



JAPAN  
DAILY  
MILLION



**JAPAN**

**FOOD TAIPEI 2017**

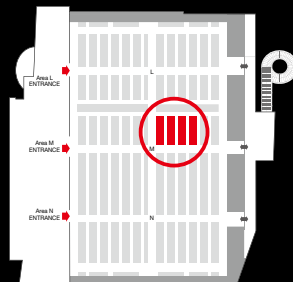
21(Wed.) - 24(Sat.) June, 2017  
Taipei Nangang Exhibition Center, Hall 1

# 台北國際食品展覽會

台北南港展覽館1館4樓M區

Taipei Nangang Exhibition Center, Hall 1, 4th Floor, Area M

**JAPAN PAVILION** Booth No.M0802



<b>M0802-01-1</b> 沖繩縣 農業協同組合	<b>M0802-01-4</b> 岡崎屋 股份有限公司
<b>M0802-01-2</b> 岩手平泉 農業協同組合	<b>M0802-01-5</b> 尾鷲物產 股份有限公司
<b>M0802-01-3</b> 近江富士 農業協同組合	<b>M0802-01-6</b> 宮城農園 股份有限公司
<b>M0802-02</b> 甘利香辛食品 株式會社	<b>M0802-08</b> 丸米株式會社
<b>M0802-03</b> 北前船之川本	<b>M0802-09</b> KAKUSAN食品 股份有限公司
<b>M0802-04</b> 橫井釀造工業 股份有限公司	<b>M0802-10</b> NEXTY 股份有限公司
<b>M0802-05</b> 萬城食品 股份有限公司	
<b>M0802-06</b> MARUYA入丁味噌股份有限公司	
<b>M0802-07</b> 株式會社角谷文治郎商店	
<b>Japan Business Concierge</b>	

<b>M0802-11</b> 中野BC股份有限公司	<b>M0802-24</b> 三忠股份有限公司
<b>M0802-12</b> 中田食品株式會社	<b>M0802-25</b> 大洋酒造股份有限公司
<b>M0802-13</b> 木之國股份有限公司	<b>M0802-26</b> L'ESCARGOT股份有限公司
<b>M0802-14</b> 丸正醋釀造元合名公司	<b>M0802-27</b> 新潟銘釀股份有限公司
<b>M0802-15</b> 多田PHILOSOPHY 股份有限公司	<b>M0802-28</b> 土佐酒造股份有限公司
	<b>M0802-29</b> 有光酒造場有限公司
<b>M0802-16</b> 伯方鹽業 股份有限公司	<b>M0802-30</b> SUNMAMORU WINERY有限公司
<b>M0802-17</b> 木村飲料株式會社	<b>M0802-31</b> 久米島の久米仙
<b>M0802-18</b> 花之舞酒造 股份有限公司	<b>M0802-32</b> MARUKI葡萄酒 股份有限公司
<b>M0802-20</b> ARUTEMISU有限公司	<b>M0802-33</b> MITSUWA 股份有限公司
<b>M0802-21</b> 早川酒造部合資公司	
<b>M0802-23</b> 吉村農園	

## >> Category



調味料



酒精飲料



其他類飲料



水產品、  
水產加工品



糕點



畜產品、  
畜產加工品



牛乳、  
乳製品



其他類食品



蔬果類



尚未進出台灣市場的日本公司



農林中央金庫

<b>M0802-34</b> EBIKO股份有限公司	<b>M0802-46</b> 岩手縣產股份有限公司
<b>M0802-35</b> TANZEN TECHNICAL PRODUCT CO., LTD	
<b>M0802-36</b> MORIMOTO股份有限公司	<b>M0802-47</b> 櫻花食品股份有限公司
<b>M0802-37</b> 西山製麵股份有限公司	
<b>M0802-38</b> 山本忠信商店股份有限公司	<b>M0802-48</b> 阿部善商店股份有限公司
<b>M0802-39</b> 新鮮有限公司	
<b>M0802-40</b> 株式會社一本義久保本店	<b>M0802-49</b> 廣島魚市場股份有限公司
<b>M0802-41</b> 武生製麵股份有限公司	
<b>M0802-42</b> 日商澤井咖啡股份有限公司	<b>M0802-50</b> 雅瑪薩蒲鉾股份有限公司
<b>M0802-43</b> 三田飲料株式會社	<b>M0802-51</b> 株式會社農水
<b>M0802-44</b> 杉本農園有限公司	<b>M0802-52</b> 磯駒海苔股份有限公司
	<b>M0802-53</b> HAGOROMO食品股份有限公司
<b>M0802-45</b> INOSAN-FARM CO., LTD	<b>M0802-54</b> 山中股份有限公司

<b>M0802-55</b> KRACIE FOODS 股份有限公司	<b>M0802-65</b> 製菓食品有限公司
	<b>M0802-66</b> 株式會社中島大祥堂
<b>M0802-56</b> 井村屋集團股份有限公司	<b>M0802-67</b> 北九食品股份有限公司
<b>M0802-57</b> 日本物產貿易株式會社	<b>M0802-68</b> 丸京製菓股份有限公司
<b>M0802-58</b> 北陸製菓株式會社	<b>M0802-69</b> 丸東物產販賣股份有限公司
<b>M0802-59</b> 山藤有限公司	<b>M0802-70</b> 丹波篠山農業協同組合
<b>M0802-60</b> 九鬼產業株式會社	<b>M0802-71</b> 小田垣商店股份有限公司
<b>M0802-61</b> 日清食品股份有限公司	<b>M0802-72</b> 三島食品有限公司
<b>M0802-62</b> KUNIHICO株式會社	<b>M0802-73</b> 鹿兒島縣經濟農業協同組合連合會
<b>M0802-63</b> AZUMA FOODS 股份有限公司	<b>M0802-74</b> NEWS股份有限公司
<b>M0802-64</b> 株式會社八葉水產	<b>M0802-75</b> MARIN FOOD 股份有限公司



## 調味料

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-02	甘利香辛食品株式會社	p.05
M0802-03	北前船之川本	p.05
M0802-04	橫井釀造工業股份有限公司	p.06
M0802-05	萬城食品股份有限公司	p.06
M0802-06	MARUYA八丁味噌股份有限公司	p.07
M0802-07	株式會社角谷文治郎商店	p.07
M0802-08	丸米株式會社	p.08
M0802-09	KAKUSAN食品股份有限公司	p.08
M0802-10	NEXTY股份有限公司	p.09
M0802-14	丸正醋釀造元合名公司	p.09
M0802-15	多田PHILOSOPHY股份有限公司	p.10
M0802-16	伯方鹽業股份有限公司	p.10



## 酒精飲料

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-11	中野BC股份有限公司	p.12
M0802-12	中田食品株式會社	p.12
M0802-17	木村飲料株式會社	p.13
M0802-18	花之舞酒造股份有限公司	p.13
M0802-21	早川酒造部合資公司	p.14
M0802-25	大洋酒造股份有限公司	p.14
M0802-26	L'ESCARGOT股份有限公司	p.15
M0802-27	新潟銘釀股份有限公司	p.15
M0802-28	土佐酒造股份有限公司	p.16
M0802-29	有光酒造場有限公司	p.16
M0802-30	SUNMAMORU WINERY有限公司	p.17
M0802-31	久米島の久米仙	p.17
M0802-32	MARUKI葡萄酒股份有限公司	p.18
M0802-33	MITSUWA股份有限公司	p.18
M0802-40	株式會社一本義久保本店	p.19



## 其他類飲料

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-2	岩手平泉農業協同組合	p.20
M0802-13	木之國股份有限公司	p.20
M0802-42	日商澤井咖啡股份有限公司	p.21
M0802-43	三田飲料株式會社	p.21
M0802-44	杉本農園有限公司	p.22
M0802-45	INOSAN-FARM CO., LTD	p.22
M0802-52	磯駒海苔股份有限公司	p.23



## 水產品、水產加工品


攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-5	尾鷲物產股份有限公司	p.24
M0802-24	三忠股份有限公司	p.24
M0802-34	EBIKO股份有限公司	p.25
M0802-46	岩手縣產股份有限公司	p.25
M0802-47	櫻花食品股份有限公司	p.26
M0802-48	阿部善商店股份有限公司	p.26
M0802-49	廣島魚市場股份有限公司	p.27
M0802-50	雅瑪薩蒲鋒股份有限公司	p.27
M0802-51	株式會社農水	p.28
M0802-53	HAGOROMO食品股份有限公司	p.28
M0802-54	山中股份有限公司	p.29
M0802-62	KUNIHICO株式會社	p.29
M0802-63	AZUMA FOODS股份有限公司	p.30
M0802-64	株式會社八葉水產	p.30


**糕點**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-1	沖繩縣農業協同組合	p.31
M0802-20	ARUTEMISU有限公司	p.31
M0802-36	MORIMOTO股份有限公司	p.32
M0802-55	KRACIE FOODS股份有限公司	p.32
M0802-56	井村屋集團股份有限公司	p.33
M0802-57	日本物產貿易株式會社	p.33
M0802-58	北陸製菓株式會社	p.34
M0802-65	製菓食品有限公司	p.34
M0802-66	株式會社中島大祥堂	p.35
M0802-67	北九食品股份有限公司	p.35
M0802-68	丸京製菓股份有限公司	p.36
M0802-69	丸東物產販賣股份有限公司	p.36
M0802-70	丹波篠山農業協同組合	p.37


**畜產品、畜產加工品**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-6	宮城農園股份有限公司	p.38
M0802-73	鹿兒島縣經濟農業協同組合連合會	p.38


**牛乳、乳製品**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-75	MARIN FOOD股份有限公司	p.39


**其他類食品**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-3	近江富士農業協同組合	p.40
M0802-35	TANZEN TECHNICAL PRODUCT CO., LTD	p.40
M0802-37	西山製麵股份有限公司	p.41
M0802-38	山本忠信商店股份有限公司	p.41

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-39	新鮮有限公司	p.42
M0802-41	武生製麵股份有限公司	p.42
M0802-59	山藤有限公司	p.43
M0802-60	九鬼產業株式會社	p.43
M0802-61	日清食品股份有限公司	p.44
M0802-71	小田垣商店股份有限公司	p.44
M0802-72	三島食品有限公司	p.45


**蔬果類**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01-4	岡崎屋股份有限公司	p.46
M0802-23	吉村農園	p.46
M0802-74	NEWS股份有限公司	p.47


**協辦單位**

攤位號碼	公司名稱	頁數
M0802-01	農林中央金庫	p.48
M0802-06	愛知縣食品輸出研究會	p.48
M0802-11	和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會	p.48
M0802-24	新潟產業創造機構	p.48
M0802-28	高知商工會議所	p.48
M0802-34	札幌商工會議所	p.49
M0802-40	福井縣	p.49
M0802-46	岩手縣	p.49
M0802-52	靜岡市役所	p.49
M0802-59	三重縣	p.49
M0802-65	全日本菓子輸出促進協議會	p.50
M0802-70	篠山市	p.50
M0802-73	鹿兒島縣食肉輸出促進協議會	p.50

MO802  
-02

(日文) 甘利香辛食品株式会社

## 甘利香辛食品株式會社

- 已輸出的國家 中國、香港、新加坡、美國、加拿大
- 已取得之認證 GMP、Halal、ISO9001



### CA直火燒咖哩塊

本商品添加24種辛香料，以直火燒工法精心製作，打造出充滿豐富香氣的咖哩塊。本商品未使用動物性原料與化學調味料。外型呈薄片狀，因此可迅速溶解，可依據需要調節使用的份量，非常便利。除了咖哩飯外，還可用來製作熱炒或火鍋等料理。



### CA黃金咖哩粉

在自家工廠加工製成咖哩粉，強調其原有風味，除了保留辛辣口味外，還能感受到濃醇風味。本咖哩粉的粉末比國外販售的商品還要細緻，因此會散發出芳香的氣味。

**地 址** 〒612-8081  
京都府京都市伏見區新町13-295  
**TEL** +81-75-621-2447  
**URL** <http://www.amarisp.co.jp>  
**E-mail** [shimizu@amarisp.co.jp](mailto:shimizu@amarisp.co.jp)  
**負責人** 清水 達也 Mr. Tatsuya Shimizu

MO802  
-03

(日文) 株式会社北前船のカワモト

## 北前船之川本

- 已輸出的國家 台灣、香港



### 黃金高湯包系列商品

嚴選日本國產六種食材調配出最佳高湯風味。包裝種類：一般家庭消費、業務用均有。本次陳列商品有減鹽50%(與本公司其他商品相較)及無鹽等種類。所有種類均無添加防腐劑及味精。省時省力，並且不需另行調味的正統獨特風味高湯包，非常方便使用。一包在手，讓您馬上成為料理達人。誠摯歡迎您前往本公司攤位試喝商談。



### 蔬菜高湯包系列商品

嚴選日本國產五種食材調配出最佳高湯風味。包裝種類：一般家庭消費、業務用均有。所有種類均無添加防腐劑、味精、動物性原料。忠實呈現蔬菜香甜味。與市面上販售的新鮮蔬菜一起使用，更加好吃別具風味。省時省力，並且不需另行調味的正統獨特風味高湯包，非常方便使用。誠摯歡迎您前往本公司攤位試喝商談。

**地 址** 〒914-0033  
福井縣敦賀市鳩原21-1-9  
**TEL** +81-770-22-7285  
**URL** <http://www.wakasakawamoto.co.jp>  
**E-mail** [tk.kawamoto@0120224761.com](mailto:tk.kawamoto@0120224761.com)  
**負責人** 川本 孝 Mr. Takashi Kawamoto

**【台灣代理公司】** 鷺鷹企業有限公司  
**地 址** 10864 台北市萬華區寶興街39號  
**TEL** 02-2339-0338  
**URL** <http://washitaka.com.tw>  
**E-mail** [veronica.lee@washitaka.com.tw](mailto:veronica.lee@washitaka.com.tw)  
**負責人** 李關吏 Ms. Veronica Lee

招募代理  
商中

MO802  
-04

(日文) 横井醸造工業株式会社

## 横井醸造工業股份有限公司

- 已輸出的國家 韓國、新加坡、澳洲、美國、瑞士
- 已取得之認證 Halal、ISO9001、其他認證



### 金將 (KINSYO)

嚴選長期熟成的酒粕，製造出醇厚的酒粕醋(紅醋)，與柔和甘美的米醋，絕妙搭配的調和醋。結合醇厚、美味、風味突出的口感，挑剔的行家也給予高評價的產品。



### 白壽 (HAKUJYU)

柔和甘美的米醋與風味濃郁、香醇的酒粕醋(紅醋)，加上口感清爽的水果醋等，絕妙搭配的調和醋。可做為壽司醋基底、醋漬物、淋醬等，多用途的醋。

地址 〒136-0082  
東京都江東區新木場4-2-17  
TEL +81-3-3522-1111  
URL <http://www.yokoi-vinegar.co.jp>  
E-mail [ito@yokoi-vinegar.co.jp](mailto:ito@yokoi-vinegar.co.jp)  
負責人 伊藤 仁 Mr. Jin Ito

MO802  
-05

(日文) 株式会社万城食品

## 萬城食品股份有限公司

- 已輸出的國家 中國、香港、馬來西亞、新加坡、美國
- 已取得之認證 ISO22000

招募代理  
商中



### 山葵胡麻醬 170ml

本產品所使用的山葵乃正宗「靜岡縣伊豆產」山葵，是款講究的「山葵胡麻醬」。我們將山葵特有風味與現磨的芝麻香氣佐以微甜精心調製。並連續四年榮獲世界食品品質評鑑大賞金質獎。



### 粗粒日本原產山葵 100g

100%使用正宗「靜岡縣伊豆產」的日本山葵，可品嚐到山葵莖部的「清脆」口感及清爽香氣。除了搭配生魚片、壽司食用，與牛排等肉類也非常絕配。

地址 〒103-0004 東京都中央區東日本橋2-8-3  
東日本橋綠色大樓10樓  
TEL +81-3-5839-2990  
URL <http://www.banjo.co.jp>  
E-mail [tyokotani@banjo.co.jp](mailto:tyokotani@banjo.co.jp)  
負責人 橫谷 崇 Mr. Takashi Yokotani

MO802  
-06

(日文) 株式会社まるや八丁味噌 / 協辦單位: 愛知縣食品輸出研究會

## MARUYA八丁味噌股份有限公司

招募代理  
商中

- 已輸出的國家 香港、美國、德國、荷蘭、法國
- 已取得之認證 有機JAS



### 八丁味噌

八丁味噌的原料為大豆與鹽巴,並使用西元1600年起代代相傳的傳統製法,據說連江戶幕府第一代將軍德川家康都讚不絕口。製作方式是將原料放入2公尺高的木桶,並在上方放置重達3噸的壓石,花費2年以上光陰進行天然釀造。其特徵是濃縮了大豆精華,呈現出深邃風味。



### 味噌醬

在美味的八丁味噌中添加甘甜風味,打造出萬用調味料,只要將其倒入料理,便能輕鬆製作出味噌豬排、味噌關東煮、蔬菜沾醬、味噌熱炒等千變萬化的料理。

地址 〒444-0923  
愛知縣岡崎市八帖町往還通52  
TEL +81-564-22-0222  
URL <http://www.8miso.co.jp>  
E-mail [isihara@8miso.co.jp](mailto:isihara@8miso.co.jp)  
負責人 石原 友保 Mr. Tomoyasu Ishihara

MO802  
-07

(日文) 株式会社角谷文治郎商店 / 協辦單位: 愛知縣食品輸出研究會

## 株式會社角谷文治郎商店

招募代理  
商中

- 已輸出的國家 台灣、香港、美國、德國、法國
- 已取得之認證 ECOCERT、ISO22000、JONA、Kosher、OCIA



### 三州三河味醂 1.8L

三州三河的味醂可為細膩精緻的日本料理增添高雅風味,並受到米其林星級的日本料理店愛用。近年來,利用味醂熬煮成的糖露,亦被當作冰淇淋、杏仁豆腐以及布丁的焦糖醬使用。



### 三州梅酒10

使用國產原料、無添加砂糖、以味醂為基礎釀造的濃醇梅酒。口感圓潤入喉後能在口裡散發出清爽的梅子香。尾韻清爽不膩為其特徵,採用本公司獨特製法釀製而成。不僅可以當作飲料,做成梅酒凍也很好吃。

地址 〒447-0843  
愛知縣碧南市西濱町6-3  
TEL +81-566-41-0748  
URL <http://www.mikawamirin.com>  
E-mail [sumiya@mikawamirin.com](mailto:sumiya@mikawamirin.com)  
負責人 角谷 文子 Ms. Ayako Sumiya



MO802  
-08

(日文) マルコメ株式会社

## 丸米株式會社

- 已輸出的國家 台灣、韓國、菲律賓、泰國、新加坡
- 已取得之認證 Halal、ISO22000



### 液體味噌 料亭之味

和一般的味噌相比使用更多的高湯(昆布、鰹魚)，有濃郁感的味噌。

只要加開水，放自己喜歡的配料就可以喝正宗的味噌湯。因為做法很簡單，沒有時間做飯的早上、有點肚子餓的時候等隨時可以喝味噌湯。



### DAIZULABO 蛋糕粉 (不含麥麩)

使用不含麥麩的大豆粉製作而成的健康調和蛋糕粉。添加粉末味噌提味，適合製作甜點與鹹蛋糕。

地 址 〒169-8580  
東京都新宿區高田馬場1-34-7  
TEL +81-3-5285-0111  
URL <http://www.marukome.co.jp>  
E-mail [michi\\_ichikawa@marukome.co.jp](mailto:michi_ichikawa@marukome.co.jp)  
負責人 市川理 Ms. Michi Ichikawa

MO802  
-09

(日文) カクサン食品株式会社

## KAKUSAN食品股份有限公司

- 已輸出的國家 香港
- 已取得之認證 ISO9001

招募代理  
商中



### 牡蠣精華

以熱水萃取日本國產牡蠣，將其濃縮製成商品。

本商品充滿牡蠣美味甘醇風味，是專業料理人的愛用商品之一。牡蠣精華適用熱炒及燉煮料理，不會破壞素材原味，還可襯托出料理的深邃風味。本商品不添加化學調味料。



### 豚骨拉麵高湯N-1

本豚骨拉麵高湯大量使用濃郁的豬肉精華，打造出滑順濃郁風味。此外，產品使用會散發強烈豬肉香氣的油類，並添加白胡椒襯托高湯風味。

地 址 〒733-0842  
廣島縣廣島市西區商工中心7-4-18  
TEL +81-82-277-2336  
URL <http://kakusanfoods.jp/en>  
E-mail [n-fujimoto@kakusanfoods.co.jp](mailto:n-fujimoto@kakusanfoods.co.jp)  
負責人 藤本 紀夫 Mr. Norio Fujimoto

MO802  
-10

(日文) 株式会社ネクスティ

## NEXTY股份有限公司

- 已輸出的國家 韓國、越南、泰國、新加坡、澳洲
- 已取得之認證 美國HACCP



### 和風高湯粉綜合包

鰹魚的美味加上昆布、香菇、蔬菜萃取粉的鮮甜，造就出風味醇厚的高湯粉。用途廣泛，可作為味噌湯或拉麵湯頭使用。

採用袋裝，可以輕鬆煮出道地的美味高湯。



### 匠 鰹本節中厚柴魚片 1kg

展現日本料理味道精髓的高湯，其美味程度取決於鰹節的差異。本產品嚴選出最高品質的鰹魚，並以獨有的烘烤方法烘製而成。保持鰹節本身的風味與美味，散發出如同花鰹(柴魚薄片)般的香氣為其特點。

地 址 〒959-1136  
新潟縣三條市川通中町477  
TEL +81-256-46-0260  
URL <http://www.nexty.co.jp>  
E-mail [wada@nexty.co.jp](mailto:wada@nexty.co.jp)  
負責人 和田 武 Mr. Takeshi Wada

【台灣代理公司】中琉物產企業有限公司  
地 址 20652  
基隆市七堵區實踐路66號1樓  
TEL 02-2451-2690  
URL <http://www.okinawa.com.tw>  
E-mail [service@okinawa.com.tw](mailto:service@okinawa.com.tw)

MO802  
-14

(日文) 合名会社丸正酢釀造元 / 協辦單位：和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

## 丸正醋釀造元合名公司

- 已輸出的國家 義大利、比利時、法國、西班牙、英國



### 佛蒙特黑醋

本商品混合未經精米作業糯米製成的黑醋與蜂蜜製成。可當成健康飲料飲用，還可和優格、冰淇淋等食品混合享用。可以使用在料理或甜點上。



### 強棒柚子醋

混合5種日本果汁(香橙、苦橙、酢橘、臭橙、柚柑)製成的「柚子醋」，可用在火鍋料理或沙拉中。與橄欖油混合後便可製作義大利料理，與胡麻油混合後便能烹調中華料理，用途豐富多變。

地 址 〒649-5331  
和歌山縣東牟婁郡那智勝浦町天滿271  
TEL +81-735-52-0038  
URL <http://www.marusho-vinegar.jp>  
E-mail [kazuko0907maru@yahoo.co.jp](mailto:kazuko0907maru@yahoo.co.jp)  
負責人 小坂 和子 Ms. Kazuko Kosaka

MO802  
-15

(日文) 株式会社多田フィロソフィ

## 多田PHILOSOPHY股份有限公司

招募代理  
商中

■已輸出的國家 台灣、香港、泰國、馬來西亞、新加坡



### 淡路島藻鹽 (茶) PREMIUM

本優質藻鹽是製鹽師傅花費時間慢慢加熱製成。本商品除了供應日本米其林三星級餐廳使用，還提供外資航空公司商務艙以上等級的飛機餐點調味，以及超商飯糰的調味等。目前已有大量熱賣商品都有使用藻鹽，其淡淡海藻香與濃醇鹽味，擄獲眾多消費者的的心。



### 柴魚高湯金之極

「淡路島藻鹽」具有海藻芳香與濃厚風味，其鹽味不具刺激性，濃醇溫和。本商品使用該藻鹽與嚴選國產原料，打造出濃醇飽滿的風味。高湯包的設計可讓您輕鬆品嚐正統料亭美味。

地址 〒656-0425  
兵庫縣南淡路市榎列小榎列271-1  
TEL +81-799-42-2231  
URL <http://www.e-moshio.com>  
E-mail [t.fukushima@e-moshio.com](mailto:t.fukushima@e-moshio.com)  
負責人 福島 壽一 Mr. Toshikazu Fukushima

MO802  
-16

(日文) 伯方塩業株式会社

## 伯方塩業股份有限公司

■已輸出的國家 香港、泰國、馬來西亞、新加坡、印尼  
■已取得之認證 ISO9001、ISO14001、ISO22000、Local Halal



### 伯方鹽 500g

伯方鹽顆粒較粗，口感潤澤。由於鹽中保留適量的礦物質，因此口感溫和不刺激，鹽味中還帶有淡淡甜味。因該鹽易溶入食材，故可使用在高湯、燉煮料理、水煮料理、醃漬物等各種菜餚上。



### 伯方鹽・燒鹽 250g

此商品是將伯方鹽烤過後，製成的燒鹽。顆粒分明方便使用，呈現出濃醇鹽味。因該鹽不使用添加物，且經過烘烤過程，因此不易結塊。適用沙拉、肉類魚類、油炸物、熱炒等料理的製作或調味。

地址 〒790-0067  
愛媛縣松山市大手町2-3-4  
TEL +81-89-943-4140  
URL <http://www.hakatanoshio.co.jp>  
E-mail [info@hakatanoshio.co.jp](mailto:info@hakatanoshio.co.jp)  
負責人 石丸 一三 Mr. Kazumi Ishimaru



MO802  
-11

(日文) 中野BC株式会社 / 協辦單位：和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

## 中野BC股份有限公司

- 已輸出的國家 中國、香港、泰國、馬來西亞、美國
- 已取得之認證 ISO9001

招募代理  
商中



### 紀州之赤本 純正

本商品將青梅果肉榨成果汁，再花費時間慢慢將其熬煮成古時的梅子精華。梅子精華含有Mumefural成分，可促進血液循環，此外，梅子精華還含有大量的檸檬酸，具有殺菌效果。(改善飲用不潔的水或食物造成的腸胃不適。)梅子精華「紀州之赤本」，成功打造出Mumefural含量比其他公司同類產品還多的商品。



### 中野梅酒

100%使用有「梅鄉」之稱的和歌山當地的梅子製成的梅酒，是本公司的梅酒濃厚口感之源。本品入口之初感到梅酒的甘甜，而後是清爽的酸味，這絕妙的平衡正是我們要向您推薦的。本產品甜味和醇厚感比其他品牌的梅酒更加濃厚，加冰塊或是碳酸水飲用均可享受梅酒風味。

地 址 〒642-0034  
和歌山縣海南市藤白758-45  
TEL +81-73-482-1234  
URL <http://www.nakano-group.co.jp>  
E-mail [yoshidat2@nakano-group.co.jp](mailto:yoshidat2@nakano-group.co.jp)  
負責人 吉田 朋廣 Mr. Tomohiro Yoshida

MO802  
-12

(日文) 中田食品株式会社 / 協辦單位：和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

## 中田食品株式會社

- 已輸出的國家 中國、越南、泰國、澳洲、英國
- 已取得之認證 ISO22000

招募代理  
商中



### Purple Princess

使用「熊野天然水」釀造紀州產小梅新品種Purple Queen (外皮呈紫色的梅子) 製成的商品，熊野天然水自2002年起便持續榮獲國際品質評鑑組織最佳金獎。飲用此梅酒，可感受到梅子新鮮清爽的醇厚感在口中擴散開來。  
※Purple Queen是經過JA紀南註冊的梅子。



### 紀州南高完熟梅酒「樽」

紀州產南高梅號稱原料品質日本第一，外皮薄且柔軟、果肉厚實，本產品使用在樹上完全成熟後才採收的梅子，並在新鮮狀態下釀造梅酒。本酒桶釀造原酒，是將苦味澀味少且充滿果香與微甜的梅酒原酒，倒入酒桶中放置1年左右熟成，之後再裝瓶的高雅原酒。

地 址 〒646-0292  
和歌山縣田邊市下三栖1475  
TEL +81-739-22-4155  
URL <http://www.nakatafoods.co.jp>  
E-mail [kitamura@nakatafoods.co.jp](mailto:kitamura@nakatafoods.co.jp)  
負責人 北村 仁嗣 Mr. Hitoshi Kitamura

MO802  
-17

(日文) 木村飲料株式会社

## 木村飲料株式會社

- 已輸出的國家 台灣、亞洲各國、澳洲、美國、法國
- 已取得之認證 ISO9001



### 招福／靜岡茶

選用種植在氣候溫暖的靜岡產綠茶。釀造出感受的到綠茶特有的濃醇香與美味的酒。  
從茶葉萃取出的天然鮮綠色彩。可長保色澤鮮豔永不褪色。



### 靜岡麝香哈密瓜汽水

選用靜岡縣溫室農業協同組合靜南支所的麝香哈密瓜汁製造而成。  
使用通過靜岡縣嚴選食材認證，味道、品質皆為一等品的哈密瓜，做成奢華爽口的汽水。  
具有高貴雅緻的香甜口感，是靜岡縣的夢幻逸品。  
榮獲2012年世界食品品質評鑑大會金質獎。

**地 址** 〒421-0302 靜岡縣榛原郡吉田町  
川尻字濱河原3051-43  
**TEL** +81-548-34-1777  
**URL** <http://www.kimura-drink.net>  
**E-mail** [10@kimura-drink.co.jp](mailto:10@kimura-drink.co.jp)  
**負責人** 森浦 秀樹 Mr. Hideki Moriura

**【台灣代理公司】** 友士股份有限公司  
**地 址** 10049 台北市忠孝東路一段85號20樓  
**TEL** 02-2393-4825  
**E-mail** [marian\\_chang@use.com.net](mailto:marian_chang@use.com.net)  
**負責人** 張美仙 Ms. Marian Chang

MO802  
-18

(日文) 花の舞酒造株式会社

## 花之舞酒造股份有限公司

- 已輸出的國家 中國、香港、韓國、新加坡、美國



### 花之舞 純米吟釀Light

100%使用靜岡縣產的山田錦，是一款高雅且滑順入口的純米吟釀酒。很適合當作餐酒搭配料理一起飲用。



### 小乾杯發泡日本酒

只使用米和水釀製而成的微發泡酒。酒精濃度只有一般清酒的三分之一。帶有米的自然甘甜與恰到好處的醇厚感。  
並含有來自酵母發酵過程中產生的碳酸氣體，讓您充分享受細緻泡沫在口中蔓延的口感。

**地 址** 〒434-0004  
靜岡縣濱松市濱北區宮口632  
**TEL** +81-53-582-2121  
**URL** <http://www.hananomai.co.jp>  
**E-mail** [takadas@hananomai.co.jp](mailto:takadas@hananomai.co.jp)  
**負責人** 高田 晉之介 Mr. Shinnosuke Takada

**【台灣代理公司】** 友士股份有限公司  
**地 址** 10049  
台北市中正區忠孝東路一段85號20樓  
**URL** <http://jp.use.com.tw>  
**E-mail** [nakamura@use.com.tw](mailto:nakamura@use.com.tw)  
**負責人** 中村 Mr. Nakamura

MO802  
-21

(日文) 合資会社早川酒造部

## 早川酒造部合資公司



### 純米吟釀酒 天慶

本純米吟釀酒主要使用三重縣產的酒造好適米「山田錦」釀造而成，不使用任何化學添加物。



### 本釀造原酒 天一

本釀造原酒使用酒造好適米釀造出日本酒後，再將其熟成製成，口味濃醇、風味深邃美味。

**地 址** 〒510-8121  
三重縣三重郡川越町高松829  
**TEL** +81-59-365-0038  
**URL** <http://www.sam.hi-ho.ne.jp/hayakawakeisuke>  
**E-mail** [tenniti@gmail.com](mailto:tenniti@gmail.com)  
**負責人** 早川 圭介 Mr. Keisuke Hayakawa

MO802  
-25

(日文) 大洋酒造株式会社 / 協辦單位：新潟產業創造機構

## 大洋酒造股份有限公司

招募代理  
商中

■已輸出的國家 香港、越南、新加坡、澳洲、美國



### 純米吟釀 大洋盛

100%使用包含本公司杜氏栽培米之當地栽培的「高嶺錦」，以吟釀酵母釀造而成的純米吟釀酒。特點是恰到好處的優雅果香，口感非常溫和，酒質純良爽口，尾韻清爽不膩。標籤設計則採用以當地風景詩為主的圖案，散發出濃濃的懷舊氛圍又不失現代感，相當引人注目。



### 特別純米 大洋盛

堅持使用真正新潟縣所產的米、水以及技術的純米酒。具有淡雅的花香，越後的酒米「五百万石」的自然甘醇，加上以純米釀造才能散發出恰到好處的醇厚感兩者口感絕妙平衡。榮獲第四屆The Fine Sake Awards Japan金獎。沒有純米常有的強烈口感，可當作餐酒搭配日式、西式料理都很適合。

**地 址** 〒958-0857  
新潟縣村上市飯野1-4-31  
**TEL** +81-254-53-3145  
**URL** <http://www.taiyo-sake.co.jp>  
**E-mail** [info@taiyo-sake.co.jp](mailto:info@taiyo-sake.co.jp)  
**負責人** 村山 智 Mr. Satoshi Murayama

MO802  
-26

(日文)株式会社L'escargot / 協辦單位：新潟產業創造機構

## L'ESCARGOT 股份有限公司

■已輸出的國家 香港、新加坡

招募代理  
商中



### YAHIKO 2014 Muscat BaileyA

於昭和初期，以日本葡萄酒專用葡萄誕生於新潟的貝利A葡萄(Muscat BaileyA)。在鄰近遷座百年的彌彥神社的田地中，栽培著作為本紅酒產品原料的貝利A葡萄。並由栽種葡萄已有40年的園主石川泰先生，逐一套袋，細心培育，無過濾處理所製出之蘊含葡萄本身美味的葡萄酒。



### Garnet 2014

以高級葡萄廣受世人喜愛的巨峰葡萄。多汁飽滿的果肉成為氣泡葡萄酒後，以不同面貌為餐桌增添色彩。留下果肉香釀造出的紅酒以及充分發揮爽口酸味釀造而成的白酒，將這兩個釀酒方式混合後更能增添醇郁口感。本產品散發出有如紅色結晶石榴石般的魅惑色澤，請一同品味享用。

地 址 〒953-0012  
新潟縣新潟市西蒲區越前濱 4477  
TEL +81-256-77-2268  
URL <http://www.lescargot.jp>  
E-mail [muneki@lescargot.jp](mailto:muneki@lescargot.jp)  
負責人 阿部 宗毅 Mr. Muneki Abe

MO802  
-27

(日文) 新潟銘釀株式会社 / 協辦單位：新潟產業創造機構

## 新潟銘釀股份有限公司

■已輸出的國家 韓國、越南、馬來西亞、新加坡、美國  
■已取得之認證 ISO9001

招募代理  
商中



### 越之寒中梅 越淡麗 純米大吟釀

100%使用在新潟研究開發出最適合用來釀酒的米「越淡麗」，所釀造出的純米大吟釀酒。由杜氏、藏人傾心釀造，口感豐富、香氣華麗的純米大吟釀酒。



### 越之寒中梅 金標 純米吟釀

是一款帶有華麗香氣，口感清爽的純米吟釀酒。與善用食材的日本料理和海鮮料理堪稱絕配。100%使用新潟縣產的米。榮獲2014年 Los Angeles International Wine 大賽金獎，並連續於2015年、2016年獲得 TEXSOM International Wine 大賽金獎。

地 址 〒947-0004  
新潟縣小千谷市東榮1-8-39  
TEL +81-258-83-2025  
URL <http://www.niigata-meijo.com>  
E-mail [shinichi-nabeya@niigata-meijo.com](mailto:shinichi-nabeya@niigata-meijo.com)  
負責人 鍋谷 新一 Mr. Shinichi Nabeya



MO802  
-28

(日文) 土佐酒造株式会社 / 協辦單位：高知商工會議所

## 土佐酒造股份有限公司

■已輸出的國家 台灣、新加坡、阿拉伯聯合大公國、法國、英國



### 氣泡酒匠(John)

將吟之夢50%精米純米大吟釀製作成氣泡日本酒，使其能搭配正式的料理飲用。本酒在氣泡日本酒中，口味醇厚(醇厚感較重)的酒類。本商品選榮獲IWC2016 SAKE氣泡酒類的最高獎項。



### 桂月 吟之夢 純米大吟釀40

本純米大吟釀酒是將高知縣嶺北地方產的吟之夢，研磨至40%製成。芬芳香氣與口感清爽，讓您口中充滿水潤感。

**地 址** 〒781-3521  
高知縣土佐郡土佐町田井418  
**TEL** +81-887-82-0504  
**URL** <http://www.keigetsu.co.jp>  
**E-mail** [info@keigetsu.co.jp](mailto:info@keigetsu.co.jp)  
**負責人** 松本 宗己 Mr. Muneki Matsumoto

**【台灣代理公司】** C'est Le Vin Co.,Ltd  
**地 址** 10665 台北市瑞安街31巷18號  
**TEL** 02-2700-3703  
**E-mail** [rebecca@cestlevin.com.tw](mailto:rebecca@cestlevin.com.tw)  
**負責人** 葉姿伶 Ms. Rebecca Yeh

MO802  
-29

(日文) 有限会社有光酒造場 / 協辦單位：高知商工會議所

## 有光酒造場有限公司

■已輸出的國家 台灣、香港、韓國、美國、法國



### 清酒 安藝虎純米酒

本酒帶有清爽溫和香氣與純米酒特有風味。經過手工製程後，為了保留其深邃香氣與風味，不經過濾便裝瓶。本商品為安藝虎的代表風味，可搭配餐點飲用，適合各種溫度，不論是冰冷還是溫熱都很美味。



### 清酒 安藝虎夏純吟生酒

以冰溫保存在寒冬細心釀造的純米吟釀生酒，其柔和的香氣與風味，適合夏天飲用。其未經過濾的生酒獨特滋味，讓您唇齒留香。

**地 址** 〒784-0033  
高知縣安芸市赤野甲38-1  
**TEL** +81-887-33-2117  
**URL** <http://www8.tiki.ne.jp/~akano>  
**E-mail** [arimitsu\\_sake@ybb.ne.jp](mailto:arimitsu_sake@ybb.ne.jp)  
**負責人** 有光 尚 Mr. Sho Arimitsu

**【台灣代理公司】** 日本酒研-久利酒藏  
**地 址** 10042 台北市開封街一段105號2樓之4  
**TEL** 0800-088-060  
**URL** <http://www.kurisake.com>  
**E-mail** [service@kurisake.com](mailto:service@kurisake.com)  
**負責人** 楊詩晨 Ms. Chris Yang

MO802  
-30

(日文) 有限会社サンマモルワイナリー

## SUNMAMORU WINERY 有限公司

■已取得之認證 第一工廠取得A-HACCP



### Sun Mamoru Winery 青森縣產蘋果100%水果酒

青森縣產蘋果100%水果酒，為濃郁甜香、口感厚實的水果酒。酒精濃度11度，較一般的蘇打酒精濃度約高出5度左右。擁有如「貴腐葡萄酒」或冰酒般的濃郁口感，適合直接飲用，也可以加冰塊或兌蘇打水飲用。



### 津輕葡萄酒

使用青森縣代表的司特本葡萄品種做成的葡萄酒，口感輕爽很適合日本料理。也適合使用醬油的中華料理。

**地 址** 〒038-0223 青森縣南津輕郡大鰐町  
大字島田字瀧之澤100-9  
**TEL** +81-172-55-8312  
**URL** <http://sunmamoru.com>  
**E-mail** [tsugaru-soumu@dailysha.com](mailto:tsugaru-soumu@dailysha.com)  
**負責人** 小寺 圭太 Mr. Keita Koderá

MO802  
-31

(日文) 株式会社久米島の久米仙

## 久米島の久米仙

■已輸出的國家 台灣、中國、香港、泰國、美國



### 美

本商品は貯藏3年以上的泡盛古酒，溫和風味口感順口是其特徵；酒精濃度為25%。



### 久米島久米仙(黑) 5年古酒

本商品為貯藏5年的古酒，深邃風味與典雅古酒香氣為其特徵。

**地 址** 〒901-3101  
沖繩縣島尻郡久米島町字宇江城2157  
**TEL** +81-98-878-2276  
**URL** <http://www.k-kumesen.co.jp>  
**E-mail** [minei@k-kumesen.co.jp](mailto:minei@k-kumesen.co.jp)  
**負責人** 嶺井 藤哉 Mr. Fujiya Minei

**【台灣代理公司】** 友士股份有限公司  
**地 址** 10049 台北市中正區忠孝東路一段85號20樓  
**TEL** 02-2393-4825  
**URL** <http://www.use.com.tw>  
**E-mail** [bryant@use.com.tw](mailto:bryant@use.com.tw)  
**負責人** 吳明倫 Mr. Ming-lun Wu

MO802  
-32

(日文) まるき葡萄酒株式会社

## MARUKI葡萄酒股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港
- 已取得之認證 ISO22000



### 香橙酒

使用山梨縣增穂產的香橙，該酒帶有香橙特有清爽芳香，以及溫和和甘甜和適度的微微苦味，是風味絕佳的純正水果酒。



### Iro Grand甲州

本酒呈現綠中帶黃的閃亮色澤，散發出香橙與酢橘類等日本特有的柑橘芳香，以及一部分經過酒桶發酵的堅果風味。Sur Lie (酒渣培養) 製法所釀出的酵母還原香，更增添了豐富多元的風味。

**地 址** 〒409-1313  
山梨縣甲州市勝沼町下岩崎2488  
**TEL** +81-553-44-1005  
**URL** <http://marukiwine.co.jp>  
**E-mail** [ashihara@marukiwine.co.jp](mailto:ashihara@marukiwine.co.jp)  
**負責人** 蘆原 徹 Mr. Tohru Ashihara

**【台灣代理公司】** 世粹飲食有限公司  
**地 址** 11064 台北市信義區基隆路一段147巷5弄42號  
**TEL** 02-2756-7318  
**URL** <http://www.inc-holdings.com>  
**E-mail** [kyo.chen@inc-twn.com](mailto:kyo.chen@inc-twn.com)  
**負責人** 陳玉清 Mr. Kyo Chen

MO802  
-33

(日文) ミツワ株式会社

## MITSUWA股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、韓國、法國

招募代理  
商中



### 純米大吟釀 安東水軍

獲得2015年台北舉辦之展覽會「日本酒主義Sakelism」之「最佳人氣獎」。馥郁果香為其特點。是一款融合了世界遺產白神山地的清澈湧水和源自鱒澤町造酒技術的高品質日本酒。可冰鎮後在家享用，亦可作為禮品饋贈親友。



### TAMURA CIDRE (蘋果酒)

本產品係由連續兩年榮獲世界知名大獎POMME D'OR AWARD金獎的公司所製造。使用大量的健康土壤栽種，且獲得寬敞採光空間的青森蘋果釀造出的最高級蘋果酒。建議冷藏(8°C)後飲用，如此更能享受蘋果酒的酸甜口感以及清爽氣泡。

**地 址** 〒231-0041  
神奈川縣橫濱市中區吉田町10 都南大樓2樓  
**TEL** +81-45-263-3281  
**E-mail** [k.yasuna@e-mitsuwa.jp](mailto:k.yasuna@e-mitsuwa.jp)  
**負責人** 安中 浩二 Mr. Koji Yasunaka

MO802  
-40

(日文) 株式会社一本義久保本店 / 協辦單位：福井縣

# 株式會社一本義久保本店

■已輸出的國家 中國、韓國、澳洲、紐西蘭、美國



## 傳心 雪 純米吟釀

一本義的酒藏來自靈峰白山頂上被群峰包圍積著深雪的盆地。在春天時節，積雪融化後，透過土地數年的浸蝕，自然形成的過濾後，自水井如湧泉般的溢出。

釀製而成的酒水仍保持著雪水清澈無比的印象，散發出平穩的香味，透澈清新的風味為其特徵。



## 傳心 凜 純米大吟釀

如同白桃或荔枝般，感受的到清麗的香氣與滋潤水感的芳醇。是傳心系列裡，在嚴冬的冰冷空氣中，經由細緻的手工作業所釀的最上級的酒。

酒米全部使用來自福井縣一年只生產6萬kg的稀有品種「越之滴」。

**地 址** 〒911-8585  
福井縣勝山市澤町1-3-1  
**TEL** +81-779-87-2500  
**URL** <http://www.ippongi.co.jp>  
**E-mail** [info@ippongi.co.jp](mailto:info@ippongi.co.jp)  
**負責人** 森田 義隆 Mr. Yoshitaka Morita

**【台灣代理公司】** 台北捷福興亞細亞股份有限公司  
**地 址** 103  
台北市大同區重慶北路三段152巷10號1樓  
**TEL** 02-2591-2530  
**E-mail** [h-kato@jfctaipei.com](mailto:h-kato@jfctaipei.com)  
**負責人** 加藤 太樹 Mr. Hiroki Kato

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

MO802  
-01-2

(日文) いわて平泉農業協同組合 / 協辦單位：農林中央金庫

## 岩手平泉農業協同組合

■已輸出的國家 中國、新加坡



### 岩手平泉米 金色舞

採用金色包裝，係以世界遺產平泉的黃金文化為形象。榮獲22次日本穀物檢定協會所實施的白米排行榜最高榮譽特A級。所有生產者除了實施栽培管理紀錄、優良農業操作規範(GAP)以外，並根據國家方針，採用將農藥的成分與化學肥料的含氮成分減量至五成以下的栽培法。



### 番茄汁

完全不使用食鹽、添加物，只選用新鮮番茄製成的果汁。除了拿來飲用外，亦可當作番茄醬運用在各式料理中。

**地 址** 〒021-0027  
岩手縣一關市竹山町7-1  
**TEL** +81-191-23-9174  
**URL** <http://www.ja-iwatehiraizumi.or.jp>  
**E-mail** [ih\\_hanbai02@jaiwate.or.jp](mailto:ih_hanbai02@jaiwate.or.jp)  
**負責人** 荒川透 Mr. Toru Arakawa

MO802  
-13

(日文) 株式会社木の国 / 協辦單位：和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

## 木之國股份有限公司

■已輸出的國家 中國、新加坡、法國

招募代理  
商中



### 賈巴拉醋

將和歌山縣生產的賈巴拉柑橘，直接浸泡在與水果對味的醋中，自然萃取出來的柑橘精華與醋混合後，呈現水果色澤與香氣，是可直接飲用的醋。還可加水或碳酸水稀釋，或搭配酒製作成調酒飲用。



### 草莓醋

將和歌山縣生產的草莓，直接浸泡在與水果對味的醋中，自然萃取出來的草莓精華與醋混合後，呈現草莓鮮紅色澤與豐富香氣，是可直接飲用的醋。還可加水、碳酸水、牛奶稀釋，或搭配酒製作成調酒飲用。

**地 址** 〒643-0004  
和歌山縣有田郡湯淺町湯淺1074  
**TEL** +81-737-63-1170  
**URL** <http://www.kinokuni-gelato.com>  
**E-mail** [info@kinokuni-gelato.com](mailto:info@kinokuni-gelato.com)  
**負責人** 古田 芳章 Mr. Yoshiaki Furuta

MO802  
-42

(日文) 株式会社澤井珈琲

## 日商澤井咖啡股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、韓國、新加坡
- 已取得之認證 ISO22000



### 世界三大精選咖啡豆禮盒

本禮盒收藏了一生至少要品嚐一次的藍山咖啡、科納咖啡、藝妓咖啡等全球三大咖啡，令全世界咖啡達人驚嘆不已。



### 澤井咖啡 MY BOTTLE 禮盒組

在杯中放入咖啡包，再加入熱水，只要30分鐘便可享用道地咖啡。  
適合工作、進行戶外活動、或開車時飲用。  
杯子有3種色澤 (RED、BROWN、BLACK)，口味也有3種 (溫和、香醇、冷泡 (夏季限定)) 可供選擇。

**地 址** 〒684-0046  
鳥取縣境港市竹內團地278-6  
**TEL** +81-859-47-5381  
**URL** <http://www.sawaicoffee.co.jp>  
**E-mail** [satoshi@sawaicoffee.co.jp](mailto:satoshi@sawaicoffee.co.jp)  
**負責人** 澤井 聰 Mr. Satoshi Sawai

**【台灣代理公司】** 日商澤井咖啡股份有限公司台灣分公司  
**地 址** 10451 台北市中山區民生東路一段51號11樓之1  
**TEL** 02-2521-8979  
**URL** <http://www.rakuten.com.tw/shop/sawaicoffee>  
**E-mail** [taiwan2@sawaicoffee.co.jp](mailto:taiwan2@sawaicoffee.co.jp)  
**負責人** 林宣菁 Ms. Hsuan Ching Lin

MO802  
-43

(日文) 三田飲料株式会社

## 三田飲料株式會社

- 已輸出的國家 香港、泰國、新加坡、印尼、美國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO22000



### 白桃汁

本產品為稀釋用清涼飲料。除了用來當作飲品的基底外，也可以當作糕點、麵包材料使用。  
使用日本國產的白桃果汁，並添加果肉。飲用時，白桃香氣就像是咬下整顆新鮮果實般在口中瀰漫。



### 添加蜂王乳與維生素C的蜂蜜檸檬飲

本產品為稀釋用清涼飲料。除了用來當作飲品的基底，也可以當作糕點、麵包材料使用。  
將蜂蜜和檸檬絕妙搭配，是一款清爽不膩口的果露。因添加蜂王乳也廣受女性喜愛。

**地 址** 〒150-0002  
東京都澀谷區澀谷2-12-6  
**TEL** +81-3-3400-1239  
**URL** <http://www.sunfield.co.jp>  
**E-mail** [sales\\_a\\_gogo@sunfield.co.jp](mailto:sales_a_gogo@sunfield.co.jp)  
**負責人** 東野 昌西江 Ms. Masae Higasino

MO802  
-44

(日文) 有限会社すぎもと農園

## 杉本農園有限公司

■已輸出的國家 台灣、香港

招募代理  
商中



### 青蜜柑果汁

直接將早摘的Seminole (柑橘) 榨汁，再將早摘的溫州蜜柑連同外皮一併製成粉後，摻入果汁中。使用早摘的柑橘，可以完整保留柑橘內檸檬酸，含量比柑橘完全成熟後再榨汁還要多，且該產品具抗PM2.5過敏源的效果，正受到矚目。本產品不含任何添加劑。



### 蜜柑果汁

將三重縣收割的溫州蜜柑整顆榨汁，可品嚐蜜柑原有的天然風味。本產品不含任何添加劑。

地 址 〒519-5201  
三重縣南牟婁郡御濱町神木394  
TEL +81-5979-3-1330  
URL <http://o-mikan.com>  
E-mail [kubo@o-mikan.com](mailto:kubo@o-mikan.com)  
負責人 杉本 賢 Mr. Ken Sugimoto

MO802  
-45

(日文) 株式会社いのさん農園

## INOSAN-FARM CO., LTD

■已輸出的國家 台灣、香港、馬來西亞、新加坡

招募代理  
商中



### 藍莓果醬

本果醬不同於一般果醬，內含大量藍莓，且儘可能保留果粒原狀。此外，產品還添加甘藷，使其帶有濃郁甘甜滋味。甘藷含有必需胺基酸，可緩解異位性皮膚炎症狀並滋潤肌膚。產品另添加白蘭地，散發出芬芳香氣。



### 紫寶果實

使用100%藍莓製成的果汁。產品種類雖為果汁，但不同於一般市面上的稀釋果汁，由於本產品是將外皮與種子中含有的所有成分，全部濃縮到果汁中，因此果汁呈現黏糊狀，可享受果實與外皮口感。不只可單獨飲用，還可搭配優格或當成果醬使用。

地 址 〒515-2622  
三重縣津市白山町中之村148  
TEL +81-59-264-0550  
URL <http://inosan-farm.co.jp>  
E-mail [inokura3@inetmie.or.jp](mailto:inokura3@inetmie.or.jp)  
負責人 岡田 孝幸 Mr. Takayuki Okada

MO802  
-52

(日文) 株式会社磯駒海苔 / 協辦單位: 靜岡市役所

## 磯駒海苔股份有限公司

招募代理  
商中

- 已輸出的國家 台灣、越南、新加坡、杜拜
- 已取得之認證 Halal



### 靜岡抹茶拿鐵

此產品是使用日本三大玉露產地其中之一之靜岡朝比奈碾茶製成。深綠色上等的抹茶加上濃郁的牛奶控制甜度，是香醇濃厚的抹茶拿鐵。如同大家所知，「玉露」是日本茶中最高極品，朝比奈有「玉露的故鄉」之稱，是日本三大玉露產地的其中之一。此商品獲得2014年、2015年iTQi優秀味覺賞。本產品外尚有其他口味拿鐵可供選擇。



### 櫻花蝦香鬆

櫻花蝦香鬆是使用被稱為擁有海洋寶石的「櫻花蝦」，是駿河灣裡又漂亮又稀少的特產品。將櫻花蝦曬乾後奢華大量的使用。整隻櫻花蝦曬乾後直接使用，是可以享受到櫻花蝦風味的逸品。2014年獲獎iTOi優秀味覺賞2017年入選全國香鬆大獎第2位。本產品外尚有其他口味香鬆可供選擇。

**地 址** 〒421-0103  
靜岡縣靜岡市駿河區丸子6-6-33

**TEL** +81-54-259-8018

**URL** <http://www.isokoma.co.jp>

**E-mail** [kosuke@isokoma.co.jp](mailto:kosuke@isokoma.co.jp)

**負責人** 深田 浩介 Mr. Kosuke Fukada

## MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



MO802  
-01-5

(日文) 尾鷲物産株式会社 / 協辦單位：農林中央金庫

## 尾鷲物産股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、越南、泰國、新加坡
- 已取得之認證 ISO9001、SQF Code Edition 7.2 Level 3、美國HACCP



### 夏鮭丸

從稚魚中選出較大尺寸的鮭魚，並在高知縣宿毛培育，該處水溫最適合鮭魚成長。一般夏季出貨的鮭魚因受到產卵的影響，大部分都是品質下降的3歲魚，但本商品採用夏季捕撈的2歲魚，魚身肥大，風味絕佳且油脂量可媲美冬季寒鮭。

### 夏鮭腹肉

本商品僅使用鮭魚脂肪量最多的魚腹，再將其真空包裝。魚骨全部清除，不僅方便店家作業，且所有部位皆可食用，本生食產品主要是用來製作壽司或生魚片。

地 址 〒519-3612  
三重縣尾鷲市林町1-33  
TEL +81-597-22-2323

URL <http://www.owasebussan.net>  
E-mail [info@owasebussanco.jp](mailto:info@owasebussanco.jp)  
負責人 中澤 祥 Mr. Sho Nakazawa

MO802  
-24

(日文) 株式会社三忠 / 協辦單位：新潟產業創造機構

## 三忠股份有限公司

- 已取得之認證 日本冷凍食品協會

招募代理  
商中



### 豆腐漢堡排(附照燒醬)

使用自古以來就被以健康為導向的日本人當作食材，具低熱量高蛋白質且富含食物纖維的「豆腐」製造而成的漢堡排。All Natural (全天然)、Dairy Free (不使用乳製品)、Egg Free (不使用蛋類)、Heart Healthy (有益心臟健康)。

### 魚肉餃子

使用富含Omega-3脂肪酸的魚肉並以和風方式製造出的健康餃子。All Natural (全天然)、Dairy Free (不使用乳製品)、Egg Free (不使用蛋類)、Heart Healthy (有益心臟健康)。

地 址 〒940-2056  
新潟縣長岡市王番田町番地1206  
TEL +81-258-27-1720

URL <http://www.san-chu.com>  
E-mail [wat\\_4sei@san-chu.com](mailto:wat_4sei@san-chu.com)  
負責人 渡邊 至誠 Mr. Shisei Watanabe

MO802  
-34

(日文) エビコー株式会社 / 協辦單位: 札幌商工會議所

## EBIKO股份有限公司

■已輸出的國家 台灣、中國、香港、泰國、新加坡



### 調味鮭魚卵

於冷凍鮭魚卵領域,在以鹽藏保存鮭魚卵為主流的時代裡,本公司率先成功將生鮭魚卵冷凍,以「鮮鮭魚卵」為品牌展開銷售。

使用與此「鮮鮭魚卵」同樣的冷凍技術,本公司製作出全年都能品嚐到當令美味般、調味過的鮭魚卵。就是此調味鮭魚卵。



### 冷凍干貝柱

北海道產肉身緊實的干貝柱以隧道冷凍法,瞬間冷凍封住美味。

**地 址** 〒063-0803  
北海道札幌市西區二十四軒3條2-6-21  
**TEL** +81-11-631-4371  
**URL** <http://www.ebiko.co.jp>  
**E-mail** [kikaku@ebiko.co.jp](mailto:kikaku@ebiko.co.jp)  
**負責人** 柴田 巧 Mr. Takumi Shibata

MO802  
-46

(日文) 岩手県産株式会社 / 協辦單位: 岩手縣

## 岩手縣產股份有限公司

■已輸出的國家 台灣、中國、香港、泰國、美國

招募代理  
商中



### 橄欖油漬日本國產鯖魚

可以用作西洋料理的橄欖油浸鯖魚。既可以直接享用,也可以伴著法國麵包、意大利麵、沙拉等一同享用。主要以銚子以北的東日本鯖魚製成。(全為日本產鯖魚)



### 國產鯖魚-檸檬羅勒口味

廣受好評的鯖魚罐頭第二彈—使用國產鯖魚佐檸檬羅勒調味製成的鯖魚罐頭。以清爽檸檬與羅勒調味製成。羅勒,在香草植物之中很受歡迎,廣泛使用於烹調之中,也常用於女性喜愛的料理當中提味。羅勒與檸檬皆是女性所喜歡的食物,將這兩種食材結合使用,可進一步擴大新時尚的罐頭世界。

**地 址** 〒020-0891  
岩手縣紫波郡矢巾町流通中心南1-8-9  
**TEL** +81-19-638-8161

**URL** <http://www.iwatekansan.co.jp>  
**E-mail** [abe@iwatekansan.co.jp](mailto:abe@iwatekansan.co.jp)  
**負責人** 阿部 祐仁 Mr. Yuji Abe

MO802  
-47

(日文) さくら食品株式会社

## 櫻花食品股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、美國
- 已取得之認證 ISO9001



### 玉子螃蟹

在亞洲具有高人氣的食品之一。含有豐富的鈣質，並製作成可一口吞下的大小，適合孩童食用，同時也是下酒的良菜。

**地 址** 〒791-3120  
愛媛縣伊予郡松前町大字筒井1235  
**TEL** +81-89-984-9705  
**URL** <http://www.sakurakk.com>  
**E-mail** [info@sakurakk.com](mailto:info@sakurakk.com)  
**負責人** 里見 茉侑美 Ms. Mayumi Satomi

MO802  
-48

(日文) 株式会社阿部善商店

## 阿部善商店股份有限公司

- 已輸出的國家 新加坡、澳洲、美國
- 已取得之認證 美國HACCP



### 熱呼呼關東煮

以炸魚漿餅、牛蒡捲等魚漿食品為主的2人份關東煮套組。內部加入阿部善商店特有牡蠣精華的關東煮湯頭，輕輕鬆鬆就能享受熱呼呼的關東煮鍋。也有2~3人份的大套組。



### 自豪的炸魚漿餅

使用多種魚漿混拌，依循自古以來的傳統作法，呈現魚肉鮮甜美的古早味炸魚漿餅。做關東煮、燉煮都適合，也可以運用在各色菜式裡。除了原味之外，也有加入4種蔬菜(高麗菜、紅蘿蔔、洋葱、牛蒡)與加入花枝等商品。

**地 址** 〒985-0015  
宮城縣鹽釜市中之島1-11  
**TEL** +81-22-364-2155

**URL** <http://abezen.co.jp>  
**E-mail** [yoshie@abezen.co.jp](mailto:yoshie@abezen.co.jp)  
**負責人** 吉江 治 Mr. Osamu Yoshie

招募代理  
商中

MO802  
-49

(日文) 広島魚市場株式会社

## 廣島魚市場股份有限公司

■已輸出的國家 台灣、馬來西亞



### 廣島縣產冷凍油炸牡蠣

廣島縣捕撈的新鮮牡蠣，用麵衣包裹油炸而成。大粒的油炸牡蠣，以冷凍狀態油炸即可方便食用。



### 廣島縣產冷凍生牡蠣

生產量日本第一的廣島縣美味生蠔。將最當季的新鮮生蠔，做成易於使用的單粒冷凍生蠔食品。

**地 址** 〒733-0832  
廣島縣廣島市西區草津港1-8-1  
**TEL** +81-82-279-2301  
**URL** <http://www.hirouo.com>  
**E-mail** [s\\_hikosaka@hirouo.com](mailto:s_hikosaka@hirouo.com)  
**負責人** 彥坂 尚平 Mr. Shouhei Hikosaka

**【台灣代理公司】** 富得興有限公司  
**地 址** 10041  
台北市中正區忠孝西路一段33號7樓  
**TEL** 02-2314-2558  
**E-mail** [fortune.tw2558@gmail.com](mailto:fortune.tw2558@gmail.com)  
**負責人** 王舒葳 Ms. Joy Wang

MO802  
-50

(日文) ヤマサ蒲鉾株式会社

## 雅瑪薩蒲鉾股份有限公司

■已輸出的國家 台灣、中國、香港、美國、挪威  
■已取得之認證 EU HACCP、ISO9001、ISO14001、美國HACCP



### 北海翅

混合螃蟹風味魚板與魚漿，製作成可一口吞下的北海翅。



### 花咲時雨

極細纖維且多汁的蟹腳型螃蟹風味魚板。

**地 址** 〒671-2122  
兵庫縣姫路市夢前町置本327-16  
**TEL** +81-79-335-3555

**URL** <http://www.e-yamasa.com>  
**E-mail** [yyamamoto@e-yamasa.com](mailto:yyamamoto@e-yamasa.com)  
**負責人** 山本 善博 Mr. Yoshihiro Yamamoto

MO802  
-51

(日文) 株式会社ノースイ

## 株式會社農水

- 已輸出的國家 台灣、香港、德國、瑞士、英國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO22000



### 廣島產生牡蠣

廣島產的時令牡蠣進一步嚴選，只挑選最優質的來使用。在富含最多美味來源的糖原和牛磺酸的時期撈捕上岸，將條件最佳的原料作成產品。



### 邑久的牡蠣

使用瀨戶內海與千種川、吉井川形成的半鹹水環境下蘊育成長，集「肥美」、「甘甜」、「濃郁」於一身的「邑久牡蠣」做成的生食用冷凍商品。使用獨家諾羅病毒去除系統處理過的「邑久牡蠣」，是安心、安全的「生食牡蠣」。

地 址 〒108-0073 東京都港區三田 3-11-36  
三田日東泰大樓3樓  
TEL +81-3-5476-0560

URL <http://www.nosui.co.jp/global/en>  
E-mail [satoshi-aizawa@nosui.co.jp](mailto:satoshi-aizawa@nosui.co.jp)  
負責人 相澤 哲 Mr. Satoshi Aizawa

MO802  
-53

(日文) はごろもフーズ株式会社 / 協辦單位：靜岡市役所

## HAGOROMO食品股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、中國、泰國、新加坡、美國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO22000



### Smile L 鮭魚片

採小份量一次性的便利包，方便丟棄。選用黃鮭鮭魚，熱量減少25% (與本公司L鮭魚片70g相比)。常溫下可保存2年。



### 醬油風味鮭魚美乃滋

一小包可用於一個三角飯糰，輕輕鬆鬆就能做出美味的鮭魚美乃滋飯糰。每一袋內有四小包。亦可用在烤肉及便當。常溫下可保存1年。

地 址 〒424-8750  
靜岡縣靜岡市清水區島崎町151  
TEL +81-54-354-5003  
URL <http://www.hagoromofoods.co.jp>  
E-mail [hfc10102@hagoromofoods.co.jp](mailto:hfc10102@hagoromofoods.co.jp)  
負責人 小山 純平 Mr. Jumpei Koyama

【台灣代理公司】太冠國際開發事業有限公司  
地 址 23141 新北市新店區中正路538巷1號2樓  
TEL 02-2218-1010  
URL <http://www.taicrown.com.tw>  
E-mail [sales@taicrown.com.tw](mailto:sales@taicrown.com.tw)  
負責人 陳冠煌 Mr. James Chen

招募代理  
商中

MO802  
-54

(日文) 株式会社ヤマナカ

## 山中股份有限公司

招募代理  
商中



### 冷凍 帶殼 牡蠣

養殖在養分豐富充足的深海區域，讓牡蠣紮實地、慢慢地吸收養分成長。牡蠣的最佳季節是5月~7月。從春季進入夏季，也迎來牡蠣最肥美的時節。夏季肥嫩的牡蠣是少數做為生食用流通的牡蠣。以急速冷凍方式，封住最佳時節的美味。解凍後可生食。



### 冷凍 帶殼 干貝

宮城縣沿海的干貝是以吊繩在海中以垂吊方式養殖為主流。肉身柔軟甜度高為其特徵。約6個月可成長至出貨尺寸。全年穩定供貨。由宮城到東京5小時的距離，不需加工即可出貨，鮮度有保證。上岸後為避免鮮度流失立即急速冷凍的干貝，解凍後也適合生食。一整年都吃得到的當令美味。

**地 址** 〒986-2103  
宮城縣石卷市流留字二番園79-2  
**TEL** +81-225-24-3373

**URL** <http://www.yamanaka.co>  
**E-mail** [info@yamanaka.co](mailto:info@yamanaka.co)  
**負責人** 高橋 美穗 Ms. Miho Takahashi

MO802  
-62

(日文) クニヒロ株式会社

## KUNIHIRO株式會社

招募代理  
商中

- 已輸出的國家 中國、泰國、馬來西亞、新加坡、阿拉伯聯合大公國
- 已取得之認證 ISO9001



### Smart Oyster Fresh

用高水壓處理新鮮飽滿的日本兵庫縣產牡蠣，再進行冷凍加工。商品解凍後可直接生食。只要拆下帶殼牡蠣外面的帶子，貝肉與殼就會分開，可直接用手剝開，不需要刀子等鋒利的器具，因此任何人都可輕鬆享用。本產品榮獲國際品質評鑑組織2017年金獎。

**地 址** 〒722-0051  
廣島縣尾道市東尾道15-13  
**TEL** +81-848-46-3994  
**URL** <http://www.kunihiro-jp.com>  
**E-mail** [shimbayashi@kunihiro-inc.com](mailto:shimbayashi@kunihiro-inc.com)  
**負責人** 新林 睦士 Mr. Mutsushi Shimbayashi

MO802  
-63

(日文) あづまフーズ株式会社

## AZUMA FOODS股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、馬來西亞、新加坡、美國
- 已取得之認證 JP HACCP、美國HACCP



### 北海道起司魚卵

利用北海道產起司加工而成，拌入粒粒QQ食感的鮭魚卵。黃色鮭魚卵在純白色的奶油起司裡，顯得顏色鮮豔。除了用在軍艦壽司、壽司卷以外，也可以塗在麵包上，或作為蘸醬使用。採用帶有扭蓋的包裝，方便保存。



### 調味鮭魚卵

鮮豔金色並擁有粒粒Q食感的「柳葉魚卵」，和醋浸多脂的鮭魚緊貼在一起。切片用做壽司，也可用作刺身拼盤。是增添色彩的美食產品。

地址 〒510-1311  
三重縣三重郡菟野町永井3095-45  
TEL +81-59-396-5580  
URL <http://www.azumafoods.co.jp>  
E-mail [onodera@azumafoods.co.jp](mailto:onodera@azumafoods.co.jp)  
負責人 小野寺 啓太 Mr. Onodera Keita

MO802  
-64

(日文) 株式会社八葉水産

## 株式會社八葉水産

- 已輸出的國家 台灣、越南、菲律賓、泰國、美國
- 已取得之認證 宮城HACCP第3號認證



### 裙帶菜沙拉 柑橘風味

使用三陸產、葉身厚有嚼勁的裙帶菜加上寒天，以芝麻油、辣油調味。呈現日本特有的柚子風味，做為配菜或下酒菜都很適合。可以直接食用，當然也可以搭配蔬菜，或做為海苔捲的材料都很美味。



### 三陸川燙海帶根

風味豐富的海帶根，是富含礦物質與維生素的健康食物。在三陸乾淨淨海域裡成長的海帶根，以熱水川燙去掉浮沫與澀味。未調味因此可依各人喜好來調味食用。搭配白飯、烏龍麵、蕎麥麵或涼拌豆腐，各式搭配都很適合。

地址 〒988-0103  
宮城縣氣仙沼市赤岩港23-1  
TEL +81-226-22-6230  
URL <http://www.hachiyousuisan.jp>  
E-mail [simizu-k@hachisui.jp](mailto:simizu-k@hachisui.jp)  
負責人 清水 勝之 Mr. Katsuyuki Shimizu

【台灣代理公司】太冠國際開發有限事業公司  
地址 23141 新北市新店區中正路538巷1號2樓  
TEL 02-2218-1010  
URL <http://www.taicrown.com.tw>  
E-mail [sales@taicrown.com.tw](mailto:sales@taicrown.com.tw)

MO802  
-01-1

(日文) 沖縄県農業協同組合 / 協辦單位：農林中央金庫

## 沖繩縣農業協同組合

招募代理  
商中



### 沖繩黑糖

大約從400年前起，沖繩便活用亞熱帶氣候開始種植甘蔗，並製成黑糖。現在黑糖製造工廠分布於八個島嶼。其中五個島的工廠（伊平屋島、伊江島、粟國島、小濱島、與那國島）則由本組合進行營運。敬請享用來自五個島嶼，有著不同香氣與風味的黑糖。

地 址 〒900-0023  
沖繩縣那霸市楚邊2-33-18  
TEL +81-9-8831-5214

URL <http://www.ja-okinawa.or.jp>  
E-mail [yutaka\\_kyan@ja-okinawa.or.jp](mailto:yutaka_kyan@ja-okinawa.or.jp)  
負責人 喜屋武 豊 Mr. Yutaka Kyan

MO802  
-20

(日文) 有限会社アルテミス

## ARUTEMISU有限公司

■已取得之認證 ISO9001、ISO14001、FSSC22000



### 真菰喉糖

真菰喉糖不僅可緩減口腔內及喉嚨的問題（抗菌、止渴），還能抵達腸道，維護腸內環境的平衡。可提升免疫力，預防不良的日常生活導致的疾病（癌症、高血壓、糖尿病、骨骼疏鬆症等）。本產品不添加一般砂糖，僅使用稀少糖，因此不論是孩童還是年長者，都可放心食用。



### 真菰博士茶

混合真菰與博士茶的無咖啡因茶品，非常適合日常飲用。

地 址 〒510-1233  
三重縣三重郡菰野町菰野2304  
TEL +81-5-9396-5598  
E-mail [keikko.106.years.19490416@gmail.com](mailto:keikko.106.years.19490416@gmail.com)  
負責人 藤牧 計以子 Mrs. Keiko Fujimaki



MO802  
-36

(日文) 株式会社もりもと / 協辦單位: 札幌商工會議所

## MORIMOTO股份有限公司

招募代理  
商中



### 純粹北海道材料製作銅鑼燒

只使用北海道材料製作成的美味銅鑼燒。紅豆使用北海道的新品種紅豆「北國浪漫」。砂糖、麵粉、雞蛋、清酒也都使用北海道產材料。使用北海道產小蘇打(膨鬆劑)的外皮,膨鬆有份量。製作餡料所使用的寒天也是北海道產。



### 富良野融雪起司蛋糕

以北海道富良野的融雪為意象製作出的起司蛋糕。鬆軟即溶的生奶油加上特製的山葡萄果醬,特別是在半解凍狀態最美味的起司蛋糕。口味濃郁卻順口地令人訝異。在日本國內擁有極高的市占率。

地 址 〒066-0062  
北海道千歲市千代田町4-12-1  
TEL +81-123-23-4182

URL <http://www.haskapp.co.jp>  
E-mail [louyuting@haskapp.co.jp](mailto:louyuting@haskapp.co.jp)  
負責人 婁 雨婷 Ms. Yuting Lou

MO802  
-55

(日文) クラシエフーズ株式会社

## KRACIE FOODS股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、中國、韓國、新加坡、美國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO14001



### Popin' Cookin' 開心的壽司店老闆

有了這個你也可以成為壽司店老闆!可以動手做出與真正壽司一模一樣的小點心!只要將粉末與水混合,即可做出白飯軟糖、蛋、鮭魚、鮭魚卵軟糖等與真正壽司一模一樣的小點心。



### Popin' Cookin' 開心的蛋糕店老闆

有了這個你也可以成為蛋糕店老闆!可以動手做甜點體驗愉快的手工烘焙!只要將鮮奶油擠壓在甜筒或是塔餅上,並以可愛的裝飾點綴,便能體驗當蛋糕店老闆的樂趣。

地 址 〒108-8080  
東京都港區海岸3-20-20  
TEL +81-3-5446-3672  
URL <http://www.kracie.co.jp>  
E-mail [m.higashida@kracie.co.jp](mailto:m.higashida@kracie.co.jp)  
負責人 東田 守 Mr. Mamoru Higashida

MO802  
-56

(日文) 井村屋グループ株式会社

## 井村屋集團股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、泰國、新加坡、美國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO22000



### 井村屋抹茶湯圓冰淇淋

「湯圓冰淇淋」雖是冰品，卻不會結凍的神奇湯圓。

本冰淇淋採用井村屋的特殊技術（\*取得專利），讓「湯圓」即使在-18°C以下的低溫也不會結凍。另外還使用北海道產的紅豆製成紅豆餡，成為日式冰淇淋的代表性商品，深受消費者喜愛。銷售至今總生產量已突破1億個，熱賣程度超群。



### 井村屋運動能量補給羊羹PLUS

- 持續性能量糖質配方：新配方增加了麥芽糊精和甜味劑-巴糖醇，加強運動所需的能量援助，不易產生疲勞。
- 開封性能：考慮到為了方便在運動環境中食用，實現了只需單手擠按就可以輕鬆食用的新包裝。
- 成份：使用北海道紅豆、淡路島藻塩及天然寒天製成，甜度較各類羊羹產品約降30%，帶點塩味讓口感不甜膩。

**地 址** 〒514-8530  
三重縣津市高茶屋7-1-1  
**TEL** +81-59-234-2658  
**URL** <http://www.imuraya-group.com>  
**E-mail** [s\\_mimura@imuraya.co.jp](mailto:s_mimura@imuraya.co.jp)  
**負責人** 三村 祥子 Ms. Shoko Mimura

**【台灣代理公司】** 同立企業有限公司  
**地 址** 20651  
基隆市七堵區明德三路109號  
**TEL** 02-2452-9695  
**負責人** 陳紀閔 Mr. Jamie Chen

MO802  
-57

(日文) 日本物産貿易株式会社

## 日本物産貿易株式會社

- 已輸出的國家 香港、泰國



### 美樂起士蛋糕

帶著口感細緻入口即化的起士蛋糕，口感清爽並漾滿牛奶的濃郁香氣，口感細緻深受歡迎，柔軟綿密的口感，品嚐過令人齒頰留香，難以忘懷。日本各地的超商也大大的熱賣函館起士蛋糕，是旅客必買的伴手禮！

以百分之百的熱情來到臺灣，誠摯的邀請您享受回味無窮愉快的味蕾饗宴。

**地 址** 〒472-0001  
愛知縣知立市八橋町大流34-34  
**TEL** +81-80-5277-8256  
**E-mail** [peak-hunt@peak-hunt.com](mailto:peak-hunt@peak-hunt.com)  
**負責人** 片野坂 雅也 Mr. Masaya Katanozaka

**【台灣代理公司】** Japan Trade Co.,Ltd  
**地 址** 40344  
台中市西區朝陽街100號5樓之2  
**TEL** 886-900122626  
**E-mail** [peak-hunt@peak-hunt.com](mailto:peak-hunt@peak-hunt.com)  
**負責人** 片野坂 雅也 Mr. Masaya Katanozaka

MO802  
-58

(日文)北陸製菓株式会社

## 北陸製菓株式會社

- 已輸出的國家 台灣、中國、香港、韓國、泰國
- 已取得之認證 ISO9001、美國HACCP

### 大家的餅乾

本產品「不含任何動物性原料」、「不含任何不需要的添加物」，是一款適合各個年齡層的「大家的餅乾」，且不含反式脂肪。原料中使用北海道小麥粉、金澤天然米蜜、椰奶來增添餅乾的濃郁滋味，加上日本產的煎焙大麥粉烘烤而成的香濃美味餅乾。適合素食者、奶蛋過敏體質者、銀髮族、孩童等。



### 好餓的毛毛蟲牛奶味葉形餅乾

《好餓的毛毛蟲》是世界知名的兒童圖書，作者為美國繪本大師艾瑞卡爾(Eric Carle)。作者運用獨特的拼貼技巧，讓孩子看到大自然多層次的美，故事中描述毛毛蟲一路吃、最後蛻變成美麗的蝴蝶，可以讓人感受成長的喜悅。我們將餅乾製作成香濃的牛奶口味，並做成樹葉形狀。不含反式脂肪，是適合親子共享的美味餅乾。

**地 址** 〒921-8056  
石川縣金澤市押野2-290-1  
**TEL** +81-76-243-1000  
**URL** <http://www.hokka.jp>  
**E-mail** [sakaguchi@hokka.jp](mailto:sakaguchi@hokka.jp)  
**負責人** 坂口 慶太 Mr. Keita Sakaguchi

**【台灣代理公司】** 旺陞貿易有限公司  
**地 址** 11259 台灣台北市北投區立德路120巷19號  
**TEL** 02-2895-1536  
**URL** <http://www.ostc.com.tw>  
**E-mail** [amychen@ostc.com.tw](mailto:amychen@ostc.com.tw)  
**負責人** 陳柏均 Ms. Amy Chen

MO802  
-65

(日文)セイカ食品株式会社 / 協辦單位：全日本菓子輸出促進協議會

## 製菓食品有限公司

- 已輸出的國家 台灣、中國、香港、泰國、美國
- 已取得之認證 ISO22000

招募代理商中

### 柚子軟糖

上市歷經93年，深獲大眾喜愛。使用日本國內生產原料，加入柚子果汁，做成口感Q彈的軟糖。



### 鳳梨軟糖

清爽的風味，大量使用黃金鳳梨果汁，使用日本國內原料，做成口感Q彈的軟糖。

**地 址** 〒890-8531  
鹿兒島縣鹿兒島市西別府町3200-7  
**TEL** +81-99-284-8116  
**URL** <http://www.seikafoods.jp>  
**E-mail** [yama@seikafoods.jp](mailto:yama@seikafoods.jp)  
**負責人** 山下 伸一 Mr. Shinichi Yamashita

MO802  
-66

(日文)株式会社中島大祥堂 / 協辦單位：全日本菓子輸出促進協議會

## 株式會社中島大祥堂

- 已輸出的國家 台灣、香港、新加坡
- 已取得之認證 FSSC22000、ISO22000、HACCP



### 抹茶蕨餅

以香氣高雅，滋味高尚而聞名的京都產宇治抹茶加入蕨餅及黃豆粉兩者中，製成清香的抹茶蕨餅及抹茶黃豆粉交織而成味道醇厚的抹茶和菓子。



### 黑糖蕨餅

在口感黏韌彈牙而醇厚的黑糖風味的蕨餅上配合香氣撲鼻的特製黑黃豆粉，把黑糖蕨餅提升到另一層次。

**地 址** 〒581-0071  
大阪府八尾市北久寶寺2-2-1  
**TEL** +81-72-990-1170

**URL** <http://www.danke-net.co.jp>  
**E-mail** [n-kaku@danke-net.co.jp](mailto:n-kaku@danke-net.co.jp)  
**負責人** 郭毅勤 Mr. Louie Kwok

招募代理  
商中

MO802  
-67

(日文) 北九食品株式会社

## 北九食品股份有限公司

- 已輸出的國家 香港、新加坡
- 已取得之認證 ISO22000



### 落櫻繽紛

本商品是將鹽漬的櫻花放入櫻色的葛餅餅皮中。本商品在日本國內及香港，會使用在自助餐或活動中，是一道展現日本風情的原創日式點心。



### 抹茶蕨餅

蕨餅是日本的代表性甜點之一。本商品使用知名的京都抹茶，打造出高雅風味。也有海外業者將其與冰淇淋搭配享用。

**地 址** 〒807-1312  
福岡縣鞍手郡鞍手町中山3059-1  
**TEL** +81-0949-43-5500

**URL** <http://www.kitakyushokuhin.jp>  
**E-mail** [k.fukuda@kitakyushokuhin.jp](mailto:k.fukuda@kitakyushokuhin.jp)  
**負責人** 福田 廣平 Mr. Fukuda Kouhei

招募代理  
商中

MO802  
-68

(日文) 丸京製菓株式会社

## 丸京製菓股份有限公司

- 已輸出的國家 中國、韓國、美國、加拿大、英國
- 已取得之認證 FSSC22000、ISO22000、鳥取縣HACCP

招募代理  
商中



### 栗子銅鑼燒5個裝

本銅鑼燒使用獨具風味的餅皮，輕輕包住帶有碎栗子的紅豆餡。使用冰溫熟成製法，將餅皮與紅豆經過一定時間的熟成，讓銅鑼燒保持美味並拉長保存期限。本銅鑼燒是丸京製菓最暢銷的商品。



### 鬆餅銅鑼燒6個裝 (原創商品)

本商品使用充滿蛋香風味的餅皮，包覆紅豆餡，打造出鬆軟溫和的美味口感。  
保存期限為1年，海外銷售量高居不下。

地址 〒683-0845  
鳥取縣米子市旗崎2002-2  
TEL +81-859-22-4136  
URL <http://www.marukyo-seika.co.jp>  
E-mail [yonago@marukyo-seika.co.jp](mailto:yonago@marukyo-seika.co.jp)  
負責人 西中 努 Mr. Tsutomu Nishinaka

MO802  
-69

(日文) マルトウ物産販売株式会社

## 丸東物産販賣股份有限公司

- 已輸出的國家 中國、香港、加拿大

招募代理  
商中



### 草莓餅乾 10個

用酥脆餅乾包住草莓口味巧克力，打造出風味絕佳的甜點。



### 白巧克力餅乾 10個

用酥脆餅乾包住白巧克力，打造出風味絕佳的甜點。

地址 〒874-0919  
大分縣別府市石垣東5-1-5  
TEL +81-977-22-3294  
URL <http://www.e-marutou.com>  
E-mail [cozy@e-marutou.com](mailto:cozy@e-marutou.com)  
負責人 東田 晃次 Mr. Koji Hagashida

MO802  
-70

(日文) 丹波ささやま農業協同組合 / 協辦單位：篠山市

## 丹波篠山農業協同組合



### 丹波篠山甜黑豆

黑豆高級品「丹波黒」，是將丹波篠山品質與風味稱霸全國的黑大豆，以其獨特技術熬煮，保留素材原有美味。本商品也提供業務用包裝。



### 丹波篠山黑毛豆

本商品是趁丹波黑大豆還呈現綠色色澤，尚未變成黑豆前所採收。請品嚐丹波黑特有的甘甜濃郁風味。

**地 址** 〒669-2446  
兵庫縣篠山市八上上700  
**TEL** +81-79-556-2288  
**URL** <http://www.ja-tanbasasayama.or.jp>  
**E-mail** [t-kobayashi@ja-tanbasasayama.or.jp](mailto:t-kobayashi@ja-tanbasasayama.or.jp)  
**負責人** 小林 孝司 Mr. Takashi Kobayashi

## MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

MO802  
-01-6

(日文) 株式会社みやぎ農園 / 協辦單位：農林中央金庫

## 宮城農園股份有限公司

招募代理  
商中



### 美乃滋(沙拉醬)

本美乃滋產品選用來自沖繩放養，每日食用發酵飼料以及新鮮青草雞群所產的蛋，並於當天製造。有原味、添加島唐辛子的辣味美乃滋以及含有苦瓜的苦味美乃滋三種。因產品為乳狀且含水量少，直接塗抹在麵包或是馬鈴薯、紅蘿蔔等根菜類一起食用時，風味更佳。



### 沖繩縣產秋葵

將施用的化學合成農藥、化學肥料減量至沖繩縣標準的一半以下所栽培出的秋葵(特別栽培秋葵)。因為黏液非常濃稠，於夏天季節時將秋葵切碎後淋在白飯等上頭一起享用，風味更佳。

**地 址** 〒901-1203  
沖繩縣南城市大里字大城2193  
**TEL** +81-98-946-7646  
**URL** <http://www.miyaginouen.com>  
**E-mail** [miyaginouen@yahoo.co.jp](mailto:miyaginouen@yahoo.co.jp)  
**負責人** 小田 哲也 Mr. Tetsuya Oda

MO802  
-73

(日文) 鹿兒島縣經濟農業協同組合連合會 / 協辦單位：鹿兒島縣食肉輸出促進協議會

## 鹿兒島縣經濟農業協同組合連合會

- 已輸出的國家 台灣、香港、澳門
- 已取得之認證 ISO9001



### 鹿兒島黑豬肉

充滿獨特風味的鹿兒島黑豬，肉質柔軟口感紮實，口味清爽卻美味深邃。肉與脂肪的比例完美，加上特殊風味，使其獲得相當高的評價。

**地 址** 〒890-8515  
鹿兒島縣鹿兒島市鴨池新町15  
**TEL** +81-99-258-5505  
**URL** <http://www.karen-ja.or.jp>  
**E-mail** [kei-7600@ks-ja.or.jp](mailto:kei-7600@ks-ja.or.jp)  
**負責人** 谷元 孝 Mr. Takashi Tanimoto

**【台灣代理公司】** 裕毛屋企業股份有限公司  
**地 址** 50845  
彰化縣和美鎮大佃路939號  
**TEL** 04-754-0432  
**E-mail** [akahira@yumaowu.com](mailto:akahira@yumaowu.com)  
**負責人** 赤平和彥 Mr. Kazuhiko Akahira

MO802  
-75

(日文) マリンフード株式会社

# MARIN FOOD股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、泰國
- 已取得之認證 Halal、ISO9001、FSSC22000



## 寶寶起司3個裝

本起司份量非常適合作為零食或小菜食用，除了原味、杏仁口味外，現在還新推出卡芒貝爾起司口味。Beaute Blanc使用奶油起司，打造出濃醇風味。而草莓口味、橘子皮口味、萊姆葡萄乾口味，則是在奶油起司中加入果醬及果肉，打造出甜點風味的起司。



## 我的莫札瑞拉起司條 (原味)

可撕碎食用的莫札瑞拉起司條，使用100%美國產的天然起司製成。可作為零食或小菜直接食用，或撕碎搭配沙拉食用，起司經加熱後延展性變佳，可享受更多種不同口感，您將感受到莫札瑞拉起司的溫和乳香在口中擴散開來的美味。

**地 址** 〒561-0814  
大阪府豊中市豊南町4-5-1  
**TEL** +81-3-3453-1027  
**URL** <http://www.marinfood.co.jp>  
**E-mail** kokusai-t@marinfood.co.jp  
**負責人** 兒玉 麻美 Ms. Asami Kodama

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



MO802  
-01-3

(日文) おうみ富士農業協同組合 / 協辦單位：農林中央金庫

## 近江富士農業協同組合



### 哈密瓜果凍

本產品奢華使用了當地所產的哈密瓜果肉製成果凍。冰鎮後食用更能品嚐到果凍清爽香甜的風味。



### 哈密瓜果汁

大量使用了當地採摘哈密瓜的果汁所製成的飲品。果汁含量20%，口感清甜。請冰鎮後飲用。

地址 〒524-0103  
滋賀縣守山市洲本町2785  
TEL +81-077-585-8318  
URL <http://www.ja-ohmifuji.or.jp>  
E-mail [ohminchi@ohmifuji.jas.or.jp](mailto:ohminchi@ohmifuji.jas.or.jp)  
負責人 祖父江 秀雄 Mr. Hideo Sofue

MO802  
-35

(日文) 株式会社タンゼンテクニカルプロダクト / 協辦單位：札幌商工會議所

## TANZEN TECHNICAL PRODUCT CO., LTD

招募代理  
商中

■已輸出的國家 台灣、香港、中國、馬來西亞、新加坡



### 北海道 Bar 熟食系列 北龍產黑千石豆燉竹筍

日本人會在特別的日子家族團聚，一起享用帶有吉利意義的「豆子」。北海道栽培多種豆類，是日本國內名列前茅的產地。本產品使用高級食材「黑豆」，製成帶有淡淡甘甜口感溫和的煮豆。本調理熟食保存期限長，可常溫保存。



### 北海道 Bar 熟食系列 醬油奶油馬鈴薯

「奶油馬鈴薯」是北海道的在地料理，本產品將本來只使用鹽巴和奶油調味的奶油馬鈴薯裡加入醬油，增添深邃口味。本產品使用源自北海道甜味十足的「May Queen」馬鈴薯與濃郁的北海道產奶油。本調理熟食保存期限長，可常溫保存。

地址 〒061-3271  
北海道小樽市錢函5-52-11  
TEL +81-133-74-8651  
URL <http://www.tanzen.co.jp>  
E-mail [fujikawa-t@tanzen.co.jp](mailto:fujikawa-t@tanzen.co.jp)  
負責人 藤川 智子 Ms. Tomoko Fujikawa

MO802  
-37

(日文) 西山製麵株式会社 / 協辦單位：札幌商工會議所

## 西山製麵股份有限公司

■已輸出的國家 香港、新加坡、杜拜、美國、德國



### 出口用營業用拉麵 NE140g×5

風味與口感均強烈，彈性與勁道恰到好處的優質捲麵。依據札幌拉麵用基準製作的營業用生麵。適合搭配任何類型的湯頭，可呈現柔和的口感。視熟成度會有極大變化的麵條，根據熟成程度，清湯湯頭到白湯湯頭均適合，可廣泛因應的生拉麵。



### 西山熟成味噌金印

濃郁的印象是致勝關鍵。為發揮味噌本來的柔和感，大量使用天然素材調和出上乘的味噌醬。不含動物成分，因此也很適合蔬菜湯頭。

地 址 〒003-8701  
北海道札幌市白石區平和通16-南1-1  
TEL +81-11-863-1331  
URL <http://www.ramen.jp>  
E-mail [mochi@seimen.co.jp](mailto:mochi@seimen.co.jp)  
負責人 望月 尚史 Mr. Mochizuki Takafumi

MO802  
-38

(日文) 株式会社山本忠信商店 / 協辦單位：札幌商工會議所

## 山本忠信商店股份有限公司

■已輸出的國家 台灣



### 麵粉 Reve de Lapin 夢見兔 1kg

使用北海道新品種超強力小麥「夢見力」的麵包用麵粉。適合方形土司或山形土司。當然也易於在家自己烘焙使用，令人期待每天早上麵包成品的麵粉。採用便於保存的夾鏈袋。以女性為訴求的可愛設定與立式包裝袋，同時可改變賣場的印象。



### 麵粉 SARASA 1kg

使用北海道品種的「北國穗波」的中筋麵粉。適合製作日本麵條、天婦羅、餅乾等烘焙甜點。附夾鏈，便於保存。原料均採用製作農家栽培的原料，令人安心、安全的麵粉。

地 址 〒060-0004 北海道札幌市中央區  
北4條西4 新札幌大樓8樓  
TEL +81-11-252-7511  
URL <http://www.yamachu-tokachi.co.jp>  
E-mail [kouji\\_yamamoto@yamachu-tokachi.co.jp](mailto:kouji_yamamoto@yamachu-tokachi.co.jp)  
負責人 山本 浩司 Mr. Kouji Yamamoto

MO802  
-39

(日文) 株式会社シンセン / 協辦單位：札幌商工會議所

## 新鮮有限公司

■已輸出的國家 台灣



### 忍者麵

預定推廣至全球、來自日本的速食式正宗拉麵=Instant-food-style authentic ramen。新鮮生麵只需微波爐烹煮，即可在家品嚐到與「NINJAMEN」店舖完全相同的味道。常溫下可保存長達1個月。口味分為味噌、鹽味、醬油、豬骨、素食五種。主原料中的麵與湯頭均為北海道產。

**地 址** 〒065-0019  
北海道札幌市東區北19條東12-1-28  
**TEL** +81-11-313-0181  
**URL** <http://www.shinsen.co.jp>  
**E-mail** [shinsen@shinsen.co.jp](mailto:shinsen@shinsen.co.jp)  
**負責人** 佐野 豊 Mr. Yutaka Sano

**【台灣代理公司】** 北海道新鮮有限公司  
**地 址** 220  
新北市板橋區漢生東路117巷8之3號  
**E-mail** [panchan.shinsen@gmail.com](mailto:panchan.shinsen@gmail.com)  
**負責人** 陳彥式 Mr. Yen Shih Chen

MO802  
-41

(日文) 株式会社武生製麵 / 協辦單位：福井縣

## 武生製麵股份有限公司

■已輸出的國家 香港、泰國、新加坡、美國、法國  
■已取得之認證 ISO22000、福井縣食品衛生自主管理標準

招募代理  
商中



### 營業用冷凍生五成蕎麥麵

使用本公司在日本(北海道或福井縣)自有農場栽種的蕎麥果實，從製粉到製麵採一貫生產。蕎麥粉與麵粉比為5:5，是一款麵身稍寬的生蕎麥麵，風味佳麵條Q彈富有咬勁。請冷凍保存，並在食用前前置於冷藏室解凍約1天。



### 營業用冷凍生抹茶蕎麥麵

在蕎麥粉與麵粉比為3:7的粉中再揉入抹茶粉的生蕎麥麵。麵身較細、入喉滑順，散發出抹茶清香的生蕎麥麵。請冷凍保存，並在食用前前置於冷藏室解凍約1天(含有梔子成份)。

**地 址** 〒915-0005  
福井縣越前市真柄町7-37  
**TEL** +81-778-22-0272  
**URL** <http://www.echizensoba.co.jp>  
**E-mail** [takefu@ymail.plala.or.jp](mailto:takefu@ymail.plala.or.jp)  
**負責人** 中出 智文 Mr. Tomofumi Nakade

M0802  
-59

(日文) 有限会社山藤 / 協辦單位：三重縣

## 山藤有限公司

■已輸出的國家 台灣、中國、香港、馬來西亞、新加坡

招募代理  
商中



### 乾物串

使用三重縣伊勢志摩的新鮮魚類製作的新型乾物串。將魚骨去除後，僅用天然鹽巴調味，再置於日光下曬乾。為了讓消費者方便食用，用竹籤串起乾物後，再經過燒烤、真空包裝、加壓殺菌等步驟，從袋中取出便可直接食用，是非常美味的小乾物串。



### 高貴海扇蛤

本商品是將生長於三重縣伊勢志摩美麗大海的高貴海扇蛤直接去殼製成。真空包裝內裝有10個冷凍生貝肉，貝肉經各種方式調味後，便於使用。將調味後的貝肉置於貝殼上，就是一道典雅美味的料理。

**地 址** 〒516-0222  
三重縣度會郡南伊勢町田曾浦3907-1  
**TEL** +81-599-69-3489

**URL** <http://www.yamatou.net>  
**E-mail** [info@yamatou.net](mailto:info@yamatou.net)  
**負責人** 山本 藤正 Mr.Fujimasa Yamamoto

M0802  
-60

(日文) 九鬼産業株式会社 / 協辦單位：三重縣

## 九鬼産業株式會社

■已輸出的國家 台灣、香港、美國、加拿大、荷蘭  
■已取得之認證 FSSC22000、Halal、ISO9001、ISO22000、ISO22301、Kosher



### 九鬼 純正 胡麻油 濃口 170g

本胡麻油使用大火烹烤嚴選優質芝麻，並使用不添加任何藥品的「壓榨法」，萃取出胡麻油。本商品在2016 Food Taipei以「擁有獨特鮮明的香氣與濃郁風味，卻不會感覺膩」為由榮獲好評。該商品有各種份量，包括業務用份量的商品。

【用途】適合熱炒等料理，可使用在中華料理或韓國料理中。



### 九鬼 純胡麻油 低温焙煎 特級初榨 150g

本胡麻油使用低温焙煎嚴選優質芝麻，並使用不添加任何藥品的「壓榨法」，僅萃取初榨胡麻油製成優質油品。本商品降低苦味，不僅氣味芳香，且「味道甘醇」。本胡麻油不同於市面上一般商品，會散發出堅果類的芳香氣息。

**地 址** 〒103-0011  
東京都中央區日本橋大傳馬町6-8 PMO日本橋大傳馬町8樓  
**TEL** +81-3-3663-9771  
**URL** <http://www.kuki-info.co.jp>  
**E-mail** [m\\_tanaka@kuki-info.co.jp](mailto:m_tanaka@kuki-info.co.jp)  
**負責人** 田中 真人 Mr. Masato Tanaka

MO802  
-61

(日文) 日清フーズ株式会社

## 日清食品股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、新加坡、美國、英國
- 已取得之認證 ISO9001、ISO22000



### Welna天婦羅粉 A型

能讓天婦羅的麵衣炸得漂亮，呈現亮白色澤。讓炸物具有份量感，入口清爽不膩的天婦羅粉。

本產品為通用型，可依個人喜好調味，用途廣泛。本產品另有10kg和20kg包裝，可搭配用途選擇使用。



### 日清 炸雞粉 1kg

以雞精粉和蔥精粉雙重美味為基底，並添加多種香辛料與香味蔬菜加以提味，香氣馥郁味道濃醇。只要均勻塗抹，即可保持炸雞原有的美味多汁。並可以控制掉粉減少油污。

**地 址** 〒101-8441  
東京都千代田區神田錦町1-25  
**TEL** +81-3-5282-6264  
**URL** <http://www.nisshin.com/english>  
**E-mail** [shimizu.misato@nisshin.com](mailto:shimizu.misato@nisshin.com)  
**負責人** 清水 美里 Ms. Misato Shimizu

MO802  
-71

(日文) 株式会社小田垣商店 / 協辦單位：篠山市

## 小田垣商店股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣、中國(上海)、香港



### 丹波篠山產丹波黑豆茶 3g×12

本茶品風味高雅，100%使用日本頂級品牌的丹波篠山產丹波黑豆。商品做成帶有細繩的茶包，不論用熱水還是冷水沖泡，都能立即飲用，在日本國內相當受到女性的熱愛。



### 蒸黑豆

兵庫縣為日本頂級品牌丹波黑大豆的代表生產地，本商品100%使用該地生產的黑大豆。商品添加淡淡鹽味，再經過加熱蒸煮後製成，可直接食用。因本商品可當作小菜或沙拉的配料食用，因此不僅適合零售，也適用業務用途。

**地 址** 〒669-2323  
兵庫縣篠山市立町9  
**TEL** +81-79-552-2369

**URL** <http://www.odagaki.co.jp>  
**E-mail** [m-maegawa@odagaki.co.jp](mailto:m-maegawa@odagaki.co.jp)  
**負責人** 前川 正光 Mr. Masamitsu Maegawa

MO802  
-72

(日文) 三島食品株式会社

# 三島食品有限公司

- 已輸出的國家 台灣、香港、泰國、新加坡、美國
- 已取得之認證 美國HACCP



## 紅紫蘇飲品YUKARI

本產品使用紅紫蘇葉萃取物。讓您可以同時享受紅紫蘇的豔麗色澤及爽口清香。請將本產品跟水以1比2的比例稀釋後飲用。亦可搭配其他飲料一起飲用。



## 青菜小蝦香鬆

使用鹽醃白蘿蔔葉、日本毛蝦和黃金芝麻加以調和。翠綠的白蘿蔔葉配上淡櫻色日本毛蝦，再加入黃金芝麻來增添濃郁香氣。除了沾撒或是拌白飯外，亦可使用在涼拌菜、義大利麵、沙拉等。

**地 址** 〒168-0065  
東京都杉並區濱田山4-10-25  
**TEL** +81-3-3317-1229

**URL** <http://www.mishima.co.jp>  
**E-mail** [kimoto@mishima.co.jp](mailto:kimoto@mishima.co.jp)  
**負責人** 木元 一夫 Mr. Kazuo Kimoto

## MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

MO802  
-01-4

(日文) 株式会社岡崎屋 / 協辦單位：農林中央金庫

## 岡崎屋股份有限公司

■已取得之認證 A-HACCP (AOMORI-HACCP)

招募代理  
商中



### 黑蒜頭

本產品是世界唯一榮獲世界食品品質評鑑大會、比利時國際風味暨品質評鑑所 (ITQi) 最高評價的「黑蒜頭」。與一般蒜頭相比，黑蒜頭的S-烯丙基-L-半胱氨酸含量多達16倍，精氨酸則為3倍而多酚則有6倍以上，可說是超級蒜頭。透過國立弘前大學前教授佐佐木甚一氏用老鼠進行的實驗證實，黑蒜頭具有抗癌功效。

地 址 〒039-0201  
青森縣三戸郡田子町大字田子字小沼21-5  
TEL +81-179-32-3600  
URL <http://www.e-ninniku.com>  
E-mail [info.okazakiya@gmail.com](mailto:info.okazakiya@gmail.com)  
負責人 福島 大起 Mr. Hiroki Fukushima

MO802  
-23

(日文) 吉村農園

## 吉村農園

招募代理  
商中



### 鳴門金時(地瓜)

色彩鮮豔金黃色的鳴門金時，有著『如同栗子般鬆軟的口感』、『富有質感的甜味』，並且是唯一能將食材本身風味忠實展現出來的蕃薯。其美味的祕密在於土壤。從古至今都是堅持在沙地土質的沙丘田以或是搬運海沙造田而成的沙地田中栽培，含有豐富的植物纖維以及維他命，對於健康美容都相當有益。



### 翠王(地瓜葉)

「翠王」是甘藷類的新葉。被稱為綠葉之王的翠王在營養價值上不論是鈣質、β-胡蘿蔔素、維他命E或是維他命K等等都比起其他葉菜類還要來的豐富，而且還富含多酚和葉黃素，是營養滿分的葉菜類。此外，翠王所擁有的「功效」對於糖尿病、高血壓以及高血脂等代謝症候群均有預防及改善的作用，是營養價值極高的地瓜葉。

地 址 〒772-0021  
德島縣鳴門市里浦町惠美壽268-5  
TEL +81-88-686-3650  
E-mail [hiroakiyoshimura@outlook.jp](mailto:hiroakiyoshimura@outlook.jp)  
負責人 吉村 浩明 Mr. Hiroaki Yoshimura

MO802  
-74

(日文) 株式会社ニューズ

# NEWS股份有限公司

- 已輸出的國家 台灣
- 已取得之認證 生態農夫



## 溫州柑橘

日本人最熟悉的溫州柑橘，酸甜風味適中，水潤多汁。本公司進行土壤分析，盡可能減少農藥用量，採用對柑橘與人都健康的栽培方式。



## 清見Tangor

將生產量全球第一的柳橙，與日本人最熟悉的溫州柑橘交配而生的清見Tangor，擁有柳橙芳香及經過日本冬季洗禮的溫州柑橘香甜滋味，可說是集各項優點於一身。特徵是果肉柔軟，水潤多汁。

**地 址** 〒796-0305  
愛媛縣西宇和郡伊方町河内1448-1  
+81-894-38-2165  
**TEL** +81-894-38-2165  
**URL** <http://www.news-mikan.com>  
**E-mail** [hiroko-k@news-mikan.com](mailto:hiroko-k@news-mikan.com)  
**負責人** 土居 裕子 Ms. Hiroko Doi

**【台灣代理公司】**台灣愛媛柑仔有限公司  
**TEL** 02-2555-7253  
**負責人** 門田 治滿 Mr. Harumitsu Kadota

## MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 協辦單位 / Representative of Exhibitors

M0802  
-01

(日文) 農林中央金庫

### 農林中央金庫

地 址 〒100-8420 東京都千代田區有樂町1-13-2  
TEL +81-3-5220-9690  
URL <https://www.nochubank.or.jp>  
E-mail [soukatsu\\_eiki@nochubank.or.jp](mailto:soukatsu_eiki@nochubank.or.jp)  
負責人 中嶋 恵里 Ms. Eri Nakashima

M0802  
-06

(日文) 愛知県食品輸出研究会

### 愛知縣食品輸出研究會

地 址 〒441-0304 愛知縣豐川市御津町佐脇濱3號地1-27  
TEL +81-533-77-2468  
URL <http://www.aichifoodexport.jp>  
E-mail [info@aichifoodexport.jp](mailto:info@aichifoodexport.jp)  
負責人 平松 賢介 Mr. Kensuke Hiramatsu

M0802  
-11

(日文) 和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

### 和歌山縣農水產物・加工食品輸出促進協議會

地 址 〒640-8585 和歌山縣和歌山市小松原通1-1  
TEL +81-73-441-2811  
URL <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700>  
E-mail [miyazaki\\_t0002@pref.wakayama.lg.jp](mailto:miyazaki_t0002@pref.wakayama.lg.jp)  
負責人 宮崎 剛 Mr. Tsuyoshi Miyazaki

M0802  
-24

(日文) にいがた産業創造機構

### 新潟產業創造機構

地 址 〒950-0078 新潟縣新潟市中央區萬代島5-1 萬代島大樓9樓  
TEL +81-25-246-0063  
URL <http://www.nico.or.jp>  
E-mail [trade@nico.or.jp](mailto:trade@nico.or.jp)  
負責人 吉田 克彥 Mr. Katsuhiko Yoshida

M0802  
-28

(日文) 高知商工会議所

### 高知商工會議所

地 址 〒780-0870 高知縣高知市本町1-6-24  
TEL +81-88-875-1177  
URL <http://www.cciweb.or.jp/kochi>  
E-mail [toresapo-kochi@cciweb.or.jp](mailto:toresapo-kochi@cciweb.or.jp)  
負責人 樋口 夕希子 Ms. Yukiko Higuchi

## 協辦單位 / Representative of Exhibitors

M0802  
-34

(日文) 札幌商工会議所

### 札幌商工會議所

地 址 〒060-8610 北海道札幌市中央區北1條西2條  
TEL +81-11-231-1332  
URL <http://www.sapporo-cci.or.jp>  
E-mail [trade@sapporo-cci.or.jp](mailto:trade@sapporo-cci.or.jp)  
負責人 中森 直樹 Mr. Naoki Nakamori

M0802  
-40

(日文) 福井県

### 福井縣

地 址 〒910-8580 福井縣福井市大手3-17-1  
TEL +81-776-20-0366  
URL <http://www.pref.fukui.lg.jp>  
E-mail [t-tsuji-zs@pref.fukui.lg.jp](mailto:t-tsuji-zs@pref.fukui.lg.jp)  
負責人 辻 健 Mr. Takeshi Tsuji

M0802  
-46

(日文) 岩手県

### 岩手縣

地 址 〒020-8570 岩手縣盛岡市内丸10-1  
TEL +81-19-629-5538  
URL <http://www.pref.iwate.jp>  
E-mail [AE0003@pref.iwate.jp](mailto:AE0003@pref.iwate.jp)  
負責人 鈴木 亨 Mr. Toru Suzuki

M0802  
-52

(日文) 静岡市役所

### 静岡市役所

地 址 〒424-8701 静岡縣静岡市清水區旭町6-8  
TEL +81-54-354-2313  
URL <http://www.city.shizuoka.jp>  
E-mail [sangyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp](mailto:sangyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp)  
負責人 杉山 輝 Mr. Akira Sugiyama

M0802  
-59

(日文) 三重県

### 三重縣

地 址 〒514-8570 三重縣津市廣明町13  
TEL +81-59-224-2458  
URL <http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/84723000001.htm>  
E-mail [export@pref.mie.jp](mailto:export@pref.mie.jp)  
負責人 山本 祥輝 Mr. Yoshiteru Yamamoto

## 協辦單位 / Representative of Exhibitors

M0802  
-65

(日文) 全日本菓子輸出促進協議会

### 全日本菓子輸出促進協議會

地 址 〒106-0032 東京都港区六本木2-2-2-303  
TEL +81-3-6277-8781  
URL <http://www.tacom.or.jp>  
E-mail [andou@tacom.or.jp](mailto:andou@tacom.or.jp)  
負責人 安藤 哲嗣 Mr. Tetsushi Ando

M0802  
-70

(日文) 篠山市

### 篠山市

地 址 〒669-2397 兵庫縣篠山市北新町41  
TEL +81-79-552-1111  
URL <http://www.city.sasayama.hyogo.jp>  
E-mail [norin\\_div@city.sasayama.hyogo.jp](mailto:norin_div@city.sasayama.hyogo.jp)  
負責人 岸野 良廣 Mr. Yoshihiro Kishino

M0802  
-73

(日文) 鹿児島県食肉輸出促進協議会

### 鹿児島縣食肉輸出促進協議會

地 址 〒890-8577 鹿児島縣鹿兒島市鴨池新町10-1  
TEL +81-99-286-3216  
URL <http://k-meat.net>  
E-mail [tikikaku@pref.kagoshima.lg.jp](mailto:tikikaku@pref.kagoshima.lg.jp)  
負責人 生駒 Erena Ms. Erena Ikoma

MEMO

---

---

---

---

---





# MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Japan External Trade Organization

### JETRO TOKYO (Headquarters)

**地 址** 〒107-6006  
東京都港区赤坂一丁目12-32 Ark Mori Building

**Address** ARK Mori Building 6F, 12-32, Akasaka 1-chome,  
Minato-ku, Tokyo 107-6006, JAPAN

**TEL** +81-3-3582-5546

**URL** <http://www.jetro.go.jp>

### JETRO HONG KONG

**地 址** 香港灣仔皇后大道東183 號合和中心40樓4001室

**Address** Room4001, 40/F., Hopewell Centre,  
183 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong, CHINA

**TEL** +852-2526-4067

**URL** <https://www.jetro.go.jp/hongkong/>

JETRO, or the Japan External Trade Organization, is a government-related organization that works to promote mutual trade and investment between Japan and the rest of the world. Originally established in 1958 to promote Japanese exports abroad, JETRO's core focus in the 21st century has shifted toward promoting foreign direct investment into Japan and helping small to medium size Japanese firms maximize their global export potential.

All information in this publication is based on the exhibitors' declaration and verified to the best of JETRO's ability. However, JETRO does not accept responsibility for any loss or damage arising from any reliance on it.



**Japan**



**JAPAN**

