GLOBAL LINK
IMPORT • EXPORT

会社案内

農産物・水産物・食品

ベトナムで調達、ご指定の仕様どおりに出荷

Global Linkは規格、輸送ルート、最もコスト効率の良い方法をご提案したうえで、調達・品質検査・梱包・書類・輸送までお引き受けします。窓口は一つだけ。貨物が今どこにあるかも常にわかります。



- ご注文前の無料相談
- 積み込み前に商品の写真・動画をお届け
- 納品後も続くサポート

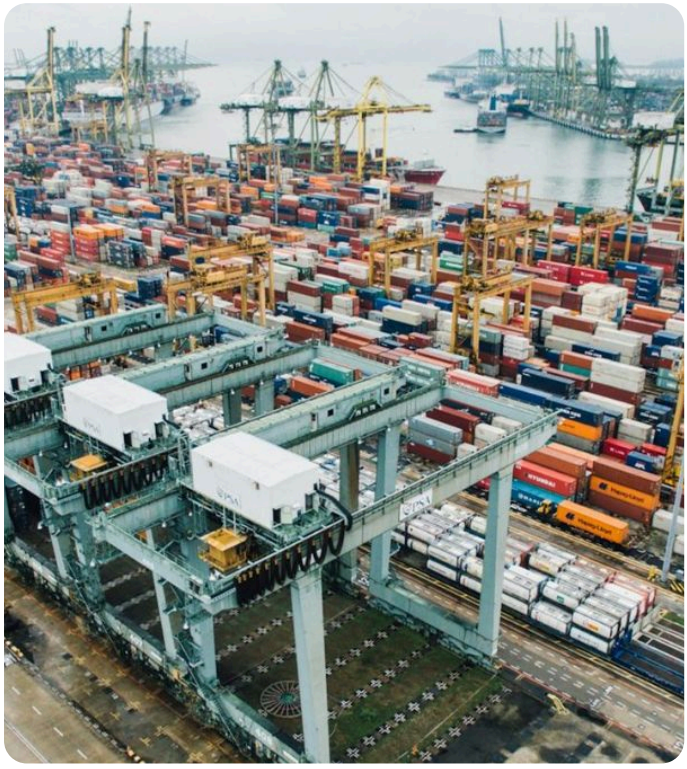
+84 963 088 892
khuugiatuan@gmail.com
vngloballink.com

会社概要

ベトナムの生産者と世界の市場をつなぐ架け橋

Global Link Internationalは、ベトナム産の農産物、水産物、加工食品を海外の輸入業者、卸売業者、小売業者に供給する輸出入商社です。信頼できる農場、加工工場、メーカーと連携し、商品の選定からコンテナ積み込みまで、すべての出荷を確認します。

私たちにとって、注文が本当に成功したと言えるのは、お客様のビジネスに役立ったときです。だからこそ、できることとリスクのあることを率直にお伝えし、最も経済的な方法をご提案し、出荷が完了するまで寄り添います。





私たちの約束

ご注文前の無料相談
お客様に最適な規格・梱包・輸送ルートをご提案します。

約束どおりの商品
入念に検品し、積み込み前に写真と動画をお送りします。

書類は事前にご確認
草案を先にお送りし、通関トラブルを防ぎます。

納品後もサポート
到着まで貨物を追跡し、問題解決をお手伝いします。

窓口は一つで安心
専任担当者がご注文を最初から最後までフォローします。

取扱製品

商品ごとに明確な仕様



生鮮フルーツ

冷蔵コンテナで輸送する生鮮トロピカルフルーツ。

ドラゴンフルーツ・ドリアン・マンゴー・バナナ・パッションフルーツ・ザボン（ポメロ）・ライム・シャムグリーンココナッツ・ロンガン（竜眼）・ライチ・ランブータン・スターアップル



生鮮野菜

サツマイモ、エシャロット、キャベツおよびアブラナ科野菜。冷蔵コンテナで出荷します。

サツマイモ・エシャロット・キャベツ・アブラナ科野菜



水産物

冷凍の魚、エビ、イカ、カニ、ハマグリ、すり身を、冷凍コンテナで輸送します。

パンガシウス（トラ・バサ）・エビ・ティラピア・バラマンディ・マグロ・イカ・タコ・ワタリガニ・ハマグリ・すり身



農産物・ナッツ類

コーヒー、カシューナッツ、胡椒・スパイス、米、マカダミア、ハスの実、タピオカでん粉――ドライ貨物として標準コンテナで出荷します。

コーヒー・カシューナッツ・胡椒・カシア（シナモン）・八角・生姜・ターメリック・乾燥唐辛子・ブラックカルダモン・米・マカダミアナッツ・ハスの実・タピオカでん粉



果物・野菜の加工品

冷凍果物・野菜、ピューレ、缶詰、ココナッツ製品、野菜の漬物。

冷凍フルーツ（IQF）・冷凍野菜（IQF）・フルーツピューレ・フルーツ缶詰・ナタデココ・ココナッツファイン・野菜の酢漬け・缶詰



包装食品・調味料

魚醤、発酵エビ・魚ペースト、チリソース、ライスペーパー、麺類、包装調味料、パームシュガー、食用燕の巣。

ヌクマム（魚醤）・発酵エビ・魚ペースト・チリソース・ボトル入りソース・ライスペーパー・乾燥米麺・春雨・インスタント麺・袋詰め調味料（エビ塩、チリパウダー、レモングラス、フライドガーリック）・パームシュガー・食用燕の巣



スナック・飲料

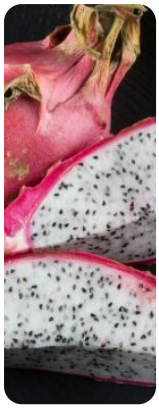
エビせんべい、菓子、ドライフルーツ、ジュース、ココナッツウォーター、茶。

エビせんべい・特産菓子・ドライフルーツ・ジュース・缶入り／ボトル入り飲料・ココナッツウォーター・ミルク・茶

すべての製品について、品種、サイズ、梱包、輸送温度、コンテナ積載量、検疫要件をまとめた仕様書をウェブサイトに掲載しています。 **vngloballink.com**

取扱製品

おすすめ製品



ドラゴンフルーツ

白肉種と赤肉種、通年供給；5–10°Cのリーファー。

収穫期
通年・最盛期 5–8月

コンテナの種類
40フィート リーファー（RH）

温度・湿度
5–10°C・相対湿度 85–95%

コンテナ積載量
≈ 2,000–2,040箱 × 9–10 kg / 40フィート



マンゴー

Cat Hoa Loc、Cat Chu、Keo、R2E2 – 生鮮、IQF、ピューレ、ソフトドライ。

収穫期
通年・最盛期 2–5月

コンテナの種類
リーファー・冷凍コンテナ（IQF）

温度・湿度
10–13°C（生鮮）・≤ -18°C（IQF）

コンテナ積載量
IQF ≈ 9–10トン / 20フィート



ドリアン

モントーン、Ri6、ムサンキング – 生鮮ホールまたは冷凍。

収穫期
ほぼ通年・最盛期 4–10月

コンテナの種類
リーファー・冷凍コンテナ

温度・湿度
13–15°C（生鮮）・≤ -18°C（冷凍）

コンテナ積載量
仕様により異なります。お見積書に記載します



シャムグリーンココナッツ

イージーオープンココナッツとダイヤモンドカットココナッツ、1箱9個入り。

収穫期
通年

コンテナの種類
20 / 40フィート リーファー

温度・湿度
2–5°C・相対湿度 85–90%

コンテナ積載量
2,000–2,200箱 / 40フィート



エビ

冷凍バナメイエビ・ブラックタイガー：有頭、無頭、むき身、ボイル、パン粉付き；通年供給可能です。

収穫期
通年

コンテナの種類
冷凍コンテナ 40フィートRF

温度・湿度
≤ -18°C

コンテナ積載量
40フィートで約14–17トン



パンガシウス（トラ・バサ）

冷凍パンガシウスのフィレ（IQFまたはブロック）、丸魚、ステーキ；メコンデルタで養殖され、通年供給可能です。

収穫期
通年養殖・加工

コンテナの種類
冷凍コンテナ 20フィートRF / 40フィートRF

温度・湿度
≤ -18°C

コンテナ積載量
20フィートで約10トン・40フィートで約23トン



カシューナッツ

W180–W500、SW、割れ仁の各等級；50ポンド真空包装カートン。

収穫期
通年加工

コンテナの種類
20フィート ドライコンテナ（DC）

温度・湿度
常温・乾燥

コンテナ積載量
50ポンドカートン 700箱 / 20フィート



胡椒

黒胡椒 500–580 g/lとASTA；白胡椒 600–630 g/l。

収穫期
収穫 1–4月

コンテナの種類
20フィートDC / 40フィートHC ドライコンテナ

温度・湿度
常温・クラフト紙ライニング、乾燥剤

コンテナ積載量
15–17トン / 20フィート・27–28トン / 40フィートHC

収穫期

月別収穫カレンダー

生鮮果物・野菜ごとの出荷可能な月と主な産地です。収穫時期は年ごとの天候により多少前後することがあります。

最盛期・出荷量多　出荷可能

製品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
生鮮フルーツ												
ドラゴンフルーツ ラムドン（旧ビントゥアン）；タイニン（旧ロンアン）；ドンタップ（旧ティエンザン）	○	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○
ドリアン 中部高原（ダクラク、ザライ、ラムドン）；東南部（ドンナイ）；メコンデルタ（ドンタップ、ヴィンロン、カントー）	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○
マンゴー ドンタップ（旧ティエンザンを含む）、アンザン、ヴィンロン、ドンナイ、カインホア、ソンラ	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
バナナ タイニン、ドンナイ、ホーチミン市（旧ビンズオン）、ラムドン、ラオカイ、ゲアン	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
パッションフルーツ 中部高原（ザライ、ダクラク、ラムドン）、ソンラ、ゲアン	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○
ザボン（ポメロ） Da Xanh：ヴィンロン（旧ベンチェー）、ドンタップ；Nam Roi：ヴィンロン、カントー（旧ハウザン）；Long Co Co：ドンタップ（旧ティエンザン）；Dien：ハノイ；Phuc Trach：ハティン；Doan Hung：フート	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●
ライム 種なしライム：タイニン（旧ロンアン – ベンルック、タインホア）、ドンタップ（旧ティエンザン）、カントー（旧ハウザン）、ヴィンロン（旧チャヴィン）、ドンナイ。キーライムとトゥークイ・ライム：メコンデルタ各省	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	○	○
シャムグリーンココナッツ ヴィンロン（旧ベンチェー・チャビンを含む）；ドンタップ（旧ティエンザン）；中部沿岸地域	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ロンガン（竜眼） ソンラ；フンイエン；ドンタップ	○	○	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○
ライチ バクニン（旧バクザン）；ハイフォン（旧ハイズオン）	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○
ランブータン ドンナイ	○	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○
スターアップル ドンタップ（旧ティエンザン）	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
生鮮野菜												
サツマイモ ヴィンロン（ビンタン、タムビン）、ドンタップ、カントー、ザライ、ダクラク、ラムドン（旧ダクノン）	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
エシャロット カントー（旧ソクチャン – ヴィンチャウ）；カインホア（旧ニントゥアン – ニンハイ）；クアンガイ（リーソン）	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●
キャベツ・アブラナ科野菜 ラムドン（ダラット、ドンズオン、ドゥックチョン）；北部の冬作：ハイフォン（旧ハイズオン）、タインホア	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●

輸送・書類

2つの製品グループに2種類のコンテナ

リーファーコンテナ – 20RF / 40RH

約-30°Cから+30°Cまで設定可能な冷凍機付きユニットで、換気量（CBM/h）と湿度も調整できます。生鮮の果物・野菜と冷凍品（水産物、IQF、ピューレ）に使用します。

ドライコンテナ – 20DC / 40DC / 40HC

温度管理なし。乾燥した低水分の貨物（コーヒー生豆、カシューナッツ、胡椒、米、ドライフルーツ）と、密封包装の食品・飲料に使用します。通常はクラフト紙を内張りし、「コンテナ内結露（コンテナレイン）」を防ぐため乾燥剤袋を吊るします。

フルコンテナと混載

当社はフルコンテナでの出荷を基本としています。チルド・冷凍品（生鮮果物・野菜、水産物、冷凍製品）と米は、常にフルコンテナで輸送します。菓子、麺、インスタント麺、調味料、魚醤、醤油などの小包装ドライ品は、小口注文では混載（LCL）も可能です。LCLの運賃は容積または重量で計算されます。

主な取引条件（インコタームズ）

FOB
ベトナムの港で本船渡し

CFR
仕向港までの海上運賃を含む

CIF
海上運賃と貨物保険を含む

DAP
陸路国境を経由し冷蔵トラックで仕向地渡し（中国）

出荷ごとの書類一式

- ✓ 売買契約書、商業送り状、パッキングリスト、船荷証券（B/LまたはAWB）、輸出通関申告書
- ✓ バイヤーが特恵関税を受けられる原産地証明書（C/O）
- ✓ 品質・重量証明書（SGS、Vinacontrol、Intertek…）と分析証明書（COA）；加工品は衛生・食品安全証明書も求められることが多い
- ✓ ベトナム作物生産・植物保護局が発行する植物検疫証明書
- ✓ 米、スパイス、コーヒーのくん蒸証明書；木製パレットはISPM 15（IPPCの国際基準）に基づき処理
- ✓ 米国、オーストラリア、日本、韓国、ニュージーランド向け生鮮果実の処理証明書（放射線照射、VHT）

市場別の主な要件

市場	主な要件	主な特恵原産地証明書
中国	果物・野菜ごとに個別の議定書（ライムとサツマイモを含む）；海関総署（GACC）が承認した園地コード・パッキングハウスコード；ドリアンとジャックフルーツはカドミウムおよびオーラミンOの検査報告書が必要；加工食品工場は海関総署令第280号に基づき海関総署（GACC）に登録	Form E (ACFTA), RCEP
米国	生鮮果実は放射線照射；FDA、FSMA	FTAなし – ご要望によりフォームBの原産地証明書
EU	厳しいMRL；GlobalG.A.P.が好まれる；EUDR（コーヒー）	EUR.1 (EVFTA)
英国	EUと同様；加工品はBRCGS	EUR.1 (UKVFTA)
日本	マンゴーとドラゴンフルーツはVHT；残留検査が非常に厳しい	VJ (VJEPA), AJ, CPTPP
韓国	マンゴーとドラゴンフルーツはVHT	VK (VKFTA), AK
オーストラリア、ニュージーランド	放射線照射またはVHT；到着時のバイオセキュリティ検査	AANZ, CPTPP, RCEP
ASEAN	標準的な植物検疫	Form D (ATIGA)
中東	加工品はハラール認証	UAE：ベトナム–UAE CEPA（2026年2月3日発効）

サービス

細かな手続きはお任せ、お客様はビジネスに集中

商品調達
ご指定の規格、数量、目標価格に合う農場、工場、サプライヤーを選定します。

品質管理
熟度、サイズ、外観を確認し、積み込み前の検査を手配します。

梱包・ラベル
各市場・各バイヤーの要件に合わせて梱包とラベルを準備します。

交渉・契約
価格、最低発注量、支払条件、納期の取り決めをサポートします。

輸出書類
インボイス、パッキングリスト、植物検疫証明書、原産地証明書、船積書類。

輸送・お届け
船会社、フォワーダー、通関業者と連携し、必要に応じてコールドチェーンで輸送します。

受託製造・プライベートブランド（OEM）
全商品でOEMを承ります。OEM商品は品目ごとに最低でも20フィートコンテナー本分の数量が必要です。正確な数量は商品により異なり、お見積りの際に確定します。各OEM品目がこの最低数量を満たしていれば、複数の品目を一本のコンテナにまとめて積み込めます。お客様のデザイン・ブランドを印刷したカートンを製作し、米やパンガシウスなどの一次産品は、カートンの交換またはお客様のラベルの貼付で対応します。パッケージデザインも承ります。印刷費用を含め、OEMにかかる費用はすべてお客様のご負担とし、事前にご相談のうえ決定します。

ご利用の流れ

お見積り依頼から納品まで8ステップ

1 お見積り依頼を送る
商品、数量、規格、仕向地をお知らせください。

2 お見積書
ご指定の仕様と数量に合わせた詳細なお見積書をお送りします。

3 サンプル（必要な場合）
ご希望の場合、製品と季節に応じてサンプルを手配します。

4 契約書またはプロフォーマ インボイス
価格、仕様、納品条件に合意し、契約書またはプロフォーマ インボイスに記載します。

5 お支払い
お支払いは契約で合意した条件に従います。

6 準備・梱包
合意した仕様に従って商品を準備し、梱包します。

7 お届け
合意した条件で商品を積み込み、お届けします。

8 書類
輸入国の要求に応じて、その出荷の書類一式を整えます。



よくある質問

最低発注量（MOQ）はどれくらいですか？

製品により異なります。当社はフルコンテナでの出荷を基本としています。生鮮果物と冷凍品はリーファーコンテナのフルコンテナで輸送します。例：40フィートコンテナ1本あたり、10 kg入りドラゴンフルーツ約2,000カートン。米、コーヒー生豆、カシューナッツの実などのドライ農産物は20フィートのフルコンテナで輸送します。例：コーヒー生豆約19.2トン、カシューナッツの実700カートン、米約25トン。小口注文で混載（LCL）が可能なのは、菓子、麺、インスタント麺、調味料、魚醤、醤油などの小包装品に限られます。ご要望をお知らせいただければ、最適な方法をご提案します。

初めて輸入するのですが、サポートしてもらえますか？

はい。規格の選び方、取引条件、書類、そして貴国が求めるコードや登録まで、一つひとつご説明します。必要であれば、市場を試せるよう少量の初回注文もご提案します。

米国・オーストラリア・日本・韓国向けの生鮮果実には何が必要ですか？

これらの市場では、登録済みの園地コードとパッキングハウスコードに加え、検疫処理が必要です。米国は放射線照射、オーストラリア・日本・韓国・ニュージーランドは果物により蒸熱処理（VHT）または放射線照射です。処理証明書は出荷書類の一部となります。すべての果物がすべての市場で認められているわけではありませんので、ご希望の市場をお知らせください。輸出可能な果物と品種を確認いたします。

先にサンプルをもらえますか？

はい。商品や時期に応じてサンプルを手配します。サンプル代・送料がかかる場合は、発送前にご確認いただきます。

支払条件は？

T/T（銀行送金）やL/C（信用状）など一般的な国際取引の条件を、ご注文やお取引状況に応じて契約で取り決めます。

到着した商品に問題があった場合は？

写真と検査報告書（あれば）を添えて、すぐにご連絡ください。各ロットの梱包時の写真・動画を保管しており、お客様およびサプライヤーと一緒に原因を調べ、契約に基づいて迅速かつ公正な解決策を決めます。

返信までどれくらいかかりますか？

すべてのお問い合わせを確認し、できるだけ早くご返信します。お急ぎの場合は、お電話またはWhatsApp・Zaloでご連絡ください。

お問い合わせ・お見積もり

お見積もりが必要な方も、ご相談だけの方も、お気軽にご連絡ください。相談は無料で、義務は一切ありません。

お電話
+84 963 088 892

Zalo / WhatsApp
+84 963 088 892

Email
khuugiatuan@gmail.com

Website
vngloballink.com

オフィス
225/27/11 Le Van Quoi Street, Binh Tri Dong Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam