

# 商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	Sakutanounade KUROGE WAGYU : Soy Sauce stewed Beef						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4967503208189	パッケージ	材質	PE,PA			
賞味期限	D+365日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)		
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格有効期限	2024年 12月	
				*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格	880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(××当たり××カロリー)
牛肉(国産)、醤油(大豆、小麦、食塩)、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369kcal
Beef (Domestic)		たん白質 (Protein)	100g当たり14.6g
Soy Sauce (Soybeans, Wheat, Salt)		脂質 (Fat)	100g当たり29.4g
brown sugar		炭水化物 (Carbohydrates)	100g当たり15.2g
Garlic		食塩相当量 (Equivalent Salt Quantity)	100g当たり3.6g
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 soy sauce, sugar, and garlic, creates a delightful blend of flavors. 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.	<b>Authentic Taste:</b> Experience the true flavors of Japan. <b>Convenience:</b> Ready in minutes for a hassle-free meal. <b>Premium Ingredients:</b> Made with WAGYU beef and traditional seasonings. <b>Versatile:</b> Ideal for lunch, dinner, or a satisfying snack.

## 商品写真



JANコード: 4967503208271

冷凍食品

商品名	製田のうなで 黒毛和牛煮込み
名称	豚汁用牛肉(そうざい)
原材料名	牛肉(国産)、たれ(醤油、砂糖、米発酵調味料、 鰹節エキス)、調味料(アミノ酸等)、カラメル 色素、香料、(一部に小麦・牛肉・さば・大豆を含む)
内容量	120g
賞味期限	D+365
保存方法	-18℃以下で保存
凍結前加熱の有無	有
加熱調理の必要性	有
製造者	福岡県那珂川市大字上権原876-6 PEPA TEL 952- 6222

※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。

栄養成分表示(100g当たり) 熱量363kcal、たんぱく質14.6g、脂質29.4g、炭水化物15.2g、食塩相当量3.6g(推定値)

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	92名
代表者氏名	田邊 雅規		
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.		写真
ホームページ	<a href="https://hi-food.co.jp/">https://hi-food.co.jp/</a>		
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-mail	<a href="mailto:soumu@hi-food.co.jp">soumu@hi-food.co.jp</a>
TEL	092-952-6233	FAX	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

<p>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</p> <p>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</p> <p>Our approach involves implementing the latest machinery and conducting Hazard Analysis (HA) for each process. We identify Critical Control Points (CCPs) for key processes such as heating, cooling, and packaging to ensure the production of safe and reliable products.</p> <p>写真</p>  <p>(Kuroge Washu): A premium breed of Japanese beef cattle, famous for its intense marbling, which results in a melt-in-the-mouth texture and rich, buttery flavor. It's considered a luxury beef and is often used in high-end restaurants around the world.</p>
---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 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）		