

日本酒、其他酒類

P103 有限會社Sun Mamoru Winery

下北葡萄酒 Ryo Selection

青森蘋果氣泡酒DRY

紅玉蘋果酒DRY

P107 株式會社 JR東日本青森商業開發

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) SWEET 200ml

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) STANDARD 200ml

A-factory 青森蘋果酒 (氣泡酒) DRY 200ml

P111 Tamura Farm株式會社

TAMURA CIDRE SWEET (甜味) 500ml

TAMURA CIDRE DRY (略苦) 500ml

SPARKLING APPLE APPRIMO

P115 MORIYAMA園株式會社

TEKIKAKA APPLE SODA

TEKIKAKA CIDRE



■參展企業介紹

參展企業名稱		有限會社Sun Mamoru Winery		
全年銷售額		1億7500萬日圓（平成30（2018）年度）	員工人數	17
負責人姓名		Yoshihisa KITAMURA(北村良久)		
簡介		我們在青森縣內自家的葡萄園內栽種黑比諾等葡萄酒釀造用葡萄，並從平成20（2008）年開始持續堅持製造安心、安全的葡萄酒。我們曾經在國內外競賽中獲獎。我們不僅使用自己生產的葡萄，還製造使用了產量日本第一的青森縣蘋果和可特本葡萄的葡萄酒。		
網頁		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)	
工廠地址	〒			
承辦人		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

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

照片		
		
【葡萄田】面積約11.3公頃，葡萄酒用葡萄約35,000株	【水槽室】儲酒、發酵	【檢查】用檢查燈進行目視檢查

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	亞硫酸測定、還原糖分析、比重和糖分測定、目視檢查（充填時）			
衛生管理措施	製造流程管理	我們具有符合A-HACCP基準，從原料收取到出貨的完整檢查系統。			
	員工管理	實施符合A-HACCP基準的身體狀況管理。定期實施健康檢查。			
	施設設備與管理	我們按照每臺設備制定維護計劃並進行維護。每臺皆備有保養、清潔記錄簿。另依據衛生專家的指導進行檢查和改善。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Kasai(笠井)	聯絡方式	+81-175-42-3870
	記錄	記錄到每本記錄表上			

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	下北葡萄酒 Ryo Selection						
JAN 代碼	4562257792801	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				8.2	8.2	29.5	750ml
最少交貨箱數單位	1箱	箱	材質	紙箱		內含數量	12
下單時程	5天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				34.0	25.5	30.0	16.3
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" 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	5,000日圓 (不含稅)
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)
葡萄	青森縣		
抗氧化劑(亞硫酸鹽)			
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
Ryo Selection 選用在青森縣下北半島自家果園種植的黑比諾，並在高級法國橡木桶陳釀後精心製造。是一款略苦的日本葡萄酒。	推薦搭配鮭魚生魚片、壽喜燒、和紅酒燜雞。		

日本酒 / 其他酒類

產品照片



自然豊かな下北半島むつ市川内町で陸奥海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.sunmamoru.com

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	紅玉蘋果酒DRY							
JAN 代碼	4562257792566		包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					7.5	7.5	30.0	720ml
最少交貨箱數單位	1箱		箱	材質	紙箱		內含數量	12.0
下單時程	5天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					33.0	25.0	31.5	14.2
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍 15°C ~ 20°C		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	1,306日圓（不含稅）	
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）
蘋果果汁	青森縣		
蘋果濃縮果汁	青森縣		
亞硫酸鹽	神奈川縣		
商品特色	使用場合 （使用方法、建議食譜等）		
以青森縣三戸町梅內地區的紅玉蘋果為主的縣產蘋果釀造。 本款蘋果酒顛覆了一般蘋果酒的印象，濃郁辛辣，兼具紅玉蘋果本身的清爽酸度和清新口感，是一種非氣泡類的略苦蘋果酒。	適合搭配咖哩、豬肉料理。		

產品照片



多森果酒りんご100%で醸造しました。
 レッドルビーイメージカラー
 濃縮アップルジュースが主
 紅玉りんご果汁と濃縮ア
 プルジュースを組み合わせる
 りんごワインに仕上げました。

【ワインダー】
 内容量：720ml アルコール分：10.0度
 原料料名：りんご（青森県三戸町産）・
 濃縮りんご果汁（青森県産）※
 / 醸造禁止剤（炭酸ガス）※
 ※ 醸造禁止剤は、製造工程で除去
 されています。
 ※ 詳細な成分表示は、
 瓶に貼られているラベルに
 記載されています。
 ※ 瓶には、製造ロットの
 識別のために、
 QRコードが貼られています。

品目：果実酒<中辛口>
 製造者：有限会社アムモルワイナリー
 青森県七戸町内川町1番地0
 〒99-0476 青森県七戸町
 製造所：有限会社アムモルワイナリー 第二工場
 青森県陸奥市八戸町湯田原100番地0
 〒99-0172 青森県八戸市
 URL: http://www.sunnamon.com/

過敏原物質標示（特定原料）

蘋果

日本酒、其他酒類

■參展企業介紹

參展企業名稱	株式會社 JR東日本青森商業開發		
全年銷售額	不公開	員工人數	76
負責人姓名	Hironori KONNO(紺野紀洋)		写真
簡介	我們公司通過購物中心的重建和強化作為蘋果酒製造商的產品開發能力，在各館及各項事業中採取具體措施，與在地同心協力提供「生活的魅力」。展望未來，我們將繼續迎向透過「社區發展」、「製造」和「人力資源開發」，實現「富裕生活」的挑戰，進一步成為永續未來的橋樑，與在地一同發展與成長。		
網頁	https://www.ire-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)	
工廠地址	〒038-0012	1-4-2 Yanagawa, Aomori, Aomori (青森県青森市柳川1-4-2)	
承辦人	Takahito NAKAJIMA(中嶋孝博)	E - m a i l	takahiro-nakaijima@ire-abc.co.jp
T E L	+81-17-752-1890	F A X	+81-17-752-1891

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

榨汁→倒罐、添加酵母→發酵管理→過濾→充填→檢驗→貼標→檢驗

照片



■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	異物混入檢查			
衛生管理措施	製造流程管理	流程管理、出貨管理			
	員工管理	身體狀況管理			
	施設設備與管理	門禁管理、安裝監控設備、全房自動上鎖			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Takahito NAKAJIMA (中嶋孝博)	聯絡方式	+81-17-752-1890
	記錄	原料、品質檢查記錄保管、有加入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	A-factory 青森蘋果酒（氣泡酒）SWEET200ml						
JAN 代碼	458030049016	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無記載		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最少交貨箱數單位	3箱	箱	材質	紙		內含數量	24.0
下單時程	訂貨時洽談		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" 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	公定價格
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	熱量	48kcal
含酸化防止劑(亞硫酸鹽)		碳水化合物	7.2 g
		蛋白質	0 g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
酒精濃度3%、不含人工甜味劑、香料、酸味劑等 是一種酒精含量很低、易於飲用的甜蘋果酒，特色是在口中散開的醇厚甘美。 於每年在倫敦舉辦的蘋果酒國際博覽會「Inter National Cider Challenge」獲得銀獎 (2019年) 銅獎(2018年) 「Japan Cider Awards」榮獲2顆星(2019年 2018年)			

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	A-factory 青森蘋果酒（氣泡酒）DRY200ml						
JAN 代碼	4580300490078	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無記載		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				6.0	6.0	19.0	200ml
最少交貨箱數單位	3箱	箱	材質	紙		內含數量	24.0
下單時程	訂貨時洽談		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				38.0	26.0	22.0	11 k g
保存溫度	<input type="checkbox"/> 常溫 <input checked="" 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	年 月	
					日本國內販售價格	公定價格	
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	分量(每、卡路里)
蘋果	青森縣	熱量	47kcal
含酸化防止劑(亞硫酸鹽)		碳水化合物	1.9 g
		蛋白質	0 g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
酒精濃度7%，不含人工甜味劑、香料、酸味劑等。 是一款酒精含量高的略苦蘋果酒。口感清爽，可當作氣泡酒來飲用。 於每年在倫敦舉辦的蘋果酒國際博覽會「Inter National Cider Challenge」上獲得三次得獎。 2019年：金獎（日本首次獲獎） 2018年：銅獎 2017年：銀獎 此外，「Japan Cider Awards」 2019年：榮獲2顆星		適合用於派對等乾杯場合。	



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		Tamura Farm株式會社			
全年銷售額		令和元（2019）年度 23,600（萬日圓）	員工人數	令和元（2019）年度 25名	
負責人姓名		Shoji TAMURA(田村昌司)			
簡介		我們在青森縣弘前市的自有農場種植蘋果，同時致力於開發蘋果酒、蘋果派、蘋果汁和果醬等加工食品。「為大家提供更健康、更美味的蘋果產品……」就是田村農場的理念。			
網頁		http://tamurafarm.jp/			
公司地址	〒	036-8246	18-28 Aokicho, Hirosaki, Aomori (青森縣弘前市大字青樹町18-28)		
工廠地址	〒	036-8245	5-4 Kinzokucho, Hirosaki, Aomori (青森縣弘前市大字金屬町5-4)		
承辦人		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

■製造流程（農林水產品則為生產流程等）特點

照片		
 <p>Tamura Farm蘋果農場</p>	 <p>榨汁</p>	 <p>充填</p>

■品質管理資訊

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視檢查（異物混入）、委外實施細菌檢查			
衛生管理措施	製造流程管理	符合HACCP。根據製造流程表實施，如發生問題則調查原因並改善。			
	員工管理	根據衛生管理表，每天早晚，天天檢查身體狀況。			
	施設設備與管理	定期維護。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Shoji TAMURA (田村昌司)	聯絡方式	+81-172-88-3836
	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	TAMURA CIDRE SWEET（甜味） 500ml							
JAN 代 碼	4936204415035		包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
					6.8	6.8	30.0	500ml
最少交貨箱數單位	5cs		箱	材質	DB		內含數量	12.0
下單時程	國內交貨 4天			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
					22.0	30.0	32.0	11.2
保存溫度	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 960YEN		價格有效期限		
						日本國內販售價格		1,200 日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP JFS-B規格							

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蘋果	日本		
碳酸水	日本		
抗氧化劑(亞硫酸鹽)	日本		
商品特色	使用場合 (使用方法、建議食譜等)		
本產品理念為「所有故事都從栽種美味的蘋果開始」，這款蘋果酒從栽種蘋果到釀造，經過一年的精心照料。屬於酒精濃度 3% 的甜味蘋果酒。您可以享受上等蘋果的甘美滋味。	適合餐前酒、乾杯酒，也可以搭配開胃菜和甜點。		

產品照片

	<p>過敏原物質標示(特定原料)</p> <p>蘋果</p>

展示會、商談會表單（出口版）



商品特色與交易條件

商品名稱	TAMURA CIDRE DRY（略苦）			500ml				
JAN 代碼	4936204415066		包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	1年			尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	5cs		箱	材質	DB		內含數量	12.0
下單時程	國內交貨 4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"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		參考價格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 960YEN		價格 有效期限		
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)						日本國內販售價格	1,200 日圓	
			HACCP JFS-B規格					

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蘋果	日本		
碳酸水	日本		
抗氧化劑(亞硫酸鹽)	日本		
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
美味蘋果酒的關鍵是美味的蘋果。我們在青森縣弘前市自家農場，從栽種蘋果到釀造，歷時一年精心製造的蘋果酒。這款清爽的蘋果酒，帶有果香和華麗的氣泡，以及蘋果特有的優雅酸度和輕微苦味。		酒精濃度為 6% 的略苦口味蘋果酒。它的清爽餘韻， 供您在日式和西式菜餚中作為餐酒享用。 由於它是一種氣泡水果酒，亦可在聚會和慶祝活動中享用。	

產品照片

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 Ⅱ0172-88-3836
 製造所：青森県弘前市大字金岡町 5-4

過敏原物質標示（特定原料）

蘋果

日本酒、其他酒類

展示會、商談會表單（出口版）

商品特色與交易條件

商品名稱	SPARKLING APPLE APPRIMO						
JAN 代碼	4936204315038	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	1年		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
				6.8	6.8	30.0	500ml
最少交貨箱數單位	5cs	箱	材質	DB		內含數量	12.0
下單時程	國內交貨 4天		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	重量(公斤)
				22.0	30.0	32.0	11.2
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 640YEN		價格		
			有效期限			日本國內販售價格	800 日圓
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	HACCP JFS-B規格						

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量(每、卡路里)
蘋果	日本	熱量	每100ml 51Kcal
碳酸水	日本	蛋白質	每100ml 0.6g
		脂質	每100ml 0.0g
		碳水化合物	每100ml 12.3g
		含鹽量	每100ml 0.01g
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
本產品不加糖、不調整，不使用抗氧化劑或酸味料，您可以享受到蘋果的原汁原味。全家人都可以一起品嚐。		適合聖誕節等派對場合享用。也可送禮。 喜歡蘋果汁的人。喜歡碳酸飲料的人，喜歡果汁飲料的人。	

產品照片

	名稱:りんごジュース(ストレート・炭酸入り) 原材料名:りんご(青森県産)/炭酸 内容量:500ml 賞味期限:2021年6月30日 保存方法:直射日光、高温を避け、常温で保存。 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 TEL:0172-88-3836 製造所:青森県弘前市大字金属町5-4 栄養成分表示 100ml当たり(推定値) 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 ●瓶は破損しやすいので取り扱いにはご注意ください。 ●ふきこぼれる恐れがありますので、よく冷やし振らないで開栓してください。 ●開栓後は10℃以下に保存の上、お早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%果汁の事です。
	過敏原物質標示(特定原料) 蘋果

參展企業介紹

參展企業名稱		MORIYAMA園株式會社		
全年銷售額	令和2(2020)年度 5200萬日圓(法人化第6期)	員工人數	13	
負責人姓名	Toshihiko MORIYAMA(森山聡彦)			
簡介	我們從青森蘋果的發源地展開了一個顛覆常識的創新。我們用以ICT來進行PDCA循環，疏果的未成熟蘋果來釀造「TEKIKAKA CIDRE」，以及不含酒精的「TEKIKAKA APPLE SODA」。我們提倡循環型精益種植邏輯。2020年2月在第21屆全國果樹技術管理大賽中，MORIYAMA園包含活用摘除蘋果在內果樹管理模式榮獲「農林水產大臣獎」。2020年12月「TEKIKAKA CIDRE」榮獲「料理王國100精選2021版」			
網頁	https://morivamaen.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)		
工廠地址	〒036-8253	1-10-4 Midorigaoka, Hirosaki, Aomori (青森県弘前市緑ヶ丘1-10-4)		
承辦人	Toshihiko MORIYAMA(森山聡彦)	E-mail	info@morivamaen.com	
T E L	+81-172-78-3395	F A X	+81-172-78-0865	

製造流程(農林水產品則為生產流程等)特點

我們改良了富含蘋果多酚的「蘋果疏果果」的栽種方式，發現了它的用途。

疏果果實採收後，外包給Gold-Pak株式會社榨汁。

(選果、清洗→粉碎、榨汁→加熱殺菌→離心分離及磁鐵去除異物→移至桶裝冷凍保存)

我們根據需求解凍並在MORIYAMA園TEKIKAKA CIDRE工廠製成產品。

(將果汁移至耐壓罐中，以二氧化碳氣體碳酸化→裝瓶、加熱殺菌→異物檢查→檢驗→貼標、包裝)

* 2020年3月引進了第二臺耐壓罐。可以根據需求以每月1次或更多次的速度生產約6,000瓶330mL容量的產品。

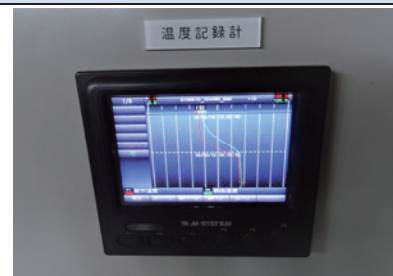
照片



裝瓶



裝瓶設備外觀



裝瓶設備內含的溫度計 散水、產品溫度記錄

品質管理情報

商品檢查有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	感官檢查、目測檢查、微生物檢查(青森縣藥劑師協會)			
衛生管理措施	製造流程管理	原料果汁的分析結果與品質標準的適性確認、儲存狀態的確認外，在裝瓶後的殺菌流程中，以內部溫度數據記錄儀確認是否符合標準，並儲存記錄。			
	員工管理	所有員工皆彼此瞭解管理手冊中的訊息並進行管理。我們藉由設置計畫經理以及作業記錄系統，徹底貫徹報告、聯絡、詢問的準則。			
	施設設備與管理	使用的器具以及廠房內皆以臭氧水清潔，然後在乾燥儲存庫內徹底烘乾。			
危機管理體制	承辦人聯絡方式	承辦人	Toshihiko MORIYAMA (森山聡彦)	聯絡方式	+81-172-78-3395
	記錄	已加入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	TEKIKAKA APPLE SODA						
JAN 代碼	4589752770431	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	製造月起12個月內		尺寸/重量	長(公分)	寬(公分)	高(公分)	內容量
最少交貨箱數單位	1箱	箱	材質	紙箱		內含數量	24.0
下單時程	3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	450日圓（不含稅）		
認證、認定機關的許可 （商品、工廠等）	青森縣特別栽培農產品（農藥50%減量，不使用化學肥料） 生產過程都記錄在本公司開發的資料庫中。						

原料及添加物	原產地	營養成分	分量（每、卡路里）
商品特色	使用場合 （使用方法、建議食譜等）		
這是一款不含酒精的蘋果汽水，由富含多酚的100% 疏果果汁製成。原料是初夏未成熟的蘋果為主，是一款不甜不膩、清爽適合夏天的產品。	適於戶外活動以及氣溫微高時飲用，越冰越好喝。清爽不甜膩的氣泡蘋果汁，適合用餐時飲用。		

日本酒、其他酒類

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	TEKIKAKA CIDRE						
JAN 代碼	4589752770240	包裝	材質	玻璃瓶			
消費期限	無		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	箱	材質	紙箱		內含數量	24.0
下單時程	3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			
認證、認定機關的許可 (商品、工廠等)	青森縣特別栽培農產品（農藥50%減量，不使用化學肥料） 生產過程都記錄在本公司開發的資料庫中。						
				日本國內販售價格	570日圓（不含稅）		

原料及添加物	原產地	營養成分	成分量（每、卡路里）
商品特色		使用場合 (使用方法、建議食譜等)	
濃郁氣泡和蘋果香氣，疏果果實本身具有的爽朗酸澀氣味，口感清爽，舒心暢飲！餐食也更加美味。2019年，成為首個獲得「日本蘋果酒大獎」大獎的國產品牌。（在標籤類和口味類均獲得3顆星。）2020年12月，獲得「料理王國100精選2021版」認證。		不甜膩，適合搭配用餐。請於冷藏後飲用。	

產品照片







過敏原物質標示（特定原料）

日本酒、其他酒類