面糊 → 裹上面包糠 → 装托盘 → 称重 → 冷冻 → 包装/标签检查 → 金属检测器 → 捆包 → 冷冻保管 → 出货

照 片



本公司渔船 惠渔丸打捞场景



工厂机器用水全部是陆奥湾的灭菌海水



运用独特的养殖方法培育的半成贝 水煮扇贝

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	全流程细菌检查/蒸扇贝时的芯温检查/由专门负责人进行大肠菌检查等			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	全工程实施清扫后的擦拭检查/灭菌海水水质调查/制造流程表点检			
	从 业 员 管 理	洗手检查/HACCP基础知识讲座/卫生讲习会/异物混入讲习会			
	施 舍 设 备 和 管 理	设置专门的设施管理负责人/彻底实施开工前的设备点检			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Takashi KUDO (工藤貴史)	联 系 方 式	+81-17-763-3380
	记 录	配备食品安全手册/食物中毒手册/已参保PL保险 (含海外PL)			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	渔师炸扇贝						
JAN 条 码	4534695263151	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	180天		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
最低交货单位	5 c / t	箱	材 质	纸箱		个数	20.0
交 货 时 间	1周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()	参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 650YEN		报 价 有 效 期		
			日本国内销价格		1280 日元		
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂 (EU/FDA HACCP) 第2工厂 炸扇贝 (FDA-HACCP)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
扇贝	青森县	能量	146kcal/100g
面包糠	日本等	蛋白质	11.0 g /100 g
淀粉	美国等	脂肪	1.3g/100g
小麦粉	日本他	碳水化合物	23.0 g /100 g
玉米淀粉	美国等	糖类	22.0 g /100 g
葡萄糖	日本他	膳食纤维	1.0 g /100 g
增稠剂(瓜尔豆胶)	日本他	食盐相当量	0.92 g /100 g
磷酸钙	日本他	钙	37m g /100 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
整颗的青森县陆奥湾产1年贝(通称半成贝)充分包裹面包糠,从酥脆的面衣中呈现出出水丰富的扇贝。原料阶段已加热至90度以上(蒸制),用175~180度的热油炸制2分30秒~3分钟,面衣即可呈现金黄色。		最适合用来制作晚饭的菜肴或便当。无需解冻直接炸即可,却能品尝到正宗的油炸食物。	

■产品照片

【冷凍食品】

名 称	ほたてフライ		
原 材 料 名	ほたて貝(青森県陸奥湾産)、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、コーンフラワー、ぶどう糖、植物油) / 増粘剤(グァーガム)、リン酸Ca、膨張剤(一部に小麦を含む)		
内 容 量	400g(20粒入)	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
賞 味 期 限	2021. 12. 16	加熱調理の必要性 加熱してお召し上がり下さい。	
凍結前加熱の有無	加熱してありません。		
製 造 者	株式会社 山神 青森県青森市油川字岡田262-5 TEL:017-763-3380		
製 造 所	株式会社 山神 第二工場 青森県青森市油川字岡田262-10		

※当工場では、えび、乳、ごま、大豆、鶏肉、りんご、アーモンドを使用した製品を製造しています。

4534695263151

過敏源 (特定原材料)

■产品特性和交易条件

产 品 名	山神煮扇贝						
JAN 条 码	4534695100012	包装	材 质	PE			
保 存 期 限	18个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				43.0	32.0	15.0	1kg
最低交货单位	6c/t	箱	材 质	纸箱		个数	
交 货 时 间	2周		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input checked="" type="checkbox"/> 冷冻		参 考 价 格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
	()			650YEN		日本国内销商价格	1280 日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	本公司工厂 (EU/FDA HACCP) 第2工厂 炸扇贝 (FDA-HACCP)						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××c a l)
扇贝	青森县	能量	79kcal/100g
		蛋白质	15.5g/100g
		脂肪	0.2g/100g
		碳水化合物	3.7g/100g
		灰份	1.9g/100g
		食盐相当量	1.31g/100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将刚捕捞上来的扇贝90度蒸制。 届时，李斯特氏菌等细菌就会被杀灭。 最重要的是，味道会凝缩其中。		煮、炒、焯、烤、炸	

■产品照片

	过敏源 (特定原材料)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	山本食品株式会社		
年 销 售 额	7.5亿日元	从 业 人 员 数	60
代 表 姓 名	Kouhei YAMAMOTO(山本浩平)		
留 言	<p>我们希望将美味的“青森味道”献给大家。怀着这个美好的愿望，我们采用本公司独有的工艺，将严挑干青鱼子与各种新鲜原料加工成各种产品。无论在哪个时代，我们都坚守真正的味道与质量，今后也会直接听取顾客意见，努力为顾客提供值得信赖的产品。</p>		
主 页	http://www.yamamoto-foods.co.jp/		
公 司 地 址	〒 039-3503	56-1 Urashima, Nonai Aomori, Aomori (青森県青森市大字野内字浦島56-1)	
工 厂 地 址	〒 030-0901	3-1-21 Minatomachi, Aomori, Aomori (青森県青森市港町3丁目1-21)	
负 责 人	Toshiki WASHIO(鷺尾俊樹)	E - m a i l	info@yamamoto-foods.co.jp
T E L	+81-17-726-5581	F A X	+81-17-726-5575



■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>原料：选别/异物剔除→调味→熟成（5℃以下）→称重/填充→重量检查→金属检测器→X射线异物检测装置→冷冻保存（-18℃）</p>
照 片

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	感官检查、理化学检查（NaCl、pH、Brix）、微生物检查（一般活菌数、大肠菌群数、真菌/酵母）			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	彻底实施产品、半成品、原料的温度管理，金属检测器、X射线异物检测装置			
	从 业 员 管 理	遵守洗手规则、着装等的正确穿着			
	施 舍 设 备 和 管 理	对机器/用具类进行彻底清洗、杀菌			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Toshiki WASHIO (鷺尾 俊樹)	联 系 方 式	080-1669-8868
	记 录	有原产地证明、经过细菌检查（公共机构、自主检查）、参保PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	NEBUTAZUKE 50 g × 2			
JAN 条 码	4979360500009	包装	材 质	容器: PET、膜: PE、PET、封带: PP
保 存 期 限	出货后360天(冷冻时)		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 9.0 9.0 4.5 120.0
最低交货单位	4箱	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 19.5 45.0 5.0 1.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期
				日本国内 销商价格
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	HACCP (一般社団法人日本食品认证机构)、干青鱼子加工品 (NEBUTAZUKE)			

水产品/水产加工品

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××c a l)
萝卜	日本国产	蛋白质	4.1 g
干青鱼子	加拿大、德国、荷兰	脂肪	0.2 g
黄瓜	日本国产	碳水化合物	19.7 g
海带	日本国产	食盐相当量	4.1 g
鱿鱼干	日本国产		
腌渍原材料			
山梨醇			
酒精			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将严选干青鱼子、鱿鱼干、萝卜、黄瓜与有粘性的海带一起腌渍而成的独具风味的酱油腌菜。自1966年发售至今，作为“青森味道”受到很多人的喜爱。		适合做下饭菜或下酒菜。	

■产品照片



名 称: しょうゆ漬(刻み)
 原 材 料 名: 大根、数の子、きゅうり、昆布、するめ、漬け原材料【砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、醸造調味料、カニエキス、ベース調味料、昆布エキス、食塩、かつお節調味エキス、かつお節エキス、香辛料、アザリエキス】/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、リン酸塩(Na)(一部に乳成分・大豆・小麦・カニ・いかを含む)
 原料原産地名: 国産(大根)、カナダ、ドイツ、オランダ(数の子)、国産(きゅうり、昆布、するめ)
 内 容 量: 100g (50g×2)
 賞 味 期 限: 上面右下部に記載
 保 存 方 法: 要冷凍(-18℃以下保存)
 製 造 者: ヤマト食品株式会社 青森市大字野内字浦島56-1
 TEL: 017(726)5581

紙 ラベル 容器: PET
 フィルム: PE, PET
 帯フィルム: PP

过敏源 (特定原材料)

(特定原材料) 乳、蟹、小麦

(准特定原材料) 鱿鱼、大豆、鸡蛋、花生、虾、蟹、小麦、荞麦

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	干青鱼子酱油腌菜100g（高汤酱油）			
JAN 条 码	4979360122119	包装	材 质	袋：PE、PET
保 存 期 限	出货后360天(冷冻时)、解冻后7天（10℃以下）		大小/内容量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 内容量 21.0 13.0 2.5 206.0
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸箱
交 货 时 间			大小/重量	长(厘米) 宽(厘米) 高度(厘米) 重量(公斤) 195.0 325.0 85.0 2.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报 价 有 效 期
	()			日本国内销价格
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	HACCP（一般社団法人日本食品认证机构）、干青鱼子加工品（干青鱼子酱油腌菜）			

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每××××cal)
干青鱼子	荷兰	蛋白质	15.4 g
酱油		脂肪	3.8 g
淀粉糖浆		碳水化合物	4.9 g
海带提取物		食盐相当量	1.74 g
蟹提取物			
鳀节调味提取物			
味醂			
食盐			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
芳香浓郁的酱油混合海带和鳀节的组合高汤，将精选优质干青鱼子 在里面充分腌渍，呈现出醇厚的风味。		可直接当作下饭菜。 也非常适合作正月的年节菜、当礼物送给重要的人。	

■产品照片



数の子醤油漬(だし醤油)

名 称 数の子しょうゆ漬
 原材料名 数の子(オランダ)、しょうゆ、還元水飴、
 こんぶエキス、カニエキス、かつお節調
 味エキス、みりん、食塩/ソルビット、調
 味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、着色
 料(カラメル、アナトー)、リン酸塩(Na)、
 (一部に小麦・かに・大豆・ゼラチンを含
 む)

固 形 量 枠外右下部に記載
 賞味期限 枠外右下部に記載
 保存方法 枠外右下部に記載
 製 造 者 ヤマト食品株式会社
 青森市大字野内字浦島56-1
 製造所：青森市港町3丁目1-21

过敏感源（特定原材料）

(特定原材料) 蟹、小麦

(准特定原材料) 大豆、明胶、鸡蛋、花生、虾、蟹、小麦、荞麦

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社YAMAYO		
年 销 售 额	2020年 32亿8千万日元	从 业 人 员 数	100
代 表 姓 名	Kazuhiro FUJITA(藤田和弘)		
留 言	位于日本著名的水产基地“八户”，拥有得天独厚的地理环境，不断扩大商品种类，为市场提供珍味品、副食品、冷冻食品等各种商品。希望今后能一如既往地得到大家的支持与关照。		
主 页	http://www.yamayo.info		
公 司 地 址	〒 031-0801	4-10-24 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市江陽4-10-24)	
工 厂 地 址	〒 031-0801	4-16-1 Kouyou, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市江陽4-16-1)	
负 责 人	Keiichi OTA(太田敬一)	E - m a i l	k-ota@yamayo.info
T E L	+81-178-24-3211	F A X	+81-178-24-1783

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

<p>“鱿鱼生鱼片松前渍” 原料解冻 → 称重 → 水洗 → 杀菌/清洗 → 水洗 → 切割 → 味醂腌制 → 冷藏保存 → 沥干水分 → 称重 → 调味拌合 → 冷藏保存 → 填充/包装 → 金属检测 → 重量检查 → 装箱 → 冷冻 → 冷冻保存 → 出货</p> <p>“3种蔬菜与鲭鱼沙拉” 冷冻鲭鱼片 解冻 → 盐水腌制 → 剥皮 → 切割 → 浸调味醋(鲭鱼+蔬菜) → 沥干水分 → 称重 → 装袋 → 金属检测器 → 产品检查 → 解冻 → 装箱 → 冷冻保存 → 出货</p> <p>“大块醋腌鲭鱼” 原料解冻 → 去除头和内藏 → 鲭鱼片成形 → 盐水腌制 → 整形 → 剥皮 → 称重 → 浸调味醋 → 手工揉搓 → 真空包装 → 金属检测器 → 产品检查/批次 → 冷冻 → 装箱 → 冷冻保存 → 出货</p>
照 片
  

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	一般活菌数10万个/g以下、大肠菌阴性、副溶血性弧菌阴性等		
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	大日本水产会HACCP认证工厂。制造负责人与质量管理负责人紧密合作，共享信息，致力于预防与应对，努力生产安全安心的商品。		
	从 业 员 管 理	作业开始前，由制造负责人实施卫生/身体状况检查。此外，利用定期全员早会等机会，由质量管理负责人实施卫生教育，同时在楼层巡逻时进行指导，努力提高员工卫生意识。		
	施 舍 设 备 和 管 理	设置设施设备相关部门，并指派专门负责人，以便能迅速应对故障缺陷。		
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	联 系 方 式	+81-178-24-3211
	记 录	发生事故时，按照应对手册予以应对。参保PL保险(日本商工会议所 限额1亿日元)		

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	3种蔬菜与鲑鱼沙拉						
JAN 条 码	4903250551932	包装	材 质	PE、PP			
保 存 期 限	冷冻6个月		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				15.0	15.0	2.0	100 g
最低交货单位	需确认	箱	材 质	DB		个数	80.0
交 货 时 间	要確認		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				32.0	24.0	46.0	9.4
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
						日 本 国 内 销 商 价 格	300日元
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	大日本水产会HACCP认证工厂						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量 (每×××××cal)
鲑鱼(日本国产)、洋葱、胡萝卜、	鲑鱼: 日本国产	能量	158kcal
青椒、砂糖混合异构糖浆、食醋、		蛋白质	6.9g
食盐、水解植物蛋白、荷兰芹、		脂肪	10.2g
草本葡萄酒/山梨醇、		碳水化合物	10.3g
调味料(氨基酸)、		糖类	8.8g
(部分含有鲑鱼/橙子)		膳食纤维	1.5g
		食盐相当量	0.9g
			每100g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将鲑鱼与蔬菜用醋拌制而成。		可搭配鲜切蔬菜。可制作开式三明治&意式烤面包。	

■产品照片

	过 敏 源 (特 定 原 材 料)

