

日本酒/其他酒精饮料

- P99 有限会社Sun Mamoru Winery
下北葡萄酒 Ryo Selection
青森苹果起泡果酒DRY
红玉苹果酒DRY
- P103 株式会社JR东日本青森商业开发
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) SWEET 200ml
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) STANDARD 200ml
A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) DRY 200ml
- P107 Tamura Farm株式会社
TAMURA CIDRE SWEET (甜口) 500ml
TAMURA CIDRE DRY (略辛口) 500ml
SPARKLING APPLE APPRIMO
- P111 MORIYAMA园株式会社
TEKIKAKA APPLE SODA
TEKIKAKA CIDRE



■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	有限会社Sun Mamoru Winery		
年 销 售 额	1亿7500万日元(2018年度)	从 业 人 员 数	17
代 表 姓 名	Yoshihisa KITAMURA(北村良久)		
留 言	在青森县的本公司自有农田中栽培黑皮诺等葡萄酒专用葡萄，从2008年开始生产安心安全的优质果酒。曾在国内外的比赛中获奖。除本公司栽培的葡萄外，还使用产量居日本首位的青森县产苹果及司特本酿造果酒。		
主 页	http://sunmamoru.com		
公 司 地 址	〒 039-5201	1-6 Kawadai, Kawauchi, Mutsu, Aomori (青森県むつ市川内町川代1番地6)	
工 厂 地 址	〒		
负 责 人	Sasaki(佐々木)	E - m a i l	a-sasaki@dailysha.com
T E L	+81-172-55-8312	F A X	+81-172-55-8313

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片



【葡萄田】面积约11.3公顷，葡萄酒专用葡萄约3万5千株



【槽罐设备室】储酒/发酵



【产品检查】使用检查灯进行目视检查

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	亚硫酸测定、还原性糖分析、比重及糖度的测定、目视检查(灌装时)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	以A-HACCP为标准，构建起从收货到出货的检查体制。			
	从 业 员 管 理	以A-HACCP为标准的身体状况管理。定期体检。			
	施 舍 设 备 和 管 理	制作各项设备的维护计划并实施维护。配备整备/清扫记录簿。由卫生管理专家进行指导、检查及改善。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Kasai(笠井)	联 系 方 式	+81-175-42-3870
	记 录	各类账簿的记录			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	下北葡萄酒 Ryo Selection						
JAN 条 码	4562257792801	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				8.2	8.2	29.5	750ml
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱		个 数	12
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				34.0	25.5	30.0	16.3
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	2023年 4月 (计划)
						日 本 国 内 销 商 价 格	5,000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
葡萄	青森县		
抗氧化剂(亚硫酸钠)			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
使用青森县下北半岛の本公司农田里栽培の黒皮诺, 用上等法国橡木桶熟成后, 再次经过严格挑选的Ryo Selection。辛口日本葡萄酒。		建议搭配金枪鱼刺身、寿喜烧、法式红酒炖鸡。	

■产品照片

自然豊かな下北半島むつ市川内町で醸造場に反射する日差しを浴びたピノ・ノワールです。
このワインは、少し冷えた15℃前後で美味しくお飲みいただけます。
うまみ成分を残したワインです。濁りや結晶[濁石]を析出することもあります。品質には問題ありません。
このワインは、ニチニチ製薬株式会社の技術支援のもと造られました。(http://www.nichinichi-phar.co.jp/)

日本ワイン
内 容 量: 750ml
アルコール分: 12.0%
原材料名: ぶどう(むつ市産)
 / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

品目: 果実酒(辛口)

・20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。
・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響をおそれがあります。
・びんは破損しやすいので取扱には十分ご注意ください。

製造者 有限会社 サンマモルワイナリー
青森県むつ市川内町川内1番地6 TEL.0175-42-3870
URL http://www.sunmamor.com

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	青森苹果起泡果酒DRY							
JAN 条 码	4562257792931		包 装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无			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	纸箱		个数	20.0
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 checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃~20℃		参 考 价 格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	2023年 4月 (计划)	
				日 本 国 内 销 货 价 格	1,150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
苹果汁	青森县		
苹果汁浓缩汁	青森県		
亚硫酸钠	神奈川県		
二氧化碳			
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
混合使用青森县产的红玉/富士/王林苹果, 充分发挥各品种的原味。香气华丽芳醇, 苹果派般的香气与蜂蜜、苹果茶等的香气和谐融合。温和的甘甜中弥漫着一种清新干爽的酸味。		适合搭配熏牛肉、香肠、猪肉。	

■产品照片

青森県産紅玉・富士・王林をブレンドし、それぞれの特徴を活かした青森のスパークリングワインに仕上げました。リンゴ本来の爽やかな香りと清涼感あふれる酸味をご堪能下さい。このワインは、3年2年製法で仕込まれています。技術支援の場と認められました。このワインは、4〜5日間瓶で、熟成をお楽しみください。

内容量: 500ml
アルコール分: 7.0度
原材料名: りんご果汁(青森県産)、りんご濃縮果汁(青森県産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)、炭酸ガス

品目: 果実酒(炭酸ガス含有)

・20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。
・びんは破損しやすいので取扱いには十分ご注意ください。

製造者
有限会社サンモルワイナリー
青森県むつ市川内町川代1番地6
TEL.0175-42-3870
URL: http://www.sunmamoré.com/

瓶塞口	瓶口	非密封口	非口
			○

过敏源 (特定原材料)

苹果

日本酒/其他酒精饮料

展览会·商谈会票

■产品特性和交易条件

产 品 名	红玉苹果酒DRY						
JAN 条 码	4562257792566	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				7.5	7.5	30.0	720ml
最低交货单位	1箱	箱	材 质	纸箱		个数	12.0
交 货 时 间	5天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				33.0	25.0	31.5	14.2
保 存 温 度 带	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 15℃~20℃		参考 价格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	2023年 4月 (计划)
						日 本 国 内 销 商 价 格	1,306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
苹果汁	青森县		
苹果汁浓缩汁	青森县		
亚硫酸钠	神奈川县		
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
100%使用以青森县三戸町梅内地区的红玉苹果为主的县产苹果酿造而成。颠覆了西打酒的传统印象，浓郁辛辣，拥有红玉苹果的酸爽与清新味道的非起泡型辛口果酒。		非常适合搭配咖喱和猪肉。	

■产品照片

	<p>青森県産りんご100%で醸造しました。 シードのイメージを履き 縦書きのデザインが特徴。 純粋なりんごの風味と新鮮な フロシットを味わってください。 りんごワインに仕上げました。</p> <p>このワインは、ユメナイ醸造株式会社(Umenai Brewery)が 青森県三戸町梅内地区で生産されています。</p> <p>【ワインタイプ】 内容量: 720ml アルコール分: 10.0度 原材料名: りんご(青森県三戸町産)・ 濃縮りんご果汁(青森県産)・ /酸化防止剤(亜硫酸ナトリウム)</p> <p>・20歳未満の者の飲用は法律 で禁止されています。 ・妊娠中や授乳期の飲用は、 飲まないでください。 ・飲後は必ず手洗いを徹底し、 飲後は必ず冷蔵庫で保存してください。</p> <p>品目: 果実酒<中辛口> 製造者: 有限会社サマエウメナイ 青森県三戸町梅内地区1番地6 TEL: 0172-55-8870 製造所: 青森県三戸町梅内地区1番地6 青森県三戸町梅内地区1番地6 TEL: 0172-55-8870 URL: http://www.umenai.com/</p> <p>过敏源 (特定原材料)</p> <p>苹果</p>
--	--

日本酒\其他酒精饮料

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	株式会社JR东日本青森商业开发		
年 销 售 额	非公开	从 业 人 员 数	76
代 表 姓 名	Hironori KONNO (紺野紀洋)		
留 言	我们通过升级改造购物中心，强化作为西打酒制造商的商品开发力，与地方经济共同发展，在各馆及各项事业中采取具体措施，努力提供“生活魅力”。今后，我们也将一如既往地不断挑战，通过“地方建设”“产品制造”“人才培养”，实现“心灵富足的生活”，进而架起连接未来的桥梁，与地方经济共同成长，共同发展。		
主 页	https://www.jre-abc.com/		
公 司 地 址	〒 038-0012	1-2-3 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-2-3)	
工 厂 地 址	〒 038-0012	1-4-2 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-4-2)	
负 责 人	Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博)	E - m a i l	takahiro-nakajima@jre-abc.co.jp
T E L	+81-17-752-1890	F A X	+81-17-752-1891

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

榨汁→倒罐、添加酵母→发酵管理→过滤→灌装→产品检查→贴标签→产品检查

照 片



■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	异物确认			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	流程管理、出货管理			
	从 业 员 管 理	身体状况管理			
	施 舍 设 备 和 管 理	入室管理、安装监控摄像头、全部房间自动落锁			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博)	联 系 方 式	+81-17-752-1890
	记 录	原材料、质量检查记录保管、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	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) SWEET 200ml						
JAN 条 码	458030049016	包装	材质	瓶			
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最低交货单位	3箱	箱	材质	纸		个数	24.0
交 货 时 间	订货时商议		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报价有效期		
					日本国内销商价格	开放价格	
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
苹果	青森县	热量	48kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	7.2 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
酒精含量3%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 酒精含量低，易于饮用的甜口西打酒。最大特点在于醇厚的甘甜会在口中蔓延。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获银奖，2018年荣获铜奖。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星，2018年获得2星			

■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	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) STANDARD 200ml						
JAN 条 码	4580300490047	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸		个 数	24.0
交 货 时 间	订货时商谈		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重 量 (公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" 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	
	[]					日 本 国 内 销 商 价 格	开 放 价 格
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
苹果	青森县	热量	52kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	5.4 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
酒精含量5%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 低温环境下充分发酵的西打酒。苹果的香气/甘甜与酒的风味达到完美平衡，非常适合初饮者。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获金奖(日本首次获奖)。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星			

■产品照片

	
	过敏源 (特定原材料)

■产品特性和交易条件

产 品 名	A-FACTORY AOMORI CIDRE (起泡酒) DRY 200ml					
JAN 条 码	4580300490078	包装	材 质	瓶		
保 存 期 限	无记载		大小/内容量	长(厘米) 6.0	宽(厘米) 6.0	高度(厘米) 19.0
最低交货单位	3箱	箱	材 质	纸	个 数	24.0
交 货 时 间	订货时商谈		大小/重量	长(厘米) 38.0	宽(厘米) 26.0	高度(厘米) 22.0
保 存 温 度 带	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" 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		
	()		*他取引条件により異なる	日本国内 销商价格	开放价格	
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
苹果	青森县	热量	47kcal
含抗氧化剂(亚硫酸盐)		碳水化合物	1.9 g
		蛋白质	0 g
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
酒精含量7%，不使用人工甜味剂、香料、酸化剂等 酒精含量高的辛口西打酒。清淡爽口，带来犹如起泡酒般的感觉。 2019年在一年一度的伦敦西打酒国际品评会“International Cider Challenge”上荣获金奖(日本首次获奖)，2018年荣获铜奖，2017年荣获银奖。 2019年在“Japan Cider Awards”上获得2星		建议在派对等场合干杯时饮用。	


■产品照片

	过敏源 (特定原材料)

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	Tamura Farm株式会社		
年 销 售 额	2019年度 2亿3600万日元	从 业 人 员 数	2019年度 25名
代 表 姓 名	代表取締役 田村 昌司		
留 言	在位于青森县弘前市的本公司农场中栽培苹果，努力开发西打酒、苹果派、苹果汁、果酱等加工食品。“希望大家献上更健康美味的苹果商品……”这便是TamuraFarm株式会社理念。		
主 页	http://tamurafarm.jp/		
公 司 地 址	〒 036-8246	18-28 Aokicho, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字青樹町18-28)	
工 厂 地 址	〒 036-8245	5-4 Kinzokucho, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字金属町5-4)	
负 责 人	Tamura (田村)	E - m a i l	tamurafarm87@yahoo.co.jp
T E L	+81-172-88-3836	F A X	+81-172-88-3836

■ 制造工艺 [如是农林水产品填写生产工艺等] 卖点

照 片		
		
TamuraFarm苹果农园	榨汁	灌装

■ 品质管理信息

有 无 产 品 检 验	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目视检查 (异物混入)、外部机构细菌检查			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	HACCP运用。以制造流程表为基础加以运用，发生问题时查明原因，进行改善。			
	从 业 员 管 理	按照卫生管理表，每天早/晚进行身体状况管理确认。			
	施 舍 设 备 和 管 理	实施定期维护。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Shoji TAMURA (田村 昌司)	联 系 方 式	+81-172-88-3836
	记 录	PL保险			

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TAMURA CIDRE SWEET (甜口) 500ml						
JAN 条 码	4936204415035	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB		个数	12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 960YEN		报 价 有 效 期		
			日本国内 销商价格	1,200 日元			
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	HACCP JFS-B标准						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本		
碳酸	日本		
抗氧化剂(亚硝酸盐)	日本		
产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)		
提出“所有故事都从美味的苹果开始”的理念，从苹果栽培到酿造，耗时1年精心酿造的西打酒。酒精度数3%的甜口西打酒。可以品尝到优质苹果的甘甜。	可做餐前酒或干杯酒，适合搭配前菜及甜点等。		

■产品照片

		<p>フルーティーな香りとともに華やかな泡立ち、上品なりんごの甘さが楽しめるシードルです。シードルを飲みたない方にもおすすめ。よく冷やしてお飲みください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●甘口●飲み頃温度：約8℃ ●キャップシールの切り口に注意しましょう。 ●飲み前は20歳になってから。 ●飲みすぎに注意しましょう。 <p>原材料名：りんご(青森県産) 炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩) 内容量：500ml アルコール分：3% 製造者：タムラファーム株式会社 青森県弘前市大字青樹町18-28 〒036-8246 電話0172-88-3836 製造所：青森県弘前市大字金富町 5-4</p>
	过敏源 (特定原材料) 苹果	

日本酒/其他酒精饮料

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TAMURA CIDRE DRY (略辛口) 500ml						
JAN 条 码	4936204415066	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		大小/内容量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	内容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB		个数	12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米)	宽(厘米)	高度(厘米)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		报 价 有 效 期	
				960YEN		日本国内销价格	1,200 日元
认证·认定机构的审批准可 (商品·工厂等)	HACCP JFS-B規格						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本		
碳酸	日本		
抗氧化剂(亚硝酸盐)	日本		
产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)		
<p>美味的西打酒源自美味的苹果。</p> <p>在位于青森县弘前市的本公司农场中栽培苹果，从苹果栽培到酿造，耗时1年精心酿造的西打酒。果香浓郁，泡沫华丽绵密，同时能够感受到苹果特有的优雅酸味与淡淡苦味，口感清爽。</p>	<p>酒精度数6%的辛口西打酒。特点是后味清爽，</p> <p>不管日餐还是西餐，都能作为佐餐酒。</p> <p>起泡果实酒，还可作为派对或庆典用酒。</p>		

■产品照片



フルーティーな香りとともに華やかな泡立ち、りんご特有の上品な酸味とほのかな苦みも感じられるスッキリしたシードルです。充分冷やしてお飲みください。

- 辛口●飲み頃温度：約8℃
- キャップシールの切り口に注意しましょう。
- 飲酒は20歳になってから。
- 飲みすぎに注意しましょう。

原材料名：りんご(青森県産)
炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩)
内容量：500ml アルコール分：6%
製造者：タムラファーム株式会社
青森県弘前市大字青柳町18-28
〒036-8246 電話0172-88-3836
製造所：青森県弘前市大字金風町5-4

4 936204 415066

过敏源(特定原材料)

苹果

展览会·商谈会票




■产品特性和交易条件

产 品 名	SPARKLING APPLE APPRIMO				
JAN 条 码	4936204315038	包装	材 质	瓶	
保 存 期 限	1年		大小/内容量	长(厘米) 6.8	宽(厘米) 6.8
最低交货单位	5cs	箱	材 质	DB	个数 12.0
交 货 时 间	国内交货 4天		大小/重量	长(厘米) 22.0	宽(厘米) 30.0
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	报价 有效期	
			640YEN	日本国内 销商价格	800 日元
认证・认定机构的审批许可 (商品・工厂等)	HACCP JFS-B規格				

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
苹果	日本	能量	每100ml 51Kcal
碳酸	日本	蛋白质	每100ml 0.6g
		脂肪	每100ml 0.0g
		碳水化合物	每100ml 12.3g
		食盐相当量	每100ml 0.01g

产 品 特 色	使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)
希望让顾客品尝到苹果固有的美味，所以不加糖/无调整/不使用任何抗氧化剂或酸化剂。适合与家人一起分享。	适合在圣诞节等派对上饮用。作为礼物送给重要的人。 喜欢喝苹果汁的人、喜欢喝碳酸饮料的人、喜欢喝果汁饮料的人。

■产品照片

	<p>名 称 りんごジュース(ストレート・炭酸入り)</p> <p>原材料名 りんご(青森県産)/炭酸</p> <p>内 容 量 500ml 賞味期限 2021年6月30日</p> <p>保存方法 直射日光、高温を避け、常温で保存。</p> <p>製 造 者: タムラファーム株式会社 青森県弘前市大字青樹町18-28 TEL0172-88-3836</p> <p>製 造 所: 青森県弘前市大字金屋町 5-4</p> <p>栄養成分表示 100ml当たり(推定値)</p> <p>エネルギー・51Kcal たんぱく質・0.6g 脂質 0.0g 炭水化物・12.3g 食塩相当量 0.01g</p> <p>●開封後は10℃以下に保存の上、お平めにお召し上がりください。 ●酸化防止剤は使用しておりません。 ●ストレート果汁とは水一滴さえ加えていない100%果汁のことで、キャップには裏ラベルに「ブ」</p> <p>4936204315038</p>
	<p>過敏源 (特定原材料)</p> <p>苹果</p>

■ 出展企业介绍

出 展 企 业 名	MORIYAMA园株式会社		
年 销 售 额	2020年度 5200万日元(法人成立第6期)	从 业 人 员 数	13
代 表 姓 名	Toshihiko MORIYAMA(森山聪彦)		
留 言	立足青森苹果的发源地，提出颠覆常识的新方案。利用ICT实现PDCA循环，使用间果时摘下的未成熟苹果酿造TEKIKAKA CIDRE，制造不含酒精的TEKIKAKA APPLE SODA。提倡循环型零浪费的栽培逻辑。在2020年2月的第21届全国果树技术经营大赛中，包括充分利用间果苹果在内的MORIYAMA园果树经营模型荣获『农林水产大臣奖』。2020年12月，TEKIKAKA CIDRE荣登『料理王国100选2021年版』。		
主 页	https://moriyamaen.jp/		
公 司 地 址	〒 036-8253	1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4)	
工 厂 地 址	〒 036-8253	1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4)	
负 责 人	Toshihiko MORIYAMA(森山聪彦)	E - m a i l	info@moriyamaen.com
T E L	+81-172-78-3395	F A X	+81-172-78-0865

■ 制造工艺〔如是农林水产品填写生产工艺等〕 卖点

重新调整栽培方法，让富含苹果多酚的『苹果间果果实』变成可用果。

收获间果果实后，委托Gold Pak株式会社榨汁。

(选果/洗果→粉碎/榨汁→加热杀菌→离心分离及磁石去除异物→转移到金属桶中冷冻保存)

根据需要解冻金属桶，在MORIYAMA园TEKIKAKA CIDRE工厂进行产品化。

(将果汁移送至耐压罐中，加入二氧化碳进行碳酸化→装瓶/加热杀菌→异物检查→产品检验→贴标签/包装)

※2020年3月引进第二台耐压罐。根据需要，一次最多可生产约6,000瓶(330mL装)，每月可制造1次以上。

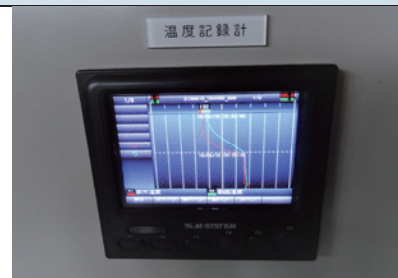
照 片



装瓶的情形



巴氏灭菌器外观



巴氏灭菌器内置的温度计 洒水/产品温度记录

■ 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、目视检查、微生物检查(青森县药剂师会)			
卫 生 管 理 要 求	制 造 工 艺 管 理	确认原料果汁的分析结果，查看是否符合质量标准，确认保存情况，在装瓶后的杀菌工序使用内部温度数据记录，确认是否符合标准并保存记录。			
	从 业 员 管 理	实施全方位管理，让全体员工可以通过管理簿共享信息。通过项目经理及引进作业记录系统，彻底贯彻“报告-联络-商量”。			
	施 舍 设 备 和 管 理	器具、工厂内用臭氧水清洗，器具放在干燥储存库干燥。			
微 机 管 理 体 制	负 责 人 联 系 方 式	负 责 人	Toshihiko MORIYAMA (森山聪彦)	联 系 方 式	+81-172-78-3395
	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	TEKIKAKA APPLE SODA						
JAN 条 码	4589752770431	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	从生产当月起12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	1箱	箱	材 质	纸箱		个 数	24.0
交 货 时 间	3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 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	不含税 450 日元			
认证·认定机构的审批许可 (商品·工厂等)	青森县特别栽培农产品(削减50%农药, 不使用化学肥料) 在本公司开发的数据库中记录生产流程。						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法·推荐菜谱等)	
将富含苹果多酚的间果果实100%苹果汁进行碳酸化的无酒精苹果酒。以成熟变甜前的初夏苹果为原料, 口感清淡爽利不甜腻, 适合夏日饮用。		室内外气温升高时, 充分冷藏后饮用。清爽不甜腻的碳酸苹果汁, 可佐餐饮用。	

■产品照片






TEKIKAKA
APPLE
SODA
MORI-YAMA-EN

摘果りんごジュース100%+炭酸
テカカアップルソーダ
無添加
ノンアルコール
nonalcoholic

过敏源 (特定原材料)

日本酒/其他酒精饮料

展览会·商谈会票



■产品特性和交易条件

产 品 名	TEKIKAKA CIDRE						
JAN 条 码	4589752770240	包装	材 质	瓶			
保 存 期 限	无		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	纸箱		个 数	24.0
交 货 时 间	3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 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		
			日本国内销价格		不含税 570日元		
认证・认定机构的审批准可 (商品・工厂等)	青森县特别栽培农产品(削减50%农药, 不使用化学肥料) 在本公司开发的数据库中记录生产流程。						

原 材 料 以 及 添 加 物	原 产 地	营 养 成 分	成 份 量
产 品 特 色		使 用 方 式 (使用方法・推荐菜谱等)	
泡沫丰富, 具有苹果的清香、间果果实鲜明涩味与酸味, 口感清爽, 舒心畅饮! 让您更好地享受美食。2019年, 成为首个获得『JAPAN CIDER AWARDS』大奖的日本国产品牌。(酒标部门/风味部门均获得3星。) 2020年12月入选《料理王国100选 2021年版》。		控制甜度, 适合佐餐。请冷藏后饮用。	

■产品照片





原材料各りんご(青森県弘前市産)・酸化防止剤(亜硫酸亜銅)
 内容量: 330ml(アルコール分: 5%) 品目: 果実酒
 製造者: もりやま醸造株式会社青森県弘前市大森町1-10-4
 TEL: 0172-78-3395 https://www.moriyama.jp
 製造者が記載・浮遊してより手が、飲用されても体への影響は「ない」です。
 ※注意事項 お酒は二十歳になってから、妊娠中や授乳期の飲用は胎児・乳児の発育に影響を与える恐れがあります。
 テキカカシードル 果実酒(発泡性) ①



過敏源 (特定原材料)

日本酒\其他酒精饮料