

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	牛肉煮込みみそ味（WAGYU－Donburi Miso stewed Beef）						
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4967503208196	パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	D+365日		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	内容量		
				140.0	200.0	2.0	204.3
最低ケース納品単位	600kg	ケース	材 質	段ボール		入 数	50入り
発注リードタイム	45日		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌔)		
				509.0	349.0	135.0	10kg
保 存 温 度 帯	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍 ()	参考価格	☒ FOB ☐ CIF * 他取引条件により異なる	価 格 有効期限	2024年 12月		
				日本国内での 販売価格	1500円		
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）	SQF9.0認証取得						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
牛肉 (国産)、醤油 (大豆、小麦、食塩)、みそ (米、大豆、食塩、大麦)、三温糖、にんにく、 (一部に小麦・大豆・牛肉を含む)	日本	エネルギー (Energy)	100g当たり456kcal
		たん白質 (Protein)	100g当たり11.3g
		脂質 (Fat)	100g当たり44.5g
Beef (Domestic)		炭水化物 (Carbohydrates)	100g当たり7.6g
Soy Sauce (Soybeans, Wheat, Salt)		食塩相当量 (Equivalent Salt Quantity)	100g当たり2.5g
Miso (Rice, Soybeans, Salt, Barley)			
Brown Sugar, Garlic			
Contains: Wheat, Soybeans, Beef			
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
Indulge in the rich taste of Japan with our Instant Beef Simmered in Soy Sauce Pack. Tender beef, simmered in a sweet sauce made with miso, sugar, and garlic, creates a delightful blend of flavours. Enjoy it over fluffy white rice for a traditional Japanese meal experience. Perfect for a quick and delicious meal at home or in the office.		Authentic Taste: Experience the true flavors of Japan. Convenience: Ready in minutes for a hassle-free meal. Premium Ingredients: Made with WAGYU beef and traditional seasonings. Versatile: Ideal for lunch, dinner, or a satisfying snack.	

■ 商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を製造しています。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 H・I			
年 間 売 上 高		14億円		従 業 員 数	82名
代 表 者 氏 名		阪本 浩生			
メ ッ セ ー ジ		At our company, we are proud to have obtained the SQF 9.0 certification, ensuring that we provide our customers with safe, high-quality products they can trust. We are also planning to expand our exports to Asia. With the EU HACCP certification for our factory, we are preparing our production system to be fully operational within this financial year. We are committed to meeting the diverse needs of our customers. Please feel free to contact us for more information.			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://hi-food.co.jp/			
会 社 所 在 地		〒	811-1223	福岡県那珂川市大字上梶原876-6	
工 場 所 在 地		〒	811-1223	同上	
担 当 者		田邊 雅規		E - m a i l	
T E L		092-952-6233		F A X	092-952-6294

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入⇒冷蔵・冷凍保管⇒解凍⇒開封⇒成形カット⇒計量⇒加熱⇒真空冷却⇒焼成⇒加熱攪拌⇒真空包装・ラベル印字⇒加熱殺菌冷却⇒金属探知⇒X線検査⇒3D急速冷却⇒梱包⇒ラベル貼付⇒冷凍保管⇒出荷 Raw Material Receipt ⇒ Refrigerated/Freezer Storage ⇒ Thawing ⇒ Unpacking ⇒ Shaping and Cutting ⇒ Weighing ⇒ Heating ⇒ Vacuum Cooling ⇒ Baking ⇒ Heated Stirring ⇒ Vacuum Packaging and Label Printing ⇒ Heat Sterilization and Cooling ⇒ Metal Detection ⇒ X-ray Inspection ⇒ 3D Rapid Cooling ⇒ Packaging ⇒ Labeling ⇒ Frozen Storage ⇒ Shipping	
写 真	
	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプラン、一般衛生管理			
	従業員の管理	個人衛生チェック、検便、健康診断			
	施設設備と管理	防虫防鼠、施設点検、機器点検、監視カメラ			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	田邊 雅規	連 絡 先	090-7313-1390
	記 録	危機管理チーム、賠償責任保険（1事故保険金額：1億円）			