

農畜產品、農產加工品

- P2 青森縣RINGO JUICE株式會社
Shiny 青森完熟蘋果 1000ml 瓶
Shiny Sparkling Apple DRY 200ml 瓶
Shiny Nebuta 280ml
- P6 Apple & Snack株式會社
Apple Snack Original
Apple Snack Yellow
Apple Snack Fuji
- P10 株式會社Wing Apple
蘋果
蘋果汁
名完熟蘋果酒 SWEET 4 % DRY 8 %
- P14 有限會社 柏崎青果
FUDE阿媽孝順黑蒜頭
牛蒡切片 對角線切割
黑蒜頭 單賣 L
- P18 有限會社公司KS青果
青森縣產熟成黑蒜頭
青森縣產JOPPARI黑蒜頭 (分粒包)
青森縣產JOPPARI黑蒜頭
- P22 太子食品工業株式會社
北之大豆納豆大粒 40g×2個
北之大豆絹 120g×3包
TUDUKERU OLIGO (機能性標示食品) 125ml
- P26 株式會社TAKARA
熟成黑蒜頭
熟成黑蒜頭(一粒)
- P29 一般社團法人 深浦町食品產業振興公社
雪蘿蔔濃湯
雪蘿蔔扇貝 義大利麵醬
雪蘿蔔果醬
- P33 有限會社 MAGOKORO農場
半乾式青森蘋果 原味
半乾式青森蘋果 蘋果肉桂
半乾式青森蘋果 蘋果檸檬
- P37 山野蘋果株式會社
送禮用蘋果
千雪果汁
Yellow Magic
- P41 股份有限公司RIKET
青森縣產 青天霹靂 2 k g
青森縣產 MASSHIGUR 2 k g
青森縣產 TSUGARU-ROMAN 2 k g

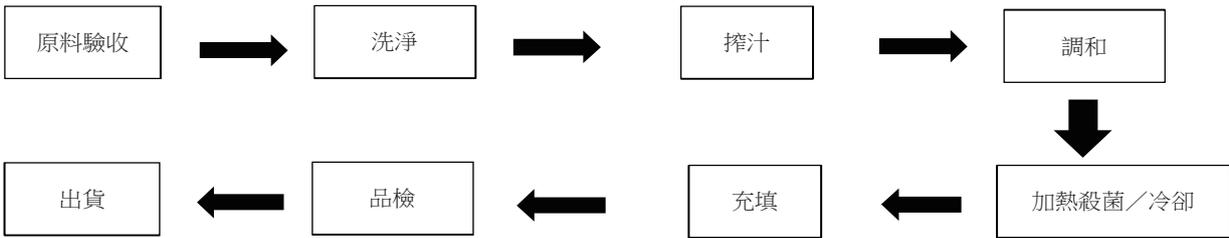


■參展企業介紹

參展企業名稱		青森縣RINGO JUICE株式會社		
全年銷售額	2,234百萬日圓 ※2020年度	員工人數	102名 ※2021年4月	
負責人姓名	Koichi TAKEHANA(竹鼻孝為稚)			
簡介	我們成立於1957年，60多年來持續生產和銷售蘋果汁。我們使用青森縣生產的蘋果製造蘋果汁，企業理念是為在地奉獻，追求健康、安全和美味，並持續挑戰、追求完美的飲食文化。			
網頁	http://www.shinvapple.co.jp/			
公司地址	〒036-0516	178-2 Aino, Kuroishi, Aomori (青森縣黑石市相野178-2)		
工廠地址	〒036-0516	178-2 Aino, Kuroishi, Aomori (青森縣黑石市相野178-2)		
承辦人	Takahiro SHOJI(莊司貴広)	E-mail	ta.shouji@shinvapple.co.jp	
T E L	+81-172-52-2321	F A X	+81-172-59-1055	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

蘋果汁製造流程



照片







除去不符合標準蘋果的重要工作皆由手動完成。

將蘋果與表皮一起壓碎，然後用壓帶機擠壓。我們每天加工多達200至250噸的蘋果。

我們提供160g / 195g / 250g 罐裝、1L瓶、200ml瓶、180ml瓶裝、280mlPET和200ml紙包裝之填充方式。

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	理化學（pH值等）、感官、微生物（一般活菌數、黴菌／酵母菌、大腸菌群）			
衛生管理措施	製造流程管理	採用以FSSC22000為基準的食品安全管理體系			
	員工管理	上班時實施健康檢查、在工廠安裝監視攝影機			
	施設設備與管理	定期5S檢查、內部稽查			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yutaka IZUTSU (井筒豐)	聯絡方式	+81-172-52-2321
	記錄	蘋果原料驗收記錄、生產過程檢驗記錄、產品檢驗記錄、PL保險			

■參展企業介紹

參展企業名稱	Apple & Snack株式會社		
全年銷售額	117百萬日圓	員工人數	14
負責人姓名	Takashi INABA(稻葉隆志)		
簡介			
網頁	https://www.applesnack.com/		
公司地址	〒038-1141	50-10 Kamifunabashi, kawabe, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori (青森縣南津輕郡田舎館村川部上船橋50-10)	
工廠地址	〒038-1141	50-10 Kamifunabashi, kawabe, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori (青森縣南津輕郡田舎館村川部上船橋50-10)	
承辦人	Inaba/Osanai/Akahira (稻葉/小山内/赤平)	E - m a i l	info@applesnack.com
T E L	+81-172-26-5360	F A X	+81-172-26-5361

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>只使用青森縣的原料，不使用食品添加劑，以免破壞原料的風味。 創造能讓您安心享受原料本真滋味的產品，是本公司的目標。</p>		
照片		

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	口味測試			
衛生管理措施	製造流程管理	原料驗收、生產、裝袋過程都採用日報表來管理			
	員工管理	藉由衛生管理檢查表來進行管理			
	施設設備與管理				
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Takashi INABA (稻葉隆志)	聯絡方式	+81-172-26-5360
	記錄	加入P L保險			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	Apple Snack Original						
JAN 代碼	4539345500020	包裝	材質	PE,PP			
消費期限	240天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				25.0	15.0	3.0	45 g
最少交貨箱數單位	105包	箱	材質	紙箱		內含數量	35.0
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格有效期限		
					日本國內販售價格	350YEN	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	A-HACCP						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣	熱量	498.9kcal
植物油		蛋白質	0.7g
麥芽三糖糖漿		脂質	23.5g
		碳水化合物	74.3
		含鹽量	0 g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
本產品使用青森縣產蘋果、不摻雜食品添加劑，重視蘋果原有風味，可安心食用。			

產品照片

	<table border="1"> <tr> <td>名稱</td> <td>スナック菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361</td> </tr> </table>	名稱	スナック菓子	原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ	内容量	枠外下部記載	賞味期限	枠外下部記載	保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。	製造者	Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361
	名稱	スナック菓子											
原材料名	りんご(青森県産100%)、植物油、マルトオリオースシロップ												
内容量	枠外下部記載												
賞味期限	枠外下部記載												
保存方法	直射日光、高温多湿な所を避け保存して下さい。												
製造者	Apple & Snack Co.,Ltd. アップルアンドスナック株式会社 〒038-1141 青森県南津軽郡田舎館村大字 川部字上船橋50-10 TEL (0172)26-5360 FAX (0172)26-5361												
過敏原物質標示(特定原料)													

■參展企業介紹

參展企業名稱	株式會社Wing Apple		
全年銷售額	600萬日圓	員工人數	2
負責人姓名	Minami HORIO(堀尾みなみ)		
簡介	「嫁」到我老婆娘家的蘋果園已經三年了，從蘋果的栽種到產品加工，我們的生產是一體化的。我覺得農業的潛力很大，透過獨創性和內部生產，它可以成為一個高利潤的商業體。我盼望能在自己還能拚的時候，著眼於未來，繼續致力於農業的發展。		
網頁	https://rm-farm.stores.jp/		
公司地址	〒036-8171	5-16-4, Toriage, Hirosaki, Aomori (青森縣弘前市大字取上5-16-4)	
工廠地址	〒		
承辦人	Ryuta HORIO(堀尾竜太)	E - m a i l	open@apple-factory.biz
T E L	+81-172-32-7638	F A X	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>栽種面積3.8ha 年產量 約150噸 生產品項 19種</p>
照片


■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理措施	製造流程管理				
	員工管理				
	施設設備與管理				
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Ryuta HORIO (堀尾 竜太)	聯絡方式	+81-172-32-7638
	記 錄	已加入產品責任保險			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	名完熟蘋果酒 SWEET 4% DRY 8%						
JAN 代碼	4580087332028	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	-		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	1	箱	材質	紙箱		內含數量	12.0
下單時程	3~5天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		價格 有效期限		
			參考價格		日本國內販售價格	2480YEN	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	A-HACCP						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣弘前市		
抗氧化劑(維生素C)			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
僅使用自產完熟蘋果，使用來自世界遺產白神山地的酵母釀造而成。		派對、禮物等	

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

■參展企業介紹

參展企業名稱		有限會社 柏崎青果		
全年銷售額	1,740百萬日圓	員工人數	90	
負責人姓名	Shinichi KASHIWAZAKI(柏崎進一)			
簡介	美味和健康是世界上的常用詞。本公司引進了不僅在日本而且在世界範圍內都被接受的栽培管理和衛生管理系統。我們將繼續迎接挑戰，培育以科學為支撐的安全產品，並根據證據製造考慮健康的加工產品。我們每天都重視客戶的健康，同時充分利用地球的力量和人類的智慧。			
網頁	https://kashiwazakiseika.com/			
公司地址	〒039-2116	54-1 Akido, Oirase, Kamikita, Aomori (青森縣上北郡おいらせ町秋堂54-1)		
工廠地址	〒039-2116	54-1 Akido, Oirase, Kamikita, Aomori (青森縣上北郡おいらせ町秋堂54-1)		
承辦人	Shinichi KASHIWAZAKI(柏崎進一)	E - m a i l	seika_01@aomori96229.jp	
T E L	+81-178-56-5030	F A X	+81-178-56-5432	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

我們在農產品的大型產地進行只有農產公司才能完成的加工產品生產。我們充分發揮原料的力量，利用化學技術，不添加額外物質的前提下增加營養價值。最重要的是美味。我們在高度層次將食材美味和功能發揮到極致。我們提供只有可以集中管理種植、加工和銷售的本公司，才能做到的價值。

照片



■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	殘留農藥檢測、一般細菌檢測（6種）、放射性檢測			
衛生管理措施	製造流程管理	我們將基於衛生、品質和安全管理各項產品製造流程製成手冊，徹底遵守、向員工宣導和教育，並以元瑞田流程製造。			
	員工管理	我們徹底管理進行衛生管理，例如員工的工作服、帽子、手套要保持乾淨？鞋子是否合適？並不讓身體狀態不佳的人員進行操作。			
	施設設備與管理	有關衛生管理和安全管理，我們根據作業流程接受檢查。我們進行維護管理，例如加工設施的清潔狀態、製造設備、器具類、容器的損壞、有無故障、維護、修理、檢查等，以及存儲庫房的溫度管理。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Shinichi KASHIWAZAKI (柏崎進一)	聯絡方式	+81-178-56-5030
	記錄	維安人員制訂了發生事故等緊急情況時的聯絡方式和防止損壞的必要措施，並向員工公告。我們也加入海外PL保險。			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	FUDE阿媽孝順黑蒜頭						
JAN 代碼	4519727 050220	包裝	材質	PE/PA			
消費期限			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				12.0	15.0	4.5	150.0
最少交貨箱數單位	6case	箱	材質	DB		內含數量	16.0
下單時程	兩週		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				30.0	41.0	15.0	3.0
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 存放於陰涼避光處	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 700YEN	價格 有效期限			
				日本國內販售價格	1000YEN		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蒜頭	青森縣	熱量	238
		蛋白質	5.8
		總脂質	0.4
		飽和脂肪酸	0.04
		碳水化合物	52.9
		糖	22.4
		鈉	5
		含鹽量	0.01
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
與生大蒜相比，黑蒜頭多酚含量增加了約 4.6 倍。分析結果證明，其他各種保健成分也有所增加。由於不使用化學品或食品添加劑，因此您可以放心享用。一天一份能量源頭。		您可以剝皮直接享用。也適合搭配鮭魚、肉類菜餚、起司和葡萄酒。	

產品照片







過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	牛蒡切片 對角線切割							
JAN 代碼	4519727 300110		包裝	材質	PE/PA			
消費期限				尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					22.0	14.0	3.0	20g
最少交貨箱數單位	6case		箱	材質	DB		內含數量	35.0
下單時程	兩週			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					30.0	41.0	19.0	3.5
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 存放於陰涼避光處		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 140YEN	價格 有效期限			
					日本國內販售價格	140YEN		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP							

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
牛蒡	青森縣	熱量	371
		蛋白質	12.6
		總脂質	0.7
		飽和脂肪酸	78.5
		碳水化合物	8.8
		糖	39
		鈉	0.1
		含鹽量	
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
① 青森縣的生產十分興盛，厚實可口。 ② 我們的產品是將生牛蒡斜切，除去澀味後乾燥而成。 ③ 富含膳食纖維，可預防動脈硬化、便秘和結腸癌。作為健康食品的需求量大。		將其按原樣放入沸騰的鍋物料理中，可以節省兌水復原的時間。 沙拉和炊飯、豬肉味噌湯、炒類菜譜等。	

產品照片

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	黑蒜頭 單賣 L							
JAN 代碼	4519727 050176		包裝	材質	PE/PA			
消費期限				尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					6.5	7.0	9.0	45.0
最少交貨箱數單位	6case		箱	材質	DB		內含數量	40.0
下單時程	兩週			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					30.0	41.0	15.0	2.0
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 存放於陰涼避光處		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 600YEN		價格有效期限		
						日本國內販售價格	420YEN	
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蒜頭	青森縣	熱量	238
		蛋白質	5.8
		總脂質	0.4
		飽和脂肪酸	0.04
		碳水化合物	52.9
		糖	22.4
		鈉	5
		含鹽量	0.01
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
與生大蒜相比，黑蒜頭多酚含量增加了約4.6倍。分析結果證明，其他各種保健成分也有所增加。由於不使用化學品或食品添加劑，因此您可以放心享用。 一天一份能量源頭。		您可以剝皮直接享用。也適合搭配鮭魚、肉類菜餚、起司和葡萄酒。	

產品照片



■參展企業介紹

參展企業名稱		有限會社公司KS青果		
全年銷售額		200,000,000日圓	員工人數	18
負責人姓名		Toyohide KASAI(葛西豐秀)		 <p>有限會社 ケイエス青果 代表取締役社長 葛西 豊秀さん</p>
簡介		KS青果是已傳承十代的農家，累積了深厚的農業技術。我們充分利用這些技術進行大蒜栽種，以獨創的加工技術製造黑蒜頭。請享用我們引以為豪的黑蒜頭。		
網頁		http://www.ks-seika.com/		
公司地址	〒	038-1133	171 Matsuhashi, Oneko, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori (青森県南津軽郡田舎館村大根子字松橋171)	
工廠地址	〒	038-1133	171 Matsuhashi, Oneko, Inakadate, Minamitsugaru, Aomori (青森県南津軽郡田舎館村大根子字松橋171)	
承辦人		Hideyuki ASAMI (浅見英幸)	E - m a i l	ks.asami.280601@gmail.com
T E L		+81-172-58-2521	F A X	+81-172-58-4008

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

		
照片		

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	大蒜放射性檢測／殘留農藥檢測（未檢出）、一般活細胞計數／大腸菌群檢測（陰性）、金屬探測器檢測			
衛生管理措施	製造流程管理	取得HACCP認證。並接受衛生專家指導。			
	員工管理	參加衛生所等單位主辦的衛生研討會，提高衛生管理技能。			
	施設設備與管理	明確區分污染區和非污染區，並記錄管理項目。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Masami SATO (佐藤真寿実)	聯絡方式	080-1654-6556
	記錄	・在本公司內部以文件保管，加入「安心食品君」（PL保險）			

■ 參展企業介紹

參展企業名稱		太子食品工業株式會社		
全年銷售額		180億日圓※2020年度	員工人數	640人※2020年度
負責人姓名		Shigeo KUDO(工藤茂雄)		
簡介		太子食品工業於1940年創立於大豆之鄉陸奧南部。一直以來，我們以豐富的自然、大地恩賜的水源和大豆為基礎，打造了獨特的傳統和工藝，並製造出許多產品。		
網頁		https://www.taishi-food.co.jp/		
公司地址	〒	039-0141	68 Kawamoritaokinaka Sannohemachi, Sannohe, Aomori (青森縣三戶郡三戶町川守田字沖中68)	
工廠地址	〒	034-0041	25-1 Osakashitakawara Towada, Aomori (青森縣十和田市相坂字下前川原25-1)	
承辦人		Shigeyuki YAMAMOTO(山本重幸)	E - m a i l	s-yamamoto@taishi-food.co.jp
T E L		+81-176-22-7082	F A X	+81-176-21-3365

■ 製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

● 不使用乳化鹽鹼以及消泡劑的措施

本公司一直堅持追求優質鹽鹼。

我們不使用易於豆腐機械生產的主流凝固劑「乳化鹽鹼」，以及為去化製造豆奶過程中發生之大量泡沫的「消泡劑」。我們的理念就是原料來自自然。

● 領先業界的技術和品質

我們引入了以安全和品質為重點的品質全面管理體系，並推動現代化的製造流程。其中一個成就是我們是第一家獲得「ISO22000」（2007-2011）認證的豆腐工廠，並成為業界第一家符合HACCP標準的工廠，目前我們正使用自有的方式建構管理體系。

照片



■ 品質管理情報

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	我們定期進行微生物測試（一般活細胞計數、大腸菌群等）和產品測試（pH、固形物、硬度等），以確認產品無異狀。			
衛生管理措施	製造流程管理	實施管理按照公司內一般衛生控制基準進行，生產通過基於HACCP的過程控制進行。			
	員工管理	在員工安全方面，我們設立安全衛生委員會進行活動，並進行每年1次健康檢查和每月1次的大便檢測。			
	施設設備與管理	實施公司內部的一般衛生管理基準進行管理，並根據預防性維護計畫管理設施和設備。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Tsukada(塚田)	聯絡方式	+81-176-22-7082
	記錄	為預防事故萬一發生，我們建構了原料資訊、生產管理、出貨資訊等，並建立追溯系統。			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	北之大豆納豆大粒 40g×2個							
JAN 代碼	4904540 104166		包裝	材質	塑膠			
消費期限	11天（含製造日）			尺寸/重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	內容量
最少交貨箱數單位	3箱		箱	材質	紙		內含數量	6.0
下單時程	4天			尺寸/重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	重量（公斤）
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C以下		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 120YEN		價格有效期限		
				日本國內販售價格	160YEN			
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）								

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
圓大豆	北海道	※每包45g 【納豆・醬油調味料・芥末】	
納豆菌		※（ ）內為納豆40g部分	
【附醬油調味料】		熱量	82 (76) kcal
砂糖、醬油（包括小麥和大豆）、柴魚片高湯、食鹽、海帶高湯、釀造醋		蛋白質	6.4 (6.2) g
【附芥末】		脂質	3.6 (3.5) g
芥末、釀造醋、食鹽、米粉		碳水化合物	6.0 (5.0) g
		含鹽量	0.5 (0.005) g
		異黃酮	41 (41) mg
商品特色		使用場合 （使用方法、建議食譜等）	
<ul style="list-style-type: none"> 使用嚴選的北海道大豆。 提昇大豆美味，營造柔軟蓬鬆的口感。 讓大豆長時間吸收水分，並緩慢且徹底地發酵。 充分提昇大豆美味後，以膠膜密封不使美味流失。 			

產品照片

	過敏原物質標示（特定原料）
	小麥・大豆

展示會、商談會表單（出口版）

■商品特色與交易條件

商品名稱	北之大豆絹 120g×3包						
JAN 代碼	4904540128162	包裝	材質	外裝、蓋子、容器：塑膠			
消費期限	17天（含製造日）		尺寸／重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	內容量
				8.2	8.2	10.8	360g
最少交貨箱數單位	2箱	箱	材質	紙		內含數量	12.0
下單時程	4天		尺寸／重量	長（公分）	寬（公分）	高（公分）	重量（公斤）
				34.0	25.0	13.0	4.7
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃以下		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 140YEN	價格有效期限		
					日本國內販售價格	170YEN	
認證、認定機關的許認可 （商品、工廠等）							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
圓大豆	北海道產	熱量	77kcal
氯化鎂（鹽鹵）		蛋白質	6.4g
		脂質	4.1g
		碳水化合物	3.5g
		含鹽量	0g
		異黃酮	47mg
		※每120g	
商品特色		使用場合 （使用方法、建議食譜等）	
使用 100% 北海道大豆。 使用一次用完的柔滑絹絲豆腐。		<ul style="list-style-type: none"> 120g一次用完型。因為是3個一包，所以可供少人數使用，也可供單獨用餐。 可以輕鬆打開的「易開膜」。 	

■產品照片

	
	過敏原物質標示（特定原料）
	大豆

■參展企業介紹

參展企業名稱		株式會社TAKARA		
全年銷售額		1,000,000,000円	員工人數	
負責人姓名		Kimio TAKARADA(宝田喜美男)		
簡介		作為專營大蒜的公司，我們對廣泛的大蒜相關資訊都有興趣，透過這些資訊的收集及發訊，為員工、在地、交易公司、生產業者和消費者的健康和繁榮做出貢獻。我們將致力於生產、加工和銷售，並繼續以「安全安心」和「美味」為關鍵詞，回應大家的要求。		
網頁		http://takara229.com		
公司地址	〒	039-0313	15-3 Sanaida, Moichi, Takko, Sannohe, Aomori (青森縣三戶郡田子町大字茂市字佐内田15-3)	
工廠地址	〒	039-0313	73-2 Moichi, Moichi, Takko, Sannohe, Aomori (青森縣三戶郡田子町大字茂市字茂市73-2)	
承辦人		Kimio TAKARADA(宝田喜美男)	E - m a i l	kachivol@pl.hi-net.ne.jp
T E L		+81-179-20-8550	F A X	+81-179-20-8551



■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

除了採購自青森縣大約 200 家大蒜農家外，我們也耕種自有約 9 公頃的土地，每年可確保 500 噸大蒜原料。我們還備有專用冰箱保管原料，如此可全年穩定供應。

照片



■品質管理資訊

商品檢查有無	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	微生物測試			
衛生管理措施	製造流程管理	以HACCP為準			
	員工管理	健康診斷、健康管理表			
	施設設備與管理	以HACCP為準			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Katsuyo TAKARADA (宝田勝予)	聯絡方式	+81-179-20-8550
	記錄				

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	熟成黑蒜頭						
JAN 代碼	4562177810258	包裝	材質	PE,PA			
消費期限	365天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				23.0	14.0		200g
最少交貨箱數單位	1c/s	箱	材質	紙箱		內含數量	50.0
下單時程	60天 60日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				47.0	31.0	55.0	12.4
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 45,000YEN		價格有效期限	
						日本國內販售價格	1400YEN
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCAP、HALAL						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蒜頭	青森縣	熱量	每100g 204kcal
海洋深層水	高知縣室戶岬	蛋白質	每100g 6.4g
		脂質	每100g 0.3g
		碳水化合物	每100g 43.8g
		糖	每100g 39.5g
		膳食纖維	每100g 4.3g
		含鹽量	每100g 0.17g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
不用擔心生大蒜的氣味，可以直接享用。		為了日常健康，請每天服用1至2片。	

產品照片

	
過敏原物質標示(特定原料)	

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	熟成黑蒜頭(一粒)						
JAN 代碼	456217781005	包裝	材質	PE,PE			
消費期限	3 6 5 天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	1c/s	箱	材質	紙箱		內含數量	144.0
下單時程	6 0 天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 40,320YEN		價格	580YEN	
			有效期限	日本國內販售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCAP,HALAL						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蒜頭	青森縣	熱量	每100 g 204kcal
海洋深層水	高知縣室戶岬	蛋白質	每100 g 6.4 g
		脂質	每100 g 0.3 g
		碳水化合物	每100 g 43.8 g
		糖	每100 g 39.5 g
		膳食纖維	每100 g 4.3 g
		含鹽量	每100 g 0.17 g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
不用擔心生大蒜的氣味，可以直接享用。 以原本的球狀熟成的蒜頭，推薦用來送禮。	為了日常健康，請每天服用 1 至 2 片。

產品照片



■參展企業介紹

參展企業名稱	一般社團法人 深浦町食品產業振興公社		
全年銷售額	2020年度3200萬日圓	員工人數	2021年6月現在 8名
負責人姓名	Mitsuru YOSHIDA(吉田滿)		
簡介	我們提高在地豐富農水產品的附加價值，同時促進在地第六次工業化，並活用在地農水產品的加工品進行製造和銷售，為在地經濟的發展做出貢獻。		
網頁	https://www.fukashoku.com		
公司地址	〒 038-2326	76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番)	
工廠地址	〒 038-2326	76 Tsukiyahadakamori, Nishitsugaru, Aomori (森県西津軽郡深浦町月屋字裸森76番)	
承辦人	kazuyuki KOBAYASHI(小林一之)	E - m a i l	fukashoku4@arion.ocn.ne.jp
T E L	+81-173-82-0344	F A X	+81-173-75-2075

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>雪蘿蔔濃湯製造流程</p> <p>將冷凍原料解凍 ⇒ 原料計量 ⇒ 調合、加熱 ⇒ 充填 ⇒ 加熱殺菌 ⇒ 包裝 ⇒ 出貨</p>
照片
  

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	實施一般活菌和大腸菌的簡易型自主檢測。			
衛生管理措施	製造流程管理	在加工廠內張貼流程表，依據HACCP的規範製造。			
	員工管理	進入加工室前填寫衛生管理檢查表。			
	施設設備與管理	按照危害分析填寫CCP管理手冊。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Harada(原田)	聯絡方式	+81-173-82-0344
	記錄	加入PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	雪蘿蔔濃湯			
JAN 代碼	4560452310097	包裝	材質	外包裝：紙 內袋：鋁袋
消費期限	製造日後12個		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 內容量 0.2 13.3 18.5 160g
最少交貨箱數單位	4箱（可與其他產品混裝）	箱	材質	紙箱 內含數量 12個
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分) 寬(公分) 高(公分) 重量(公斤) 29.0 21.5 15.7 2.6
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10℃~35℃	參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 360YEN	價格 有效期限 日本國內販售價格 360YEN
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)				

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘿蔔	青森縣深浦町產	每包(160g)	
洋蔥		熱量	68.3kcal
牛乳		蛋白質	1.4g
橄欖油		脂質	2.4g
食鹽		碳水化合物	10.2g
白胡椒		含鹽量	1.0g

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
為了充分發揮深浦產雪蘿蔔的風味，我們講究食材要簡單。因不使用食品添加劑，味道自然溫和，溫暖身心。	適合作為一天開始的早餐。 冬天加熱夏天冷食，皆可享受美味。 特別推薦在食慾不振時用來補充營養。

產品照片

名稱：スープ(ポタージュ)
 原材料名：野菜(にんじん、たまねぎ)、牛乳、食用植物油、食塩、白こしょう
 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
 内容量：160g
 賞味期限：箱外下部に記載
 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：一般財団法人 深浦町食産業振興公社
 青森県高津軽郡深浦町大字月屋字榎森76番地
 TEL0173-82-0344 http://www.fukashoku.com

栄養成分表示1包(160g)当たり
 エネルギー・・・68.3kcal 炭水化物・・・10.2g
 たんぱく質・・・1.4g 食塩相当量・・・1.0g
 脂 質・・・2.4g
 青森県農畜総合衛生検査センター分析値

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	雪蘿蔔扇貝 義大利麵醬						
JAN 代碼	4560452310271	包裝	材質	外包裝：紙 內袋：鋁袋			
消費期限	製造日後12個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				0.2	13.3	18.5	140 g
最少交貨箱數單位	4箱（可與其他產品混裝）	箱	材質	紙箱		內含數量	12個
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				29.0	21.5	15.7	2.4
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C ~ 35°C		參考價格	<input type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 550YEN	價格有效期限		
					日本國內販售價格	550YEN	
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）							

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
蘿蔔	青森縣深浦町產	每包（140 g）	
洋蔥		熱量	84kcal
水煮扇貝	青森縣陸奥產	蛋白質	5.8g
牛乳		脂質	2.3g
干貝精華		碳水化合物	9.6 g
食鹽		含鹽量	1.9 g
食用植物油脂		β-胡蘿蔔素	2954 μ g
胡椒		維他命A	282 μ g

商品特色	使用場合 （使用方法、建議食譜等）
將甜味溫和的「深浦雪蘿蔔」與味道濃郁的青森縣陸奥灣產扇貝調和製成，有點奢華的義大利麵醬。	隔水加熱，取出拆袋淋於義大利麵上即可。

產品照片



名稱：バスタソース
 原材料名：野菜（にんじん、たまねぎ）、ポイルほたて、牛乳、はたてエキス、食塩、食用植物油脂、こしょう
 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
 内容量：140g
 賞味期限：枠外下部に記載
 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：一般財団法人 深浦町食産業振興公社
 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字糠森76番地
 TEL0173-82-0344

栄養成分表示1包（140g）当たり
 エネルギー・・・84kcal 炭水化物・・・9.6g
 たんぱく質・・・5.8g 食塩相当量・・・1.9g
 脂 質・・・2.3g ビタミン A・・・282μg
 β-カロテン 2954μg

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	雪蘿蔔果醬						
JAN 代碼	4560452310042	包裝	材質	容器：玻璃 標籤：紙			
消費期限	製造日後12個月		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	4箱（可與其他產品混裝）	箱	材質	紙箱		內含數量	12個
下單時程	7個工作日		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 (10°C ~ 35°C)		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input checked="" type="checkbox"/> CIF 400YEN		價格有效期限	
						日本國內販售價格	400YEN
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘿蔔	青森縣深浦町產	每100g	
白糖		熱量	189kcal
檸檬		蛋白質	0.5g
果汁		脂質	0.2g
		碳水化合物	46.3g
		含鹽量	0.03g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
為充分發揮「深浦雪蘿蔔」獨特甜味，糖度調整為僅42度的低糖果醬。鮮豔的雪胡蘿蔔為您的餐桌增添了一抹色彩。		不只能塗在麵包上享用，也可淋在無糖優格上。	

產品照片

	●名称：にんじんジャム ●原材料名：人参(青森県深浦町産)、グラニュー糖、レモン果汁 ●内容量：150g ●賞味期限：ラベル下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け、常温で保存 ●製造者：一般財団法人深浦町食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋子棟森76番地 TEL0173-82-0344 開栓後要冷蔵 容器の [ガラス]:ビン 分別区分 [プラスチック]:キャップ													
	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 (100gあたり)</th> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>189kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>46.3g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.03g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(推定値)</td> </tr> </table>	栄養成分表示 (100gあたり)		エネルギー	189kcal	たんぱく質	0.5g	脂質	0.2g	炭水化物	46.3g	食塩相当量	0.03g	(推定値)
栄養成分表示 (100gあたり)														
エネルギー	189kcal													
たんぱく質	0.5g													
脂質	0.2g													
炭水化物	46.3g													
食塩相当量	0.03g													
(推定値)														
過敏原物質標示(特定原料)														

■參展企業介紹

參展企業名稱	有限會社 MAGOKORO農場		
全年銷售額	25,000萬日圓	員工人數	26
負責人姓名	Yasuhiko SAITO(齋藤靖彦)		
簡介	本公司於平成元(1989)年創立，以生產和銷售小番茄起家。一直以來，我們利用在地農產品開發和銷售果乾、蘋果奶油・蘋果果醬等各種產品。我們每天都以提供安全、可靠和高品質產品的理念為客戶服務。		
網頁	https://magokoro-tomato.com		
公司地址	〒036-8121	16 Kumamoto, Yakushido, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市大字薬師堂字熊本16)	
工廠地址	〒036-0143	308 Yasuda, fukiage, Hirakawa, Aomori (青森県平川市大字吹上安田308)	
承辦人	Takashi OSANAI(小山内崇)	E - m a i l	info@magokoro-tomato.com
T E L	+81-172-92-2054	F A X	+81-172-92-2057

■製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

照片	
	
工廠外觀	工廠內製造室

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	設置管理品質和衛生的專責人員			
衛生管理措施	製造流程管理	設置管理品質和衛生的專責人員			
	員工管理	設置管理品質和衛生的專責人員			
	施設設備與管理	設置管理品質和衛生的專責人員			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Sakiko SAITO (齋藤早希子)	聯絡方式	+81-172-92-2054
	記錄	已加入 產品賠償責任保險、召回保險			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	半乾式青森蘋果 蘋果檸檬						
JAN 代碼	4582286224210	包裝	材質	鋁箔袋			
消費期限	180天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	400個(可與其他產品混裝、以10個為單位)	箱	材質	紙箱		內含數量	100.0
下單時程	5天(橫濱港)		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍	參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	價格			
	()		180 JPY	有效期限			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	なし						
			日本國內販售價格				270YEN

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣	蛋白質	每35g・0.2g
砂糖	北海道	脂質	每35g・0.1g
海藻糖		碳水化合物	每35g・29.9g
檸檬果汁	廣島縣	含鹽量	每35g・0.0g
水		(熱量)	每35g・122kcal
檸檬酸(酸化劑)			
L-抗壞血酸(抗氧化劑)			
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
將 100% 青森蘋果製成的果乾浸泡在廣島縣產瀨戶內檸檬果汁中，將之乾燥成半生口感。具有清新的檸檬酸味。		<ul style="list-style-type: none"> 非常適合作小點心。 還有夾鍊封口，可以慢慢食用，不必一次吃完。 	

產品照片



過敏原物質標示(特定原料)

■參展企業介紹

參展企業名稱		山野蘋果株式會社			
全年銷售額		30百萬日圓	員工人數	3	
負責人姓名		Yutaka YAMANO(山野豐)			
簡介		我們是一間獨樹一格的公司，除了新鮮蘋果和果汁等傳統產品外，我們很願意與農民一同合作創造新的產品與銷售方式，這是我們最感興趣也最樂意的部分。			
網頁		https://www.youtube.com/watch?v=wwv99rRPkIw			
公司地址	〒	036-8076	57-1 Nishida, Sakaizeki, Hirosaki, Aomori (弘前市境関西田57-1)		
工廠地址	〒				
承辦人		Yutaka YAMANO(山野豐)	E - m a i l	y.yamano@r8.dion.ne.jp	
T E L		+81-172-88-7321	F A X	+81-172-55-0086	

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

<p>生產</p> <p>① 與津輕地區的主要生產業者團體「津輕蘋果協會」合作</p> <p>② 與新品種「初戀綠」生產業者合作</p> <p>③ 與取得GLOBAL G.A.P.認證、支援績效豐富、日本各地區、各種農作物的優良農家合作</p> <p>加工</p> <p>① 採用受到業者一定評價的熱管殺菌法製作富含風味的果汁</p> <p>② 「津輕蘋果協會」栽培，品種豐富的蘋果汁</p>		
照片		
		
大型、送禮用蘋果	千雪果汁	風味蘋果（分品種）果汁

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理措施	製造流程管理	出席 HACCP/青森縣衛生經理實踐培訓課程			
	員工管理	實施員工衛生教育			
	施設設備與管理	由實務經驗長達20年以上的專責人員進行衛生管理			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Yutaka YAMANO (山野豐)	聯絡方式	090-3402-4408
	記錄	按內部規定製作的管理表來執行管理			

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	送禮用蘋果						
JAN 代碼		包裝	材質	另洽			
消費期限	另洽		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	另洽	箱	材質	另洽		內含數量	
下單時程	另洽		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 時價	價格有效期限			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣	熱量	可食部分 每100g
		蛋白質	53kcal
		脂質	0.1g
		碳水化合物	0.2g
		含鹽量	13.5g
			0g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
青森縣特產的各種大型、高級蘋果品種 世界一、大紅榮、金星、陸奧		請用於聖誕節、情人節、新年的送禮。	

產品照片



過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	千雪果汁						
JAN 代碼		包裝	材質	另洽			
消費期限	製造後2年內		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	另洽	箱	材質	另洽	內含數量		
下單時程	另洽		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 時價	價格有效期限			
			參考價格	日本國內販售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)							

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣		可食部分 每100g
		熱量	44kcl
		蛋白質	0.2g
		脂質	0.1g
		碳水化合物	11.8 g
		含鹽量	0 g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
即使暴露在空氣中也不會變成褐色的稀有品種「千雪」，100%果汁 無添加維他命C			

產品照片

	過敏原物質標示(特定原料)

展示會、商談會表單（出口版）

■商品特色與交易條件

商品名稱	Yellow Magic						
JAN 代碼		包裝	材質	另洽			
消費期限	另洽		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	另洽	箱	材質	另洽		內含數量	
下單時程	另洽		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 時價	價格 有效期限			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	2021年6月28日 商標登錄済						
日本國內販售價格							

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣	熱量	可食部分 每100g
		蛋白質	53kcal
		脂質	0.1g
		碳水化合物	0.2g
		含鹽量	13.5g
			0g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
全新概念的新品種 我們將根據育種者權/商標權開展銷售		日本/東南亞限量發售 我們尋求願意理解與配合的合作夥伴。	

■產品照片

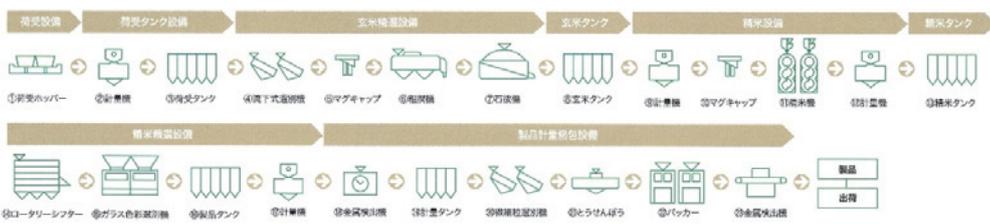
 Yellow Magic	
	過敏原物質標示(特定原料)

■參展企業介紹

參展企業名稱		股份有限公司RIKET			
全年銷售額		36億日圓	員工人數	47	
負責人姓名		Tadao KAWAMURA(河村忠夫)			
簡介		青森縣擁有得天獨厚的自然環境，在一般社團法人日本碾米工業協會認證的碾米HACCP認證的碾米工廠中，精心製作青森縣生產的白米，我們為客戶提供穩定的品質、安心、安全。			
網頁		http://www.riket.co.jp			
公司地址	〒	031-0055	22 Aramachi, Hachinohe, Aomori (青森県八戸市荒町22番地)		
工廠地址	〒	039-2246	3-7-50 kikyounokougyoudannchi Hachinohe, Aomori (青森県八戸市桔梗野工業団地3-7-50)		
承辦人		Toshimasa MORI(森敏眞)		E - m a i l	t_mori@riket.co.jp
T E L		+81-178-28-2750		F A X	+81-178-28-2819

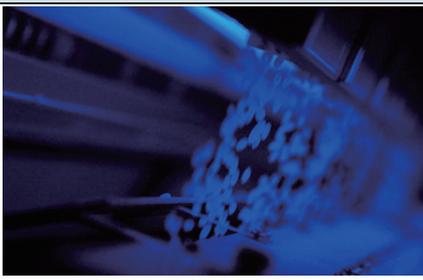
■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

「精米HACCP」認定工場 工程ライン



我們在各道流程因應需要，實施異物分選，以檢測設備檢測現貨的生米品質，以及碾磨和出貨前的白米品質，是否符合我們的規定標準，只有符合的產品才會出貨。

照片



色彩分選機將穀物一一分類並去除異物。



在品管室逐批檢驗



碾米機

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	水分、蛋白質、直鏈澱粉、穀物鑑別、白度等檢測。			
衛生管理措施	製造流程管理	批准碾米HACCP			
	員工管理	批准碾米HACCP			
	施設設備與管理	批准碾米HACCP			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Toshimasa MORI (森敏眞)	聯絡方式	+81-178-28-2750
	記錄	加入國內PL保險			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	青森縣產 青天霹靂 2kg						
JAN 代碼	4992903014122	包裝	材質	聚乙烯、聚醯胺			
消費期限	180天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				32.0	21.0	4.5	2kg
最少交貨箱數單位	1CS	箱	材質	紙箱		內含數量	15.0
下單時程	14天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				49.0	31.0	30.0	30.7
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 洽談	價格 有效期限			
		參考價格		日本國內販 售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	一般社團法人日本精米工業協會認證碾米HACCP 認證NO.H12001						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量(每、卡路里)
單一原料米青森縣	日本	熱量	342.0kc
		脂質	0.9g
		鈉	1.0mg
		鈣	5.0mg
		碳水化合物	77.6g
		蛋白質	6.1g
		鐵	0.8mg
		鉀	89.0mg

商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)
附帶夾鍊，適於保存。 開始發售後，已連續6年在美味排行榜上獲得特A級評價，是一款極受好評的食用米。 此一品種在青森縣內種植面積較小，稀有價值極高。 由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。 每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。 必須使用電飯鍋等設備煮飯。	可用於日式菜餚、蓋飯、便當、飯糰等各種餐食。 有自然光澤，米粒稍大且結實。 本產品與任何配菜都相得益彰，期盼您能享受到米飯本身的美味。

產品照片



表面



裏面

名稱	精米		
原料玄米	產地	品種	產年
	單一原料米 青森縣	青天の霹靂	反對面下部に記載
內容量	2kg		
精米時期	反對面下部に記載		
販售者	株式会社ライケット 精米工場 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

警告：空袋を、幼思ひ子供に与へず。

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	青森縣產 MASSHIGURA 2kg						
JAN 代碼	4992903600028	包裝	材質	聚乙烯、聚醯胺			
消費期限	180天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				32.0	21.0	4.5	2kg
最少交貨箱數單位	1CS	箱	材質	紙箱		內含數量	15.0
下單時程	14天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				49.0	31.0	30.0	30.7
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 洽談	價格 有效期限			
		參考價格			日本國內販售價格		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	一般社團法人日本精米工業協會認證碾米HACCP 認證NO.H12001						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
單一原料米青森縣	日本	熱量	342.0kc
		脂質	0.9g
		鈉	1.0mg
		鈣	5.0mg
		碳水化合物	77.6g
		蛋白質	6.1g
		鐵	0.8mg
		鉀	89.0mg
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
附帶夾鍊，適於保存。 2019年生產的白米在美味排行榜中獲得特A評價。 在青森縣產的主要白米中，是青森縣內種植面積最大的白米。 由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。 每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。 必須使用電飯鍋等設備煮飯。		米粒結實且粘度低，透過烹飪調理更能提升其美味。 此款食用米是用途廣泛的白米，適用於例如壽司、咖哩飯、牛丼、天丼等蓋飯，以及炒飯等美食。	

產品照片



表面



裏面

名稱	精米		
	產地	品種	產年
原料玄米	單一原料米 青森縣	まっしぐら	反對面下部に記載
內容量	2kg		
精米時期	反對面下部に記載		
販售者	株式会社ライケット 精米工場 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

過敏原物質標示（特定原料）

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	青森縣產 TSUGARU-ROMAN 2 k g						
JAN 代碼	4992903503107	包裝	材質	聚乙烯、聚醯胺			
消費期限	180天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				32.0	21.0	4.5	2kg
最少交貨箱數單位	1 C S	箱	材質	紙箱		內含數量	15.0
下單時程	14天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				49.0	31.0	30.0	30.7
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 洽談	價格 有效期限			
				日本國內販售價格			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	一般社團法人日本精米工業會認定精米H A C C P 認定NO・H12001						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
單一原料米 青森縣	日本	熱量	342.0kc
		脂質	0.9g
		鈉	1.0mg
		鈣	5.0mg
		碳水化合物	77.6 g
		蛋白質	6.1 g
		鐵	0.8mg
		鉀	89.0mg
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
附有夾鍊，適於保存。 本款食用米從1997年開始發售後，長期以來一直受到青森縣民喜愛。 它極受歡迎，是本公司銷量第一的品種。 由於1年只收成1次，價格每年受到豐收、歉收等影響而變動。 每年10月中旬左右開始接受訂單，次年8月底收單。 必須使用電飯鍋等設備煮飯。		甜度與粘性適中，是適合用來搭配日式菜餚的米飯。 反覆依照配菜→米飯→味噌湯的順序享用，是日式餐食的一般吃法 吃配菜可以享受食材的味道，吃米飯能夠中和口中配菜的味道，喝味噌湯則防止喉嚨阻塞。日式餐食的吃法就是在這一連串的步驟中享受美食。Tsugaru-roman是能讓您盡情享受日式餐食的最佳白米。	

產品照片



表面

裏面

名稱	精米		
	產地	品種	產年
原料玄米	單一原料米 青森縣	つがるロマン	反対面下部に記載
內容量	2kg		
精米時期	反対面下部に記載		
販売者	株式会社ライケット 精米工場 青森県八戸市桔梗野工業団地3丁目7-50 電話 0178-28-2750		

過敏原物質標示(特定原料)