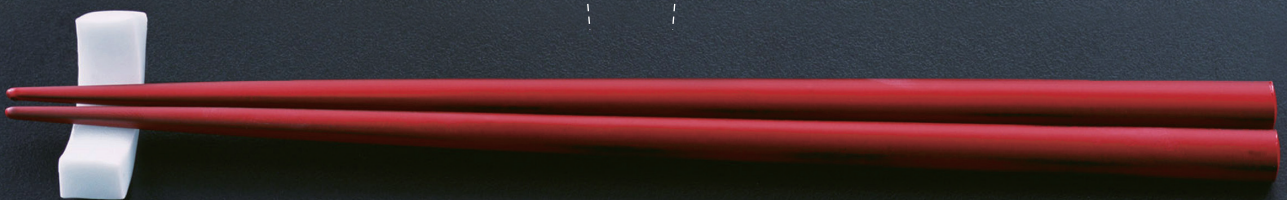




走向世界的 广岛产品



敬请品尝



日本贸易振兴机构广岛贸易信息中心

JETRO

广岛产品地图

介绍畅销世界的广岛产品及其生产者。

牡蛎	03
紫菜	05
拌饭料	07
调味料	09
味噌	11
拉面	12
厚煎蛋卷	13
琼脂	14
豆子	15
水果&蔬菜	17
日本酒	19

■株式会社三幸产业
“木鱼高汤” →p.10

■合名会社 梅田酒造场
“本洲一 无过滤纯米酒” →p.19

■株式会社石川
“钙质黑豆” →p.16

■SENNARI株式会社
“有机纯米醋 米醋360毫升” →p.10

■堂本食品株式会社
“下饭菜 朴蕈紫菜” →p.06

■田中食品株式会社
“旅行之友” →p.08

■丸德海苔株式会社
“绿芥末味紫菜” →p.05

■广岛海苔株式会社
“牡蛎酱油桌上紫菜 方形60片” →p.05

■多福绍司股份有限公司
“好烧酱汁500克” →p.09

■AHJIKAN株式会社
“冷冻厚煎蛋卷S” →p.13

■RYOKOKUSHOJI株式会社
“Soy de cafe” →p.15

■SUNFOODS株式会社
“三和好烧酱汁420克” →p.09

■Kanawa水产株式会社
“炸牡蛎” →p.04

■Masuyamiso株式会社
“原汁味噌” →p.11

■三岛食品株式会社
“YUKARI” →p.07

■株式会社三宅
“SEMPUKU(干 纯米大吟酿 “藏” 720ml)” →p.20



※以日本贸易振兴机构会员为中心登载了广岛县的31家企业和团体。

广岛

简介

- 面积 / 8,479.26km²
- 人口 / 2,860,769 人
※2010 年人口普查
- 县花和县树 / 枫树
- 县鸟 / 红喉潜鸟
- 县鱼 / 牡蛎



广岛县既多彩又多才。

广岛县的县政府位于日本中四国最大的城市广岛市。广岛县集中了日本列岛的地形和气象，通向沿岸的濑户内的平原地区降水量较少、较温暖，而靠近日本中国山区一带则属于严寒地区。农牧业、渔业以及食品产业利用了这一富有变化、得天独厚的自然环境，得到蓬勃发展。

此外还聚集了广泛产业，例如拥有在历史背景下磨练出的高级技术能力的汽车和造船等重工业、走在时代最前列的高附加值产业、使精湛技艺传承至今的传统产业（纤维、家具、古琴、毛笔、木屐）等。

每年都有众多国内外游客来到这里游览入选联合国教科文组织的世界文化遗产名录的严岛神社和原子弹爆炸圆顶屋等世界著名景点。

年平均气温常年值图 (单位 / °C)



年降水量常年值图 (单位 / 毫米)



〈资料：广岛地方气象台《广岛县的地势与气象》〉

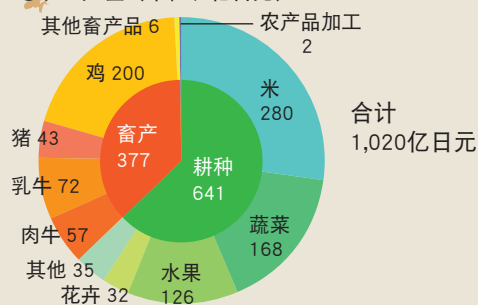
既安全放心又美味可口的广岛产品。

农牧产业

◎北面从标高800米的山区到南部的岛屿，反复研究地形和气象条件，开展了多种多样的栽培和饲养活动。

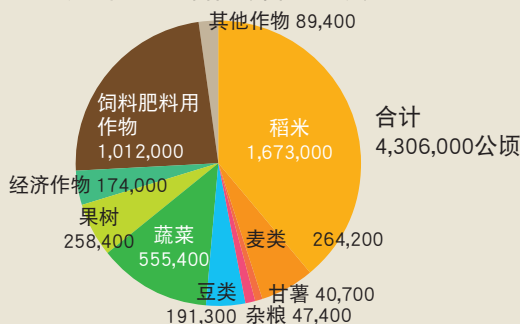
◎向开展有效稳定的农业经营的法人转变，推动环保型农业。

● 农业产值 (单位 / 亿日元)



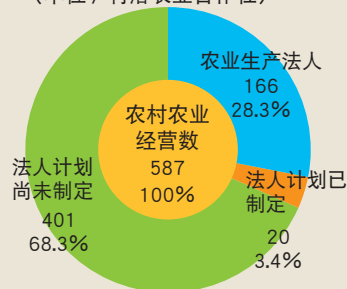
〈资料：农林水产省《农业产值(各都道府县)2009年》〉

● 农作物种植总面积 (单位 / 公顷)



〈资料：农林水产省《各种农作物的种植(栽培)总面积及耕地利用率2009年》〉

● 农业生产法人化的各种情况的比例 (单位 / 村落农业合作社)



〈资料：农林水产省《村落农业合作社实际情况调查2010年》〉

食品产业

◎有很多拥有出色技术和富有特色的日本全国性品牌的广岛企业。

◎制定了积极评价食品企业卫生管理的广岛县独自の“食品自主卫生管理认证制度”。

〈广岛县食品自主卫生管理认证制度〉

这是一项由广岛县指定的认证机构评审符合县里制定的认证标准的设施的制度。取得认证的设施将在认证规定产品上标注认证标志。



饮食文化

自然环境得天独厚的广岛有许多美味佳肴。



◆广岛美食

〈好烧〉

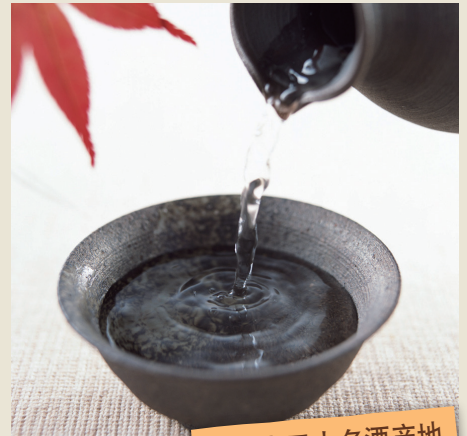
◎广岛的代表性美食。广岛风味好烧的特点是将奶味薄饼状的面糊薄地摊开，然后摆满圆白菜、肉、荞麦面、鸡蛋烤制，然后浇上好烧酱汁。广岛县有1,857家好烧店，按人口平均的店铺数位居日本之首。

〈资料：多福绍司股份有限公司 网站〉

〈牡蛎〉

◎广岛的牡蛎产量在日本首屈一指。自古以来就盛行牡蛎养殖。在濑户内海精心培育的广岛牡蛎入口即化、美味可口。烤牡蛎、牡蛎饭、油炸牡蛎、牡蛎火锅也堪称绝品。

◆产量位居日本榜首



◆日本三大名酒产地

〈日本酒〉

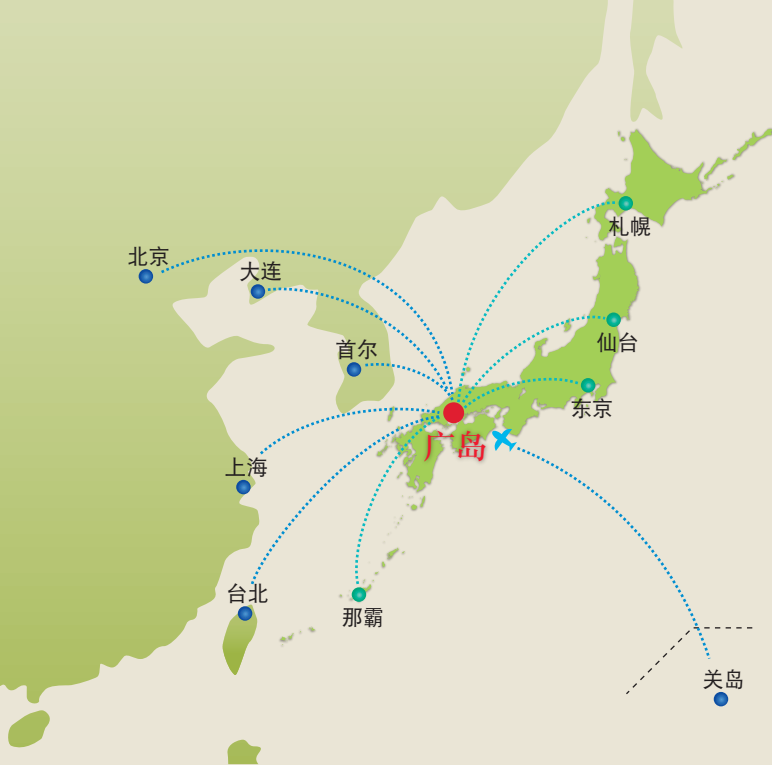
◎在日本，广岛的“西条”是与滩、伏见齐名的三大名酒产地之一，这里有酿造日本酒的优质大米和好水，是享誉世界的酒都。每年10月都举办“酒节”，可以品尝日本全国各地的土产酒。



白墙酒藏鳞次栉比的西条酒藏大道

物流

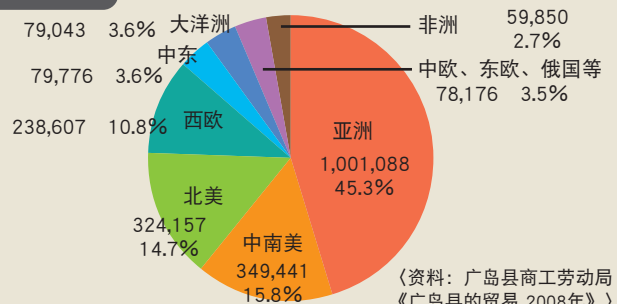
日本中四国地区最大的物流基地。到海外的交通便捷通畅。



海路 ◎拥有四大重要港口，分别是广岛港、吴港、尾道糸崎港、福山港。广岛港开通了通往韩国（每周9班）、中国（每周6班）、台湾和东南亚（每周2班）、北美（每月1班）的国际定期航线。

空路 ◎广岛机场有通往韩国、中国、关岛的国际定期航班，飞往首尔（每周7班）、北京（每周5班）、上海（每周7班）、大连（每周8班）、台北（每周6班）、关岛（每周2班）。日本国内与东京、羽田、札幌、仙台、冲绳、那霸相连。

●各地区的出口额
(单位/百万日元)



〈资料：广岛县商工劳动局《广岛县的贸易 2008年》〉

牡蛎

生产量位居日本之冠的广岛牡蛎。

1532~1555年左右开始在广岛养殖，通过筏垂下式养殖法的普及，生产量得到提高。养殖牡蛎的最佳条件包括稳定的潮流、适度的水温变化和盐分浓度、丰富的浮游生物等，广岛具备上述所有条件，因此，广岛牡蛎不仅个头较大、味道浓郁甜美，安全性也属于顶级水平。

在得天独厚的自然环境里、在长达470年的漫长历史中积累起来的养殖技术。浓郁的鲜味和严格的发货标准是牡蛎的主要产地广岛的自信之源。

什么是牡蛎？

牡蛎是一种口感嫩滑的贝类，自古以来就在世界各地受到青睐。牡蛎除了生吃之外，还可以用铁丝网烤着吃、油炸着吃等，一样美味可口。同时，牡蛎还以具备很强的海水净化能力而闻名，贝壳可以入药或制作日本画的颜料。



广岛湾海面上浮着养殖牡蛎的牡蛎木筏

海外的评价

个头大味道美！“广岛牡蛎”凭借良好的质量和可靠的安全性而受到青睐！



KS商会株式会社

URL <http://www.kunihiro-jp.com/>

解冻后海香飘逸，把美味牡蛎送往世界各国。

冷冻牡蛎

急速冷冻丰收季节收获的肥牡蛎。美味牡蛎中含有大量的糖原成分，解冻后伴随着牡蛎的海香味让您品尝到其浓厚的味道。只要下油炸便可食用的“冷冻炸牡蛎”，还有用特制佐料腌制的“中式牡蛎”，“寿司牡蛎”也特受欢迎。



- 商品名称 / 冷冻牡蛎
- 品种名称 / 冷冻牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎100%
- 净重 / 850克
- 日本国内希望零售价格 / 1,418日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长45.0厘米×宽37.5厘米×高16.0厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 10.5公斤·10袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1~2年
- JAN编号 / 4972832609903
- 外销国家、地区 / 香港、台湾等亚洲地区

公司档案

- 创立年 / 2008年 ■注册资本 / 900万日元 ■员工人数 / 3名
- 地址 / 邮政编码722-0051 广岛县尾道市东尾道15-13
- 电话 / 81 (848) 47-4580 ■传真 / 81 (848) 47-4580
- 电子邮箱 / fujikawa-carps@mopera.net



高延食品株式会社

URL <http://www.takanobu.jp/>

全年随时均可品味初春的鲜肥牡蛎。

高延 广岛产个别急速冻结牡蛎

直接向广岛产牡蛎者购买生牡蛎，在洁净工厂分选大号牡蛎，对此进行个别急速冻结处理。由此不失其鲜味和美味，想食用时，只解冻需要量，也不会造成浪费。能让您全年随时方便烹饪牡蛎料理。



- 商品名称 / 高延 广岛产个别急速冻结牡蛎
- 品种名称 / 冷冻牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎100%
- 净重 / 850克
- 日本国内希望零售价格 / 1,400日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长44.8厘米×宽36.8厘米×高13.5厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 12公斤（产品净重10公斤）·10袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1年半
- JAN编码 / 4938690400021
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、中国、台湾

公司档案

- 创立年 / 1970年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 100名
- 地址 / 邮政编码726-0004 广岛县府中市府川町209
- 电话 / 81 (847) 45-7500 ■传真 / 81 (847) 45-3554
- 电子邮箱 / norihisa-shirakami@takanobu.jp



简易下垂养殖的方法是在落潮后露出的沙滩上打桩做木架



裹上面包粉油炸，制作美味多汁的油炸牡蛎；和米饭一起煮，制作牡蛎饭吧！



独自の严格发货标准！

对于贝毒的发货标准，美国的政府机关FDA（美国食品药品管理局）规定的贝毒检测量为8MU（小鼠单位），而广岛则为4MU。设置比世界标准FDA加倍严格的独自标准，提高了安全性水平。

■从牡蛎的养殖到发货

1 采苗

让牡蛎幼体附着在悬挂在牡蛎筏上的扇贝壳上。

为了培育健康的牡蛎，将牡蛎苗移到低潮区的棚架上。

2 抑制

3 养殖

悬挂在近海的养殖筏（长10米×宽20米）下方。

在船上竖立10米左右的起重机，用卷扬机卷起。

4 收获

5 清洗

用清洗机连壳清洗，去掉泥巴和附着的生物等。

6 净化

放置在清洁的海水池，净化至牡蛎的体内为止。

7 牡蛎肉

逐个切掉贝柱，打开壳，取出牡蛎。

用灭菌海水或清净海水仔细冲洗。

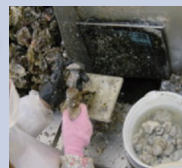
8 清洗



牡蛎外壳因周围环境不同而形状各异



收获小小牡蛎却使用起重机，规模不小



称做打牡蛎的剥牡蛎外壳取出牡黄的作业是一个一个进行的

牡蛎小常识



☉ 牡蛎被列为广岛县鱼（象征）。



☉ 漂浮在广岛湾上的牡蛎筏约有12,000排。

☉ 生吃或用铁丝网烤食，不仅牡蛎肉，汁液也营养十足。

☉ 夏季牡蛎因为不产卵，所以全部营养都用在生长上了。

☉ 即使没有水，牡蛎也可以生存一周的时间。

☉ 一到冬天，牡蛎就不分雌雄了（雌雄同体）。



Kanawa水产株式会社

URL <http://www.kanawa-oyster.com/>

广岛牡蛎料理老字号“牡蛎船Kanawa”名店味道。

炸牡蛎

生食牡蛎肥美鲜味，为保持其丰富营养急速冷冻。面衣材料的面粉、鸡蛋、面包粉等也经过精选，不添加其他味道让您能品尝到牡蛎的原味，成品味道清淡。

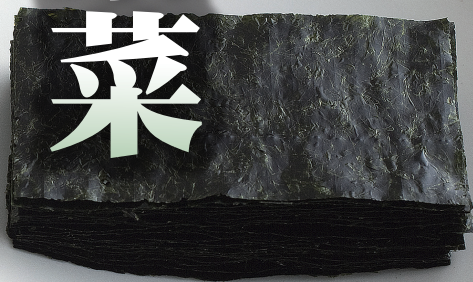


- 商品名称 / 炸牡蛎
- 品种名称 / 炸牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎
- 净重 / 8粒
- 日本国内希望零售价格 / 1,000日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长33.0厘米×宽50.0厘米×高17.5厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 4.68公斤·20袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4984098
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、澳大利亚、英国

公司档案

- 创立年 / 1981年 ■ 注册资本 / 2,500万日元 ■ 员工人数 / 40名
- 地址 / 邮政编码734-0026 广岛县广岛市南区仁保3-1-4
- 电话 / 81 (823) 57-7373 ■ 传真 / 81 (823) 57-4400
- 电子邮箱 / info@kanawa-oyster.com

紫菜



仅次于江户的历史悠久的著名紫菜产地。

自从1811年紫菜实现商品化以来，广岛一直和江户一起引领着紫菜生产。广岛得益于太田川的水量和沿岸的广阔浅滩，扩大渔场，逐渐闻名日本全国。传承至今的独特技术，是浓郁滋味的坚强后盾。

只有凝聚了各种风味和鲜味的优质日本紫菜才能和米饭调和出绝妙的滋味。

什么是紫菜？

将藻类过滤之后干燥成纸状的“紫菜片”、煮成甜咸味的“紫菜佃煮”等，加工方法不同，形式也各异。“紫菜片”和“紫菜佃煮”自古以来就是日本的家常食品，“紫菜片”被用于制作寿司和饭团，“紫菜佃煮”可以就米饭吃。“紫菜片”还有经过调味的“调味紫菜”和切成细丝的“紫菜丝”等。



支柱式渔场是在浅海处竖立支柱挂网来养殖紫菜的

海外的评价

日本紫菜不仅能够制作手卷寿司和饭团，就这么吃也美味可口，颇受青睐！



丸德海苔株式会社

URL <http://www.noriya3.com/>

绿芥末的爽口之味增添了紫菜的风味！

绿芥末味紫菜

这是绿芥末特有的冲鼻刺激后，带来一种清凉的新感觉的紫菜。使用清澈的泉水、融雪之水而栽培的日本产绿芥末。绿芥末的味道与香味和葡萄酒、乳酪等各种食材相配，直接食用也可口。



- 商品名称 / 绿芥末味紫菜
- 品种名称 / 调味紫菜
- 主要原料 / 紫菜（日本生产）、砂糖、酱油、小麦发酵调味料、蛋白加水分解物、木鱼精华、绿芥末、酵母精、糖稀、食盐、昆布精、香料※原料的一部分含有小麦、大豆
- 净重 / 8小包8张（全形的1张量）
- 日本国内希望零售价格 / 131日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长48.8厘米×宽38.6厘米×高34.0厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 6.5公斤·180袋
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 20箱
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编号 / 4902799208031
- 外销国家、地区 / 美国等21个国家

公司档案

■创立年 / 1949年 ■注册资本 / 2,500万日元 ■员工人数 / 66名
 ■地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心7-1-40
 ■电话 / 81 (82) 277-3838 ■传真 / 81 (82) 277-3845
 ■电子邮箱 / info@e-marutoku.com



广岛海苔株式会社

URL <http://www.hiroshimanori.co.jp/>

具有濑户的高雅味道和清香并含有牡蛎精的调味紫菜

牡蛎酱油桌上紫菜方形60片

讲究原料和做法，用柔软的优质新紫菜、广岛产的牡蛎精和牡蛎酱油、日本生产的海带和干虾调制而成的清香的调味紫菜。本品满载海鲜的鲜味，是一种营养丰富的天然食品，建议大家就着米饭吃，或者当作简单的间食。



- 商品名称 / 牡蛎酱油桌上紫菜方形60片
- 品目名称 / 调味紫菜
- 主要原料 / 干紫菜（日本生产）、干虾、海带、砂糖、食盐、酱油加工品（浓味酱油、砂糖、鱼酱、食盐、木鱼精）、甜料酒、干辣椒、牡蛎精、调味剂（氨基酸等）
- 净重 / 60片（全形的7.5张量）
- 日本国内希望零售价格 / 472日元（含税）
- 装箱规格 / 长33.0厘米×宽41.0厘米×高17.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.5公斤·20袋
- 可出货时期 / 通年 ●最少批量 / 3盒
- 保存方法 / 密封后在阴暗处保存 ●保质期 / 300天
- JAN编码 / 4902989100190
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、台湾、中国、美国

公司档案

■创立年 / 1947年 ■注册资本 / 7,770万日元 ■员工人数 / 77名
 ■地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心1-10-14
 ■电话 / 81 (82) 276-0101 ■传真 / 81 (50) 3488-0087
 ■电子邮箱 / center@hiroshimanori.co.jp



要有充分的阳光才能产生柔软甜美的紫菜



拌到炒鸡蛋里、洒在沙拉上，使家常菜增添一股日本的海滨清香！



使用紫菜的创意菜谱

丸德海苔

这是绿芥末的味道和香味满分的轻便小饭团。

什锦饭的紫菜小饭团。

材料 (5个)

- 米饭…1碗米饭,不要盛得太满
- 色拉咸菜…1大匙
- 小干白鱼…1大匙
- 芝麻…1小匙
- 切细了的奶酪…适量
- 绿芥末味紫菜…5张



做法

- 1 将热饭和上色拉咸菜、小干白鱼、芝麻 (把芝麻炒了以后,用拇指和食指一面捏一面撒上)使全体均匀和成。
- 2 把有绿芥末味紫菜5张铺在保鲜膜上,不要重叠但也不要有间隙,然后把上述和好的饭放上。
- 3 用手将其在桌上卷起来,方向有近到远,一边卷,一边剥下保鲜膜。卷完后,用剩下的保鲜膜重新卷一次,两端捏紧,使整个像一个样子。
- 4 剥下保鲜膜,撒上切细了的奶酪。

广岛海苔

味道爽口清淡。

日本式的海鲜醋拌凉菜

材料 (4个人吃)

- 比目鱼…中间半片
 - 乌贼…1杯
 - 扇贝的贝柱…5个
 - 章鱼…适量
 - 虾…7条
 - 洋葱…中等大小2分之1
 - 香菜…适量
 - 玉米…适量
 - 小西红柿…适量
 - 牡蛎酱油味紫菜…适量
- 调味汁
- 柠檬…2个
 - 盐…少量
 - 胡椒…少量



做法

- 1 比目鱼和乌贼切成片,大小与寿司用的差不多。扇贝的贝柱和章鱼切成薄片。虾整条煮熟。
- 2 香菜切碎,柠檬挤出其汁放着。
- 3 除了最后要撒上的材料以外,所有的搅拌在一起,把适量的弄碎的牡蛎酱油味紫菜加进去以后放入冰箱冷却。
- 4 吃时,将弄碎的牡蛎酱油味紫菜撒在其上,撒得多一些,最后用小西红柿点缀一下就告完成。

堂本食品

清凉爽口的一盘!
当酒菜也最为适当。

萝卜、鲑鱼做的冷盘

材料 (4个人吃)

- 萝卜…2分之1根
- 熏鲑鱼…12片
- 橄榄油…适量
- 寿司用醋…适量
- 黑胡椒…适量
- 粉红胡椒…适量
- 朴蕈紫菜…适量



做法

- 1 萝卜撒上食盐使之变软。然后,浸在寿司用醋里20到30分钟。
- 2 把萝卜和熏鲑鱼排整齐,浇上橄榄油。
- 3 撒上黑胡椒,最后放上朴蕈紫菜,用其绿色点缀。



堂本食品株式会社

URL <http://domoto.co.jp/>

感谢河川山海之恩,淡味甘咸,紫菜佃煮。

下饭菜 朴蕈紫菜

丰厚味道的日产紫菜和朴蕈,加上广岛产的牡蛎精华,用砂糖和酱油煮成甘咸的紫菜佃煮。

这是不使用染色料,发挥食材原有的自然色和味道还有香味的商品。是下饭的极品,也是装点菜肴的最佳之品。



- 商品名称 / 下饭菜 朴蕈紫菜
- 品种名称 / 紫菜佃煮
- 主要原料 / 朴蕈、酱油、紫菜、砂糖、糖稀、淀粉、牡蛎精华、琼脂、调味料(氨基酸等)、香料、增粘多糖类、酸味了、乳酸钙 (原料的一部分含小麦、大豆)
- 净重 / 170克
- 日本国内希望零售价格 / 525日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长34.0厘米×宽29.0厘米×高95.0厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 5.8公斤·30包
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 50箱 (海外) 3箱 (日本国内)
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 180天 (未开封)
- JAN编码 / 4904566840017 ● 外销国家、地区 / 无

公司档案

- 创立年 / 1948年 ■ 注册资本 / 6,050万日元 ■ 员工人数 / 277名
- 地址 / 邮政编码731-3161 广岛县广岛市安佐南区沼田町伴1816-3
- 电话 / 81 (82) 848-1155 ■ 传真 / 81 (82) 849-4596
- 电子邮箱 / info@domoto.co.jp

拌饭料

既有小鱼又有海藻，既平常又丰富。

在战争时期，人们需要一种比味噌和咸菜之类的日本传统耐放食品更加富有营养、便于携带的新型耐放食品，拌饭料就是应这一要求而开发的。广岛面向濑户内海，很容易捕捞到优质的小鱼和石莼等，我们有效利用了这一地理优势。

广岛的拌饭料是一种畅销不衰的营养辅助食品。

什么是拌饭料？

日本家庭一般常备的拌饭料是一种洒在米饭上吃的粉末、颗粒、鱼松状的食品，是将鱼、紫菜、芝麻、红紫苏等原料切碎之后，再用调味料调味、干燥制成的。原料的种类不同，味道也各式各样，丰富多彩。还有把原料发开之后调味混合的新鲜拌饭料。



正统的吃法是把紫菜盖在饭上吃



因使用原料不同，看上去颜色也各式各样

海外的评价

紫菜拌饭料口碑甚佳！丰富的色调、从各种不同的味道中挑选的乐趣也是走俏的秘诀！



三岛食品株式会社

URL <http://www.mishima.co.jp/>

爽口的香味和带酸味的红紫苏的干燥食品、什锦饭的调味料。

YUKARI

1970年开始用于业务的“YUKARI”，现在已成为一般家庭广泛使用的畅销品。使用通过特约栽培，彻底管理品质的优质红紫苏。既适宜放在白米饭上捣和吃紫苏饭，也适宜用于作天妇罗的面衣或凉拌菜。



- 商品名称 / YUKARI ●品种名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 红紫苏（中国、日本产）、食盐、砂糖、调味料（氨基酸等）、味精、5'-核糖核苷酸钙、苹果酸
- 净重 / 26克
- 日本国内希望零售价格 / 130日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长49.6厘米×宽22.4厘米×高24.4厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 4.7公斤·10×12袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 3箱（日本国内运输时） ●保存方法 / 常温
- 保质期 / 365天（未开封）14天（开封后）
- JAN编码 / 4902765302114
- 外销国家、地区 / 美国、欧洲、亚洲、大洋洲等

公司档案

■创立年 / 1949年 ■注册资本 / 1亿3,314万日元 ■员工人数 / 450名
 ■地址 / 邮政编码730-8661 广岛县广岛市中区南吉岛2-1-53
 ■电话 / 81 (82) 245-3211 ■传真 / 81 (82) 249-2557
 ■电子邮箱 / nakamoto@mishima.co.jp



川原食品株式会社

URL <http://www.onomichi-tsukudani.com/>

精选的天然素材，黄线狭鳕和海莼的极佳搭配。

鱼饭

直接烘烤得喧腾的黄线狭鳕，再把它粉碎后，和海莼一起伴上香味炒芝麻而调配成的拌饭料。是发挥素材味道的软性鱼松调味品。撒在米饭上吃，和米饭捣和着吃，或是当泡饭的佐料。



- 商品名称 / 鱼饭 ●品种名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 黄线狭鳕（北海道产）、芝麻、面包粉、海莼（三河产）、食盐、调味料（氨基酸等）、甘味料（山梨糖醇）※原料的一部分含小麦、大豆
- 净重 / 30克
- 日本国内希望零售价格 / 230日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长29.0厘米×宽36.0厘米×高20.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.9公斤·60袋
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 240天
- JAN编码 / 4971693201134
- 外销国家、地区 / 新加坡、马来西亚、台湾、中国、澳大利亚等

公司档案

■创立年 / 1946年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 40名
 ■地址 / 邮政编码722-0051 广岛县尾道市东尾道15-12
 ■电话 / 81 (848) 20-2011 ■传真 / 81 (848) 20-2022
 ■电子邮箱 / kota@onomichi-tsukudani.com



可以装饰乌冬面、荞麦面、通心粉或用作沙拉的调味汁！也是一种方便实用的调味料！



从洒在米饭上开始的拌饭料！

吃法和用法也五花八门，受到各个年龄阶层和地区的人的喜爱。



也有和热饭搅拌在一起的吃法



使用拌饭料的创意菜谱

三岛食品

冰镇之后味道更美！富有聚会气氛的色调。

红紫苏风味的意大利沙拉

约140千卡 / 1人份
烹调时间 / 约20分钟

- 材料（4人份）
- 墨鱼…1条
 - 番椒（红）…1个
 - 番椒（黄）…1个
 - 辣椒（绿）…1个
 - 乌榄…8个
- [红紫苏调味汁]
- 三岛的YUKARI®（拌饭料）…1大勺
 - 大蒜…5克
 - 橄榄油…2大勺
 - 高级葡萄酒醋…1大勺



做法

- 1 去掉墨鱼的内脏，把皮剥掉，切成5毫米宽的墨鱼圈，将尾部切成5毫米宽的墨鱼条。将墨鱼脚切成两条一组，然后切成3厘米长。
- 2 用开水焯一下。
- 3 去掉番椒和辣椒的把儿和籽儿，然后切成5毫米宽的细条。
- 4 大蒜擦成蒜泥。
- 5 将YUKARI®和大蒜、橄榄油、高级葡萄酒醋放入大碗搅拌，制作调味汁。
- 6 放入墨鱼、番椒、辣椒、乌榄，用调味汁均匀搅拌，然后装盘。

川原食品

超简单！是增添一样下酒菜或副食品的最佳选择。

醋汁泡菜配鱼饭

约30千卡 / 1人份
烹调时间 / 约20分钟

- 材料（4人份）
- 萝卜…8厘米
 - 胡萝卜…半根
 - 黄瓜…1根
 - 醋…小半勺
 - 酱油…2小勺
 - 砂糖…1小勺
 - 鱼饭（拌饭料）…10克



做法

- 1 将蔬菜切成细丝。
- 2 将①放到碗里，加入醋、酱油、砂糖搅拌。（请根据自己的喜好调味）
- 3 放入冰箱冰镇15分钟左右使其入味。
- 4 最后洒上鱼饭。

田中食品

作为盒饭的开胃菜也很不错。

旅行之友de三明治

约137千卡 / 1人份
烹调时间 / 约10分钟

- 材料（1人份）
- 做三明治的面包…2片
 - 蛋黄酱…1小勺
 - 旅行之友（拌饭料）…2/3大勺



做法

- 1 在做三明治的2片面包的单面涂抹蛋黄酱，然后在上面洒上旅行之友。
- 2 用另一片面包夹在洒了旅行之友的部分，然后轻轻按压，使2片面包粘在一起。
- 3 切成4等分，以便食用。

※也可以就这样把1片面包卷成面包卷。※烤热之后做成热三明治也很好吃。



田中食品株式会社

URL <http://www.tanaka-foods.co.jp/>

濑户内的天然美食、在餐桌上一直受到青睐的传统拌饭料。

旅行之友

以“父母对子女的疼爱之情”为基础诞生的拌饭料，既便于携带又富有营养。重视小鱼、芝麻、鸡蛋的天然鲜味的正宗美味，含有丰富的钙。还被认定为广岛市的“广岛品牌”商品。



- 商品名称 / 旅行之友 ● 品目名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 小鱼粉末（鲭鱼、沙丁鱼、鲣鱼）、砂糖、芝麻、酱油、食盐、紫菜、面粉、淀粉、葡萄糖、鸡蛋粉末、米油、黄豆蛋白、猪肉精、鸡精、水解蛋白、乳清钙、小杂鱼干精、洋葱、糊精调味剂（氨基酸等）、着色剂（姜黄、胡萝卜素、红曲）、膨化剂
- 净重 / 28克
- 日本国内希望零售价格 / 115日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长61.7厘米×宽40.0厘米×高19.5厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 5.5公斤·120袋
- 可出货时期 / 全年 ● 最少批量 / 10盒
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4904561011016
- 外销国家、地区 / 美国、巴西、中国、韩国、新加坡等

公司档案

- 创立年 / 1928年 ■ 注册资本 / 1,000万日元 ■ 员工人数 / 145名
- 地址 / 邮政编码733-0032 广岛县广岛市西区东观音町3-22
- 电话 / 81 (82) 232-1331 ■ 传真 / 81 (82) 231-7521
- 电子邮箱 / zheng@tanaka-foods.co.jp

调味料

菜肴的味道取决于调味料。

调味料种类繁多，有保持日本传统味道的调味料、为了顺应饮食生活变化而开发的调味料、增添鲜味之后诞生的新调味料等。正因为广岛拥有丰富的天然材料和水资源，才有支持菜肴味道的生产厂家。

海外的评价

在日本饭菜受到欢迎的同时，丰富人们口味的日本调味料也日益走俏！



广岛是一个盛产粮食、水资源丰富的地方。调味料生产厂家是日本的饮食文化和烹调文化的坚强后盾。

什么是好烧酱汁？

好烧酱汁使广岛的代表性美食“好烧”更加美味可口。诞生于广岛的专用调味汁，其特点是具有充分裹在菜肴上的粘性和与食材融合在一起的咸甜味道。不仅在店铺，在家庭也受到欢迎，被用来调配各种菜肴的味道。



什么高汤？

高汤是日本菜的基础，是一种重要的调味料，是将木鱼、小杂鱼干、海带等煮过之后，提取其鲜味成分制作而成的。用木鱼制作高汤时，放入木鱼之后马上关火过滤出头道高汤，用来做清汤，然后再把这些木鱼放到水里加热，过滤出第二道高汤，用来做豆酱汤或煮菜。最近还有液体或固体的风味调味料。



多福绍司股份有限公司

URL <http://www.otafukusauce.com/>

本酱汁不仅适用于好烧，也适用于炸猪排以及其他油炸食品。

好烧酱汁500克

这是战后和大排档好烧的店铺一起开发的酱汁。为制成更合好烧口味的酱汁，以当时的伍斯特酱汁为基础，增加粘度和甜味而诞生的。是以蔬菜、水果的醇和控制盐分和酸味的佳品。

※与本公司的伍斯特酱汁相比



- 商品名称 / 好烧酱汁500克
- 品种名称 / 浓厚酱汁
- 主要原料 / 蔬菜、果实（西红柿、洋葱、苹果、海枣、其他）、糖类、酿造醋、食盐、香辣调味料
- 净重 / 500克
- 日本国内希望零售价格 / 330日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长34.4厘米×宽17.4厘米×高22.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 6.6公斤·12瓶
- 可出货时期 / 全年（根据外销国家不同，会有变动）
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 常温（未开封）、需冷藏（开封后） ●保质期 / 2年
- JAN编码 / 4970077101138
- 外销国家、地区 / 美国、韩国、中国

公司档案

■创立年 / 1922年 ■注册资本 / 1亿日元 ■员工人数 / 528名
 ■地址 / 邮政编码733-8678 广岛县广岛市西区商工中心5-2-10
 ■电话 / 81 (82) 277-7168 ■传真 / 81 (82) 277-2468
 ■电子邮箱 / hmiyata@otafuku.co.jp



SUNFOODS株式会社

URL <http://www.sunfoods.net/>

在好烧美食主题乐园 (Food Theme Park) 所有店铺使用的专家推荐商品。

三和好烧酱汁420克

味道浓厚、口感清爽、入口即化的特制好烧酱汁，是广岛市认定“广岛品牌”商品。不仅适合好烧，而且也非常适合汉堡牛肉饼等肉食以及煎蛋卷、新鲜蔬菜、炒面。还有辛辣味、蒜味、减盐型。



- 商品名称 / 三和好烧酱汁420克
- 品目名称 / 浓郁酱汁
- 主要原料 / 蔬菜、果实（番茄、苹果、洋葱、大蒜）、砂糖、酿造醋、水解蛋白、食盐、玉米淀粉（非转基因）、香辛料、酒精、调味剂（氨基酸等）、酸味剂、焦糖色素
- ※部分原材料中含有黄豆、小麦
- 净重 / 420克
- 日本国内希望零售价格 / 294日元（含税）
- 装箱规格 / 长28.0厘米×宽44.0厘米×高26.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 14公斤·20瓶 ●可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 15盒 ●保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 49555325
- 外销国家、地区 / 美国、英国、香港、台湾、新加坡等

公司档案

■创立年 / 1951年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 28名
 ■地址 / 邮政编码734-0013 广岛县广岛市南区出岛1-26-1
 ■电话 / 81 (82) 250-2511 ■传真 / 81 (82) 250-2512
 ■电子邮箱 / info@sunfoods.net

什么是酱油?

酱油是一种以黄豆、小麦、盐为原料发酵后制成的液体调味料。除了烹调时用来调配煮菜的味道、用作汤或调味汁的底料之外，还可以装到餐桌上的酱油瓶里，浇在做好的菜肴上，用途非常广泛。种类繁多，有浓味酱油、淡味酱油、黄豆酱油、二次酿造酱油、白酱油等。

什么是醋?

醋是一种具有独特风味的液体调味料，使用大米等谷物或果实酿造出酒之后，加入醋酸菌发酵而成的。除了用于寿司的醋饭之外，还被用来增加酸味和清凉感或调味。醋的杀菌力很强，加工成醋泡菜，不仅可以享用味道，而且还可以提高食品的保存性。



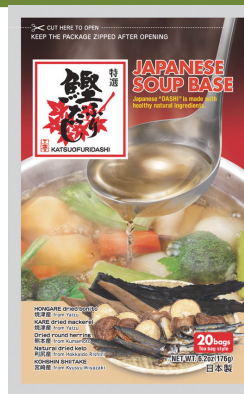
株式会社三幸产业

URL <http://www.w-sanko.co.jp/>

在家庭里能简单地再现，连大厨师也甘拜下风的高汤。

木鱼高汤

这是烹饪的基本调味料，每小袋里都凝聚着对左右料理味道的高汤的执着。在日本国内精选的原料中调整味道，以独自の黄金比率调成至高的佳味与香味。只需调节水量，可用作汤料、砂锅料理、炖菜等用途广泛。



- 商品名称 / 木鱼高汤
- 品种名称 / 万能和式味道高汤 (小袋包装方式)
- 主要原料 / 风味原料 (木鱼、干青花鱼、干润目鳢、调味用昆布、香菇粉末)、食盐、砂糖、粉末酱油、调味料 (氨基酸等)、乳酸钙 (L型发酵乳酸钙) ●净重 / 176克 ●日本国内希望零售价格 / 650日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5厘米×宽33.5厘米×高27.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 10.2公斤·50袋 ●可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 3箱
- 保存方法 / 避免高温、潮湿的地方，宜放阴凉之处 (未开封) 冷藏 (开封后) ●保质期 / 1年半
- JAN编码 / 4900325019311 ●外销国家、地区 / 北美、中国、台湾、韩国等

公司档案

■创立年 / 1988年 ■注册资本 / 7,000万日元 ■员工人数 / 102名
 ■地址 / 邮政编码739-1752 广岛县广岛市安佐北区上深川町122-3
 ■电话 / 81 (82) 840-3135 ■传真 / 81 (82) 840-3235 ■电子邮箱 / naoya-yamada@w-sanko.co.jp



株式会社朝紫

URL <http://www.asamurasaki.co.jp/>

在日本最畅销的调味酱油。并畅销于世界各国。

蚝酱油

抽取广岛县产的新鲜牡蛎之精华，加上木鱼、香菇、昆布等高汤，用酿造的酱油、甜料酒调味、砂糖制作成的酱油。如普通酱油一样，用于多方面的烹饪上。如调淡口味，也可当作乌冬荞麦面的汤汁，是任何料理均可使用的万能酱油。※荣获世界食品品质评鉴大会 (Monde Selection)最高金奖



- 商品名称 / 蚝酱油
- 品种名称 / 调味酱油
- 主要原料: 风味原料、(调味用)干制木鱼、昆布、干香菇、酱油 (酿造) (脱脂加工大豆: 非转基因)、含小麦
- 净重: 300毫升
- 日本国内希望零售价格: 395日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格: 长18.5厘米×宽24.0厘米×高19.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱): 10.5公斤、12瓶
- 可出货时期 / 订货后10天以内 ●最少批量: 5箱
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 4901177030394
- 外销国家、地区 / 美国、英国、中国、俄罗斯、香港、台湾等18个国家、地区

公司档案

■创立年: 1910年 ■注册资本: 3,600万日元 ■员工人数: 63名
 ■地址: 邮政编码714-8501 冈山县笠冈市茂平989
 ■电话: 81 (865) 66-2727 ■传真: 81 (865) 66-1427
 ■电子邮箱: james@asamurasaki.co.jp



SENNARI株式会社

URL <http://www.sennari-oochi.jp/>

精选的品牌米与使用天然地下水而限定生产的米醋

有机纯米醋 米醋360毫升

生产需花费大量时间与劳力的米醋具有馥郁之香和醇厚之酸味，是醋中之王。在洁净的工厂制造的纯米酒，加上秘传的醋酸菌，让它慢慢发酵4个半月，再天然地下水制成。是让您安心、安全、健康使用的逸品。



- 商品名称 / 有机纯米醋 米醋360毫升
- 品种名称 / 醋
- 主要原料 / 有机米
- 净重 / 360毫升
- 日本国内希望零售价格 / 556日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 25.0厘米×30.0厘米×20.0厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 7.4公斤·12瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 5箱以上
- 保存方法 / 常温阴凉处
- 保质期 / 2年
- JAN编码 / 4973418283135
- 外销国家、地区 / 台湾、新加坡、香港、中国等

公司档案

■创立年 / 1927年 ■注册资本 / 4,000万日元 ■员工人数 / 31名
 ■地址 / 邮政编码731-3362 广岛县广岛市安佐北区安佐町久地2683-25
 ■电话 / 81 (82) 810-3000 ■传真 / 81 (82) 810-3111
 ■电子邮箱 / info@sennari-oochi.jp

味噌

自古以来就驰名日本全国的广岛味噌。

广岛气候温暖、水源丰富，盛产优质的黄豆、大米，因此盛行制作富有地方特色的味噌。特别是拥有400年传统的府中味噌，以清淡细腻为特点，是“日本三大白味噌”之一，口碑甚佳。

在海外的评价

因日本食品热而受到全世界瞩目的日本食材之一！方便快捷的即席酱汁颇受青睐！

酱汁是构成传统的日本饭食的菜谱

“三菜一汤”中的“一汤”的代表。

味噌不仅可作调味料，而且还是一种被用作甜点材料的健康的功能性食品。

什么是味噌？

味噌是一种以黄豆为主要原料，将大米或麦子混合而成的膏状发酵食品。主要原料与麴、盐的分量搭配和发酵老熟的程度不同，颜色褐味道也各异。用味噌制作的“酱汁”经久不衰，对于日本的饮食生活是不可或缺的存在。尤其是身居海外的日本人，最想念的就是酱汁，可见日本人对它喜爱到了何等地步。



为使味道绝顶，把味噌放在木桶里发酵成熟



日本人特别爱吃不离口的豆酱汤

味噌不仅可以制作酱汁，而且可以抹在鱼或肉上烤，还可以拌通心粉！



金光味噌株式会社

URL <http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>

百分之百的植物原料！使用大豆制成的肉味噌，宛如吃肉的感觉。

使用大豆制造的菜地肉味噌（大蒜味）

将质量上好的大豆剥碎加工，用杉木桶酿造的府中豆酱调味，而有名的府中豆酱已有一百年以上的历史。看上去像肉，味道也像是肉。尤其对于特别注意健康以及对热量和食物营养价值敏感的人可以说是画时代的商品。放在米饭上一起吃或用蔬菜叶包了吃，夹在面包里等等，品尝方法也有多种。



- 商品名称 / 使用大豆制造的菜地肉味噌（大蒜味）
- 品种名称 / 菜肴味噌
- 主要原料 / 味噌(大豆、大麦、食盐)、大豆蛋白、蘑菇、甜料酒、砂糖、糖稀、大蒜、豆油、芝麻油、酵母精、酒精
- 净重 / 110克
- 日本国内希望零售价格 / 450日元（含税）
- 装箱规格 / 长25.0厘米, 宽32.0厘米, 高34.0厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 14.4公斤 · 48个
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 1盒
- 保存方法 / 常温(未开封时) 冷藏(开封后)
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4901345400318
- 外销国家、地区 / —

公司档案

■创办年 / 1872年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 17名
 ■地址 / 邮政编码726-0005 / 广岛县府中市府中町628
 ■电话 / 81 (847) 41-2080 ■传真 / 81 (847) 43-6769
 ■电子邮箱 / kou@kanemitsu-miso.co.jp



Masuyamiso株式会社

URL <http://www.masuyamiso.net/>

只要盛在应时菜或饭上，就做成一道日本料理。

原汁味噌

这是日本各地传统的、为人熟悉的盛在饭菜上吃的“下饭味噌”。其代表性的“原汁味噌”就是使用精选的大麦与优良大豆精制而成的。糊状的味噌便于您下饭。原汁味噌腌菜、豆腐伴原汁味噌也别有一番风味。



- 商品名称 / 原汁味噌
- 品种名称 / 下饭味噌
- 主要原料 / 大麦、糖类(糖稀、砂糖)、大豆、酱油(大豆、小麦、食盐)、食盐、酿造调味料、精华素(酵母、昆布、香菇)、酒精、调味料(氨基酸等)
- 净重 / 100克
- 日本国内希望零售价格 / 138日元(含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长27.0厘米×宽18.0厘米×高10.6厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 1.5公斤 · 12盒
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 5箱
- 保存方法 / 避免阳光直射的常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 4902826170690
- 外销国家、地区 / 韩国、泰国、巴西、法国、台湾等

公司档案

■创立年 / 1929年 ■注册资本 / 7,000万日元 ■员工人数 / 250名
 ■地址 / 邮政编码737-0811 广岛县吴市西中央3-7-40
 ■电话 / 81 (823) 21-6633 ■传真 / 81 (823) 21-6636
 ■电子邮箱 / h-tanaka@masuyamiso.co.jp

拉面

广岛的中细面、尾道的扁平面。

“广岛拉面”是以广岛市为中心的西部地区，从战后的中式荞麦面小吃摊衍生出的产物，采用了酱油猪骨面汤。而在尾道市闻名的“尾道拉面”，据说是由面粉厂的工作人员开始制作的，采用了鸡汤，外加用濑户内海的小鱼熬制的清汤和猪背油。

在海外的评价

知名度和受欢迎程度堪与寿司比肩的日本面食！
依靠的是面汤和拉面的鲜香味的绝妙搭配！

有效利用当地食材的富有特色的当地拉面。

什么是拉面？

日本人在中国面食的基础上，经过自己的提高和发展，形成了独具特色的拉面，并且深受人们的喜爱，堪称国民面食。在面粉里加入咸水做出的面条具有独特的味道和口感，猪骨和鱼类熬制的面汤，用酱油、盐、味噌等调味汁调味，因此其种类丰富多采。面码有大葱、豆芽、叉烧肉、调味笋条等。



商店都追求各自独特的风味



鱼贝类面汤清淡爽口，
混浊的乳白色猪骨面汤味道浓郁！



仓田食品有限公司

URL <http://www.fukuyama-ramen.com/>

颇受海外人士欢迎的猪骨汤和味噌拉面融合一体的商品。

广岛Masuyamiso味噌拉面

这是与老字号味噌厂家Masuyamiso共同研制成的具有广岛、濑户内地区风味的地方拉面系列之新作。将大米味噌、大豆味噌和猪骨调配成浓厚而佳味的汤料，具有弹性的面条吸收汤汁，形成绝佳搭配。



- 商品名称 / 广岛Masuyamiso味噌拉面
- 品种名称 / 日式拉面
- 主要原料 / 面条(小麦粉、小麦面筋、全蛋粉、蛋白粉、食盐、加工淀粉·酒精、碱水、栀子色素)、汤汁(精华液(猪、鸡肉、酵母)、大米味噌、酱油、大豆味噌、芝麻、砂糖、食盐、酿造调味料、大蒜、糖稀、生姜、鱼露、豆瓣酱、酒精、调味料)
- 净重 / 300克(面条100克×2、汤汁50克×2)
- 日本国内希望零售价格 / 441日元(含税)(通过日本国内商社时)
- 盒装规格 / 长24.0厘米×宽50.5厘米×高49.5厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 11.8公斤·12×3包
- 可出货时期 / 随时 ● 最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 冷藏(出口时冷冻) ● 保质期 / 冷藏20天(冷冻365天)
- JAN编码 / 4906436003713
- 外销国家、地区 / 中国、香港、台湾、韩国、新加坡等

公司档案

- 创立年 / 1987年 ■ 注册资本 / 500万日元 ■ 员工人数 / 57名
- 地址 / 邮政编码721-0962 广岛县福山市东手城町1-32-49
- 电话 / 81 (84) 945-6200 ■ 传真 / 81 (84) 945-6234
- 电子邮箱 / info@fukuyama-ramen.com

■ 当地拉面

◎ 广岛拉面

味道醇和的正宗拉面。
〈面汤〉以猪骨汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉细直面
〈面码〉叉烧肉、豆芽菜、调味笋条、大葱等



◎ 尾道拉面

味道醇和的正宗拉面。
〈面汤〉以猪骨汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉细直面
〈面码〉叉烧肉、豆芽菜、调味笋条、大葱等



◎ 福山拉面

酱油味，口感清爽。
〈面汤〉以鸡架汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉中细面
〈面码〉叉烧肉、调味笋条、大葱等



■ 拉面摊

过去把烹调器具装在拖车上，一边吹喇叭一边在城里转悠，卖拉面，如今大都从拖车变成汽车，在闹市摆上椅子固定销售了。也有拉面摊因受到好评而变成固定店铺的拉面专卖店的事例。每家拉面店各有秘传风味并得到妥善保护，以开办分号的形式传承了下来。



厚煎蛋卷

从鸡蛋产地向日本全国提供煎蛋卷。

广岛县饲养的鸡蛋数量名列日本全国第5位（2009年度），是著名的鸡蛋产地。拥有创办煎蛋卷店，根据老客户的需求开发新商品、完善生产体制、实现产销一条龙、质量和安全性非常出色的日本全国选区的企业。

在海外的评价

被称为“tamagoyaki”、“japanese omelette”等，是一种颇受青睐的握寿司材料！

对于攥寿司和卷寿司而言，厚煎蛋卷是一种必不可少的食材。我们提供质量安全可靠的业务用厚煎蛋卷。

什么是厚煎蛋卷？

把蛋黄和蛋白搅拌后加入清汤，用砂糖调出甜味，然后用平底锅煎烤成形的食品。也被用作攥寿司的材料。寿司店往往一开始就点“煎蛋卷”，以确认该店的味道和厨师的手艺，由此可见煎蛋卷是一种既费工夫又费时间、门道非浅的寿司材料之一。煎蛋卷是一种男女老少皆宜的美食。



用最新的设备做出安全的商品



不仅可用作寿司食材，而且还可以用于西式的牛奶黄油炒鸡蛋和煎蛋卷！



AHJIKAN株式会社

URL <http://www.ahjikan.co.jp/>

可切成拱手捏寿司用的形状,也可切成卷寿司的馅儿材料用的形状。

冷冻厚煎蛋卷S

厚煎蛋卷在国外市场,无论是味道还是质量都得到最高的评价,长期以来最受欢迎,经久不衰。有风味,甜而可口。切成片,可做拱手捏寿司的材料,切成棒状,也可做卷寿司的馅儿,极其简便,因而得到好评。



- 商品名称 / 冷冻厚煎蛋卷S
- 品种名称 / 煎蛋卷
- 主要原料 / 鸡蛋、砂糖、淀粉、植物油、醋、酱油、食盐、高汤（海带及木鱼）、山梨糖醇、磷酸盐（Na）、调味料（氨基酸等）、着色剂（叶红素）
- 净重 / 500克
- 日本国内希望零售价格
- 装箱规格 / 长40.5厘米×宽21.7厘米×高19.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） 10公斤·20包
- 可出货时期 / 订货后2到3星期 ● 最少批量 / 1盒
- 保存方法 / 冷冻 ● 保质期 / 包括制造日在内180天
- JAN编码 / 4965919015056
- 外销国家、地区 / 美国、加拿大、新加坡、香港、台湾

公司档案

- 创立年 / 1965年 ■ 注册资本 / 11亿225万日元 ■ 员工人数 / 642名
- 地址 / 邮政编码733-8677 / 广岛县广岛市西区商工中心7-3-9
- 电话 / 81(82)277-4539 ■ 传真 / 81(82)278-4447
- 电子邮箱 / hiroshiunited@yahoo.co.jp

AHJIKAN的商品丰富多彩

◎鸡蛋产品



● 寿司的鸡蛋



● 日式和中式的鸡蛋



● 西式的鸡蛋

◎寿司食材



● 卷寿司



● 攥寿司



● 散寿司、模压寿司、油炸豆腐寿司

◎其他加工品



● 米饭、蔬菜食材



● 畜产加工品



● 水产加工品



琼脂

从农户的副业发展为大量生产。

过去，制作琼脂是农户在冬季进行的一项副业，后来改良为日式点心的原料，得到了发展。随着工业化的进展，可以稳定地获得优质琼脂了，于是，有益健康的琼脂加工商品的生产也日益活跃了起来。

海外的评价

被用于制作各式各样的食品，是一种受到瞩目的富含食物纤维的健康食品！

非常像明胶却并非明胶的物质。向世人推出用天然海藻制作的减肥食品和健康食品。

什么是琼脂？

使石花菜、真江藻等红藻类的粘液质冻结干燥而成的日本特制食品。呈凝胶状，具有加热后溶解、冷却后凝固的性质，再次加热即回到液体状态。不但被用作食品的材料，而且还被用于工业、医药、化妆品，根据用途，有粉末状、片状、固体状等。



宝积饮料株式会社

URL <http://www.hoshaku.co.jp/>

冰镇后倒进杯子即成对身体有特效的琼脂健康饮料。

尝饮琼脂(柠檬味、咖啡味)

使用以日本自古以来食用的海藻为原料的琼脂制成的健康饮料。琼脂反复停留在胃里慢慢消化，保持着水分流到肠里，控制吸收多余的脂肪和糖分。省去煮至溶解琼脂的功夫而简单地饮用。



- 商品名称 / 尝饮琼脂 (柠檬味、咖啡味)
- 品种名称 / 清凉饮料水
- 主要原料 / 果糖葡萄糖液糖、水溶性食物纤维、琼脂、凝胶剂 (增粘多糖类)、氯化镁、酸味调料等
- 净重 / 900毫升
- 日本国内希望零售价格 / 420日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长22.2厘米 × 宽29.5厘米 × 高26.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 12公斤 · 12瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 30箱
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 1年
- JAN编号 / 4976501104454 (柠檬味) 其他
- 外销国家、地区 / -

公司档案

- 创立年 / 1937年 ■ 注册资本 / 1,000万日元 ■ 员工人数 / 115名
- 地址 / 邮政编码739-0043 广岛县东广岛市西条西本町14-54
- 电话 / 81 (82) 423-2271 ■ 传真 / 81 (82) 422-6714
- 电子邮箱 / n.tokishige@hoshaku.co.jp

宝积饮料的质量管理和生产能力

宝积饮料拥有6条生产线，提供丰富多彩的饮料。经营金属缶、玻璃瓶、塑料瓶等所有的容器。依靠周密细致的管理体制，灵活应对顾客的需求。

饮料会影响人的身体、健康，因此，我们以“即便100万瓶中只有1瓶是次品，对顾客而言也是100%的不合格”为理念，实行彻底的工序管理，从而提高了产品的水平。只有从所有饮料的基础“水”开始，到装箱的最后环节，经过约90个之多的检查点的产品，才能作为宝积的产品发货。

◎2003年取得ISO9001认证

◎2006年取得ISO14001认证



设备充实齐全的生产景观





自古以来就得到种植的优质食品资源。

豆子的种类非常丰富，与其他农作物相比，豆子既耐寒又不需要很多水，因此，自古以来就是一种为人熟知的食材。采用豆子制作的菜肴和以豆子为原料的加工品也花样繁多。豆子具有营养食材的存在价值。

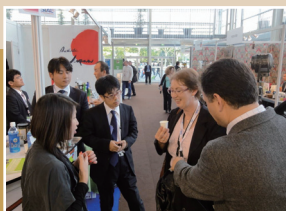
有着从事杂粮的经营和加工的历史的生产厂家，
凭借新颖的创意和技术能力，
创造出利于保健的商品。

什么是黑豆？

黑豆是一种黄豆，被誉为“田里的肉”，含有丰富的蛋白质，表面呈黑色。其实，在没有变黑之前的未成熟阶段煮着吃的毛豆也颇受青睐。在日本，将身体结实和努力做事称作“mame（与豆子的日语读音相同，意为健康、勤奋）”，因此，寓意着健康、勤奋地度过一年的美好心愿的煮豆，是一种不可或缺的年夜饭食材。



表皮呈黑色的黑豆营养也极为丰富



在海外的评价

加工成点心和饮料的创意商品！
豆子的力量吸引了
那些注重健康的人。



RYOKOKUSHOJI株式会社

URL <http://www.ryokoku.com/>

原于大豆的朴素而甘和之味的咖啡。

Soy de cafe

这是发挥大豆之特长，让更多的人品尝其佳味而开发的
商品。是随时可饮用并以大豆为原料不含咖啡因的咖啡。也可用于甜品，如制作不含咖啡因的咖啡果冻、提拉米苏甜品等。



- 商品名称 / Soy de cafe
- 品种名称 / 大豆加工食品
- 主要原料 / 大豆、葡萄糖、调味料（氨基酸等）
- 净重量 / 200克
- 日本国内希望零售价格 / -
- 装箱规格 / 长34.0厘米×宽45.0厘米×高31.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 10公斤·50袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 避免高温潮湿，宜低温干燥之处
- 保质期 / 6个月（未开封）
- JAN编码 / 4571379630021
- 外销国家、地区 / 意大利

公司档案

■创立年 / 1952年 ■注册资本 / 2,150万日元 ■员工人数 / 18名
■地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心5-7-5
■电话 / 81 (82) 277-6455 ■传真 / 81 (82) 278-0381
■电子邮箱 / rygrain@ryokoku.com



德永制果株式会社

URL <http://www.mametoku.co.jp/>

美味健康的竹炭豆类糖果其味道获得世界好评。

竹炭豆

以独家专利制法在花生米外面裹上一层竹炭，是日本竹炭糖果的先驱。豆本来的原味和日式的甘咸味融合一体，竹炭对调节肠胃也起作用。作为豆类糖果首次荣获世界国际优秀味觉奖（iTQi）。



- 商品名称 / 竹炭豆
- 品种名称 / 豆类糖果
- 主要原料 / 花生米、小麦粉、寒梅分、砂糖、淀粉、食盐、酱油、一味辣椒粉、植物蛋白加水分解物、酵母精、鱼露、香菇精粉、昆布精粉、蔬菜精粉、植物碳末色素
- ※原料的一部分含有大豆
- 净重 / 110克
- 日本国内希望零售价格 / 380日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长46.5厘米×宽26.0厘米×高22.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.9公斤·20袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 需洽谈
- 保存方法 / 避免日光直射
- 保质期 / 180天
- JAN编码 / 4974758008709
- 外销国家、地区 / 香港、台湾

公司档案

■创立年 / 1952年 ■注册资本 / 3,000万日元 ■员工人数 / 35名
■地址 / 邮政编码720-0055 广岛县福山市胡町4-21
■电话 / 81 (84) 922-2710 ■传真 / 81 (84) 922-2714
■电子邮箱 / info@mametoku.co.jp

什么是竹炭?

富含钙、镁、钾、铁、锰等矿物质的竹子在高温下碳化的产物。据说，在过去，竹炭并没有被用作燃料，而是像传说的“日本的忍者（会隐身术的间谍）被下毒时，吃竹炭来解毒”那样，具有吸收体内的有害物质并将其排出体外的功效。



竹子做原料的竹炭还可以成为室内装饰



就像吃间食一样，既美味可口又轻松愉快地摄取营养。



■撒豆驱邪

这是一项自古以来就流传下来的节日，在立春的前一天（每年的2月4日左右），扔豆打鬼，驱邪招福，祈求一年无病无灾。豆子自古以来就被用作献给神的供品，人们一直相信黄豆很灵验，因此把炒黄豆作为抛撒的豆子。人们一边高喊“鬼去福来”一边抛撒炒豆，并吃下和自己年龄数目相同的炒豆。



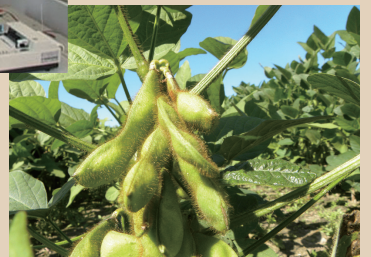
■黑豆的颜色

黑豆的颜色是一种花青苷系色素，与茄子相同。该色素会很快褪色，因此，为了使煮好的黑豆色泽好看并长时间不退色，就和生锈的钉子一起煮，使溶解到煮汤里的铁与色素结合，变成不溶于水的色素。因为黑豆是一种象征吉祥的食材，所以这是一种日本自古以来流传下来的烹调智慧，对外观非常讲究。



■株式会社石川和广岛大学共同开发的商品

研究开发室室长注意到自己的意外骨折和骨质疏松症之后，希望制作可以摄取钙的豆子点心，于是就启动了“钙黑豆”开发项目。以改善骨量为目的的骨骼强化补品的有效性，已经在广岛大学的研究（用老鼠进行实验和测量）中得到证实。



株式会社石川

URL <http://cal-kuro.jp/>

茶点的感觉美味可口，并可补充钙质。

钙质黑豆

这是与广岛大学共同开发的，可简单地补充钙质并荣获世界食品品质评鉴大会(Monde Selection)2010金奖的营养功能食品。使用日本生产黑大豆和牡蛎壳的钙质，取得宜吸收钙质的理想矿物质平衡、实现钙与镁调配为2:1。



- 商品名称 / 钙质黑豆
- 品种名称 / 钙质黑豆（末茶）
- 主要原料 / 黑大豆、白云石、小麦粉、寒梅粉、末茶等
- 净重 / 14克×31包
- 日本国内希望零售价格 / 3,600日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长19.0厘米×宽44.0厘米×高26.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 3.5公斤、6箱
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 6×1箱
- 保存方法 / 常温
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4970091413101
- 外销国家、地区 / 法国

公司档案

- 创立年 / 1952年 ■ 注册资本 / 4,000万日元 ■ 员工人数 / 55名
- 地址 / 邮政编码734-0022 广岛县广岛市南区东云1-16-25
- 电话 / 81 (82) 940-0088 ■ 传真 / 81 (82) 940-0090
- 电子邮箱 / ishikawa@ishikawa-net.co.jp



水果蔬菜 &

从“柠檬”到“苹果”，广岛县可谓是一座农产品的宝库。

南面有温暖的濑户内，北面有冬季白雪皑皑的中国山地，两种极端的气候在广岛并存。包括沿岸平原地区、高原地区等，利用各个地区的气象条件和地势开展多种栽培，生产种类繁多的农产品。

充盈着水果和蔬菜的健康食品也富有广岛特色。

广岛产的水果有哪些？

在濑户内的岛屿地区栽培的柑橘闻名日本全国，生产量名列前茅。而在山区，可以种植苹果等适合严寒地带的果实，适合种植多种水果的环境非常广阔。无花果、葡萄、梨等水果的栽培技术也很精湛，这些水果已经被公认为广岛的特产。



气候风土非常适合柑橘类的栽培



海外的评价

品种独特、有益健康、外观漂亮的加工品也受到海外顾客的青睐！



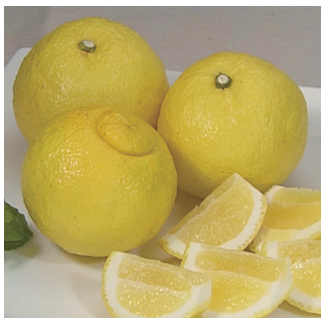
广岛县水果农业协同组合联合会

URL <http://www.fruit-morning.com/>

是由柑橘类日向夏培育而成的新品种,香甜可口

广岛HARUKA

结了果仍让其在树上过冬，到2月上旬摘下储藏。充分成熟后发货。虽然果皮呈现鲜艳的黄色，但酸味不重，具有蜂蜜般的甜味。不但在产地，而且在各地也越来越受欢迎。切开食用时，注意留下果芯有子的部分，那吃起来就方便了。



- 商品名称 / 广岛HARUKA
- 品种名称 / 柑橘类HARUKA
- 主要原料 / 柑橘类HARUKA
- 净重 / 5公斤
- 日本国内希望零售价格 / 4,000日元 (含税)
- 装箱规格 / 长35厘米·宽24.5厘米·高16.5厘米
- 重量与内含数量(1箱) / 5.5公斤、2L大小则约22个、L大小则约27个
- 可出货时期 / 3月下旬到4月中旬
- 最少批量 / 商定 ●保存方法 / 常温
- 保质期 / -
- JAN编码 / -
- 外销国家、地区 / 台湾、香港、新加坡

公司档案

■创立年 / 1948年 ■注册资本 / 3亿7,750万日元 ■员工人数 / 65名
 ■地址 / 邮政编码729-2316 / 广岛县竹原市忠海中町1-2-17
 ■电话 / 81(846)26-0011 ■传真 / 81(846)26-0092
 ■电子邮箱 / hiroshima2@hirokaren.com



有限会社平田观光农园

URL <http://www.marumero.com/>

世界一流厨师三国清三赞口不绝的柚子味噌

柚子味噌

这是一年四季都能品尝得到柚子独特的酸味与香味的柚子味噌。以“再来一道下饭菜”为题，使用广岛县三次产的无籽“多田锦”柚子，将当地人们熟悉的味道商品化。只要和蔬菜拌和，再加上肉类就能作出一道丰盛味道的佳肴。



- 商品名称 / 柚子味噌
- 品种名称 / 柚子味噌
- 柚子、米味噌、砂糖、米淋风味调味料(糖稀、米、米麴酿造的调味料、酿造醋)调味料(氨基酸等)、酸味料
- ※原料的一部分含大豆
- 净重 / 200克
- 日本国内希望零售价格 / 530日元(含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长30.0厘米×宽47.0厘米×高10.0厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 17公斤·48瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 1箱 ●保存方法 / 常温
- 保质期 / 1年 ●JAN编码 / 4935261010412
- 外销国家、地区 / -

公司档案

■创立年 / 1984年 ■注册资本 / 500万日元 ■员工人数 / 21名
 ■地址 / 邮政编码728-0624 广岛县三次市上田町1740-3
 ■电话 / 81(824)69-2346 ■传真 / 81(824)69-2246
 ■电子邮箱 / hirata@marumero.com

广岛产的蔬菜有哪些?

广岛是日本全国屈指可数的食材产地,生产用于节日菜肴的吉祥食材“冬葱”、“慈姑”等蔬菜以及秋季种植的马铃薯。大个头的芦笋、辣椒也作为特产出售,还积极种植了广岛菜泡菜的原料广岛菜、适合制作好烧的圆白菜新品种等。



广岛的冬葱,不但在一般家庭,就连在高级饭店也很受欢迎

日本的田野风景“梯田”

梯田是在坡地修建的阶梯状稻田。尽管农田作业效率较低,却具有环保的一面,比如排水通畅、能够防止洪水和滑坡等灾害、保护生态系统,此外还被用作体验插秧和割稻等昔日农活的场所。广岛县的井仁梯田被选入日本梯田百选。



多数梯田还栽培附加价值高的作物

广岛县主要蔬菜的产量 (单位/吨)

冬葱	1,428	日本全国第1位
慈姑	207	日本全国第2位
茼蒿芋	425	日本全国第6位
豌豆荚	729	日本全国第7位
番茄	8,160	
大葱	5,900	
菠菜	4,590	
萝卜	15,800	
黄瓜	4,020	
芦笋	798	
马铃薯	7,030	
茄子	3,100	
圆白菜	7,950	
茼蒿	898	

广岛县主要水果的产量 (单位/吨)

柠檬	4,291	日本全国第1位
脐橙	3,227	日本全国第1位
八朔蜜柑	7,051	日本全国第2位
温州蜜柑	3,926	日本全国第3位
清美橙	1,078	日本全国第4位
无花果	676	日本全国第6位
伊予柑	540	日本全国第6位
桔子	40,700	日本全国第7位
葡萄	3,970	
日本梨	2,890	
苹果	1,600	

(资料:农林水产省相关统计(2008年、2009年))



ITOKU食品株式会社

URL <http://itokufood.info/>

来自体内的健美—柠檬生姜粉末饮料。

柠檬生姜(4包装)

“柠檬生姜”有解便秘、驱寒、消浮肿之效。使用质量保证的高知县产的生姜和产于岩城岛的具有丰富维生素C的“青柠檬”,使味道与香味凝聚一体。加上柠檬更衬托出生姜之味道,品味爽口。冷热饮用均可。加入红茶饮用也别具一格风味。



- 商品名称 / 柠檬生姜(4包装)
- 品种名称 / 粉末清凉饮料
- 主要原料 / 砂糖、柠檬(爱媛县产)、生姜(高知县产)、低聚糖、蜂蜜、维生素C、香料
- 净重 / 80g
- 日本国内希望零售价格 / 315日元(含税)(通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长22.5厘米×宽40.0厘米×高45.0厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 6.74公斤、10×6包
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 1箱(混载3箱以上免运费)
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 4970107110062
- 外销国家、地区 / -

公司档案

■创立年 / 1963年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 28名
 ■地址 / 邮政编码722-0232 广岛县尾道市木之庄町木田491
 ■电话 / 81 (848) 48-1650 ■传真 / 81 (848) 48-1664
 ■电子邮箱 / itoku01@guitar.ocn.ne.jp



万田发酵株式会社

URL <http://www.manda.co.jp/>

使用53种以上的原材料长期自然发酵而制成的植物发酵食品

万田酵素

原材料是经过严格挑选的黑砂糖、水果、根菜类、谷物、海藻类、豆类以及芝麻类等充满生命力的旺季水果、蔬菜等。不加添加物,也不进行热处理,花大约3年3个月使之成熟而制成。世界已有30几个国家的人们从中摄取维生素、矿物质、氨基酸等,来增强身体健康。



- 商品名称 / 万田酵素
- 品种名称 / 万田酵素
- 主要原料 / 黑砂糖、水果、根菜类、谷物、海藻类、豆类以及芝麻类等53种植物原材料
- 净重 / 145克
- 日本国内希望零售价格 / 11,655日元(含税)/(通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长26.5厘米×宽35.5厘米×高50.5厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 17.2公斤,48支
- 可出货时期 / 根据交易条件
- 最少批量 / 根据交易条件
- 保存方法 / 阴暗处或冷藏 ●保质期 / 3年
- JAN编码 / 4909882122137
- 外销国家、地区 / 法国、苏丹、德国、台湾、韩国等

公司档案

■创立年 / 1987年 ■注册资本 / 8,000万日元 ■员工人数 / 123名
 ■地址 / 邮政编码722-2192 / 广岛县尾道市因岛重井町5800-95
 ■电话 / 81(845)24-3561 ■传真 / 81(845)24-2311
 ■电子邮箱 / biz@mandagr.com

日本酒

对日本酒至关重要的水。

在普遍认为硬水最适合促进酵母的发酵的时代，广岛县是以软水为主流的。在日本首次开发出独特的软水酿造法，克服了这一缺陷，创造出味道醇和纯正的广岛特有的日本酒。

酿造法和管理法细致复杂。一边维护酿酒的最高负责人“酿酒师”的传统一边挑战的姿态，孕育出日本屈指可数的优质酒。

什么是日本酒？

日本酒是一种日本的传统酒，是在蒸熟的大米中放入曲子和水之后发酵而成的。日本酒本来被称为神酒，是用来献给神的神圣物品，但是随着时代的变迁，逐渐被人们日常饮用。还可以热着喝，享受一种特别的滋味，这在酒类当中极为少见。日本就还和葡萄酒一样，是一种为人熟知的料酒，能够增加餐料的味道和香气。



酒藏内部充满了酿造的蒸汽

和利口酒混合成鸡尾酒！
在冰箱里冻成冰糕状的冰末酒！

在海外的评价

随着日本食品日益走俏，世界各地喜欢饮用健康美味的“SAKE（日本酒）”的人也与日俱增！



盛川酒造株式会社

URL <http://www.enjoy.ne.jp/~sarasouju/>

酒意越深味更香。

白鸿 纯米吟酿蓝瓶

从酒窖地下抽取天然超软水，根据广岛酿酒传统的软水制法酿造。

以挂脖子的吉野杉木作调棒，能增加桶装酒气氛。也可以订做独自的烧印。



- 商品名称 / 白鸿 纯米吟酿蓝瓶
- 品种名称 / 纯米酿酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 300ml
- 国内建议零售价 / 开放价格
- 装箱规格 / 长42.0cm×宽28.5cm×高22.5cm
- 重量与内含数量（1箱） / 13.5kg·24瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 可洽谈
- 保存方法 / 冷藏（避免紫外线）
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4941576103541
- 外销国家、地区 / 台湾、新加坡、香港、巴西

公司档案

■创立年 / 1887年 ■注册资本 / 1,500万日元 ■员工人数 / 15名
■地址 / 邮政编码737-2506 广岛县吴市安浦町原畑44
■电话 / 81 (823) 84-2002 ■传真 / 81 (823) 84-7006
■电子邮箱 / sarasouju@enjoy.ne.jp



合名会社 梅田酒造场

URL <http://www.honshu-ichi.com/>

宜饮并且荣获世界金牌的味道。

本洲一 无过滤纯米酒

以何谓是好酒为题而开发酿造出来的大吟酿种类的纯米酒。它荣获“IWC葡萄酒大赛2008”纯米酒部门的金奖，果香与柔和的口感获得好评。推荐初次喝日本酒的人士品尝其爽口的感觉。



- 商品名称 / 本洲一 无过滤纯米酒
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 1,150日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长39.0cm×宽30.0cm×高31.0cm
- 重量与内含数量（1箱） / 15.2kg·12瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 5箱
- 保存方法 / 冷藏
- 保质期 /
- JAN编码 / 4981306130041
- 外销国家、地区 / 香港、荷兰、法国、澳大利亚、新加坡

公司档案

■创立年 / 1916年 ■注册资本 / 100万日元 ■员工人数 / 8名
■地址 / 邮政编码736-0081 广岛县广岛市安芸区船越6-3-8
■电话 / 81 (82) 822-2031 ■传真 / 81 (82) 822-4128
■电子邮箱 / info@honshu-ichi.com

■日本酒の分类 ※下列内容仅供参考。

特定名称酒

- 【吟酿酒】·····果香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过60%的白米、米曲、酿造酒精
- 【大吟酿酒】·····淡香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过50%的白米、米曲、酿造酒精
- 【纯米酒】·····浓香型
- ◎主要原料·····不低于3等的玄米、米曲
- 【纯米吟酿酒】·····醇香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过60%的白米、米曲
- 【纯米大吟酿酒】·····馥郁香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过50%的白米、米曲
- 【本酿造酒】·····清香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过70%的白米、米曲、酿造酒精



株式会社三宅总店

URL <http://www.sempuku.co.jp/>

默默地强调旧时代的传统味道。

SEMPUKU(千福)纯米大吟酿“藏”720ml

白色酒瓶形象地表现了当年酒窖，淡浓甘醇的口感。原料全产于广岛，使用广岛县开发的酵母，体现了酿造纯米大吟酿的精心。加冰喝也能品味到其原有的佳味。



- 商品名称 / SEMPUKU(千福)纯米大吟酿“藏”720ml
- 品种名称 / 日本酒
- 原料 / 米、米麴 ●净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 2,625日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长19.8cm×宽29.2cm×高31.8cm ●重量与内含数量 (1箱) / 8.5kg·6瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最低批量 / 3箱 ●保存方法 / 阴凉处或冷藏
- 保质期 / 180天 (阴凉处) 360天 (冷藏) ●JAN编码 / 4905748042212
- 外销国家、地区 / 纽约、伦敦、台湾

公司档案

- 创立年 / 1856年 ■注册资本 / 3,500万日元 ■员工人数 / 80名
- 地址 / 邮政编码737-0045 广岛县吴市本通7-9-10 ■电话 / 81 (823) 22-1029
- 传真 / 81 (823) 24-5500 ■电子邮箱 / miyake-kiyoshi@sempuku.co.jp



中尾酿造株式会社

URL <http://www.maboroshi.co.jp/>

丰厚的味道与芳香配合和谐、祖传秘方的特佳纯米酒。

诚镜 纯米之幻

1949年起3年期间荣幸为贡奉皇室的新年佳酒，是本酒窖纯米酒的王中王。酿酒中最重要的酒麴制造需花上50个小时以上等，是比普通酿造需花更多工夫的商品。其甘柔而浓郁之味宜于任何佳肴。



- 商品名称 / 诚镜 纯米之幻
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 1,365日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5cm×宽25.6cm×高33.0cm
- 重量与内含数量 (1箱) / 7.3kg·6瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 阴凉处
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4904088140046
- 外销国家、地区 / 美国、澳大利亚、瑞士、新加坡、香港、英国等

公司档案

- 创立年 / 1941年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 23名
- 地址 / 邮政编码725-0026 广岛县竹原市中央5-9-14
- 电话 / 81 (846) 22-2035 ■传真 / 81 (846) 22-8515
- 电子邮箱 / sake@maboroshi.co.jp



贺茂鹤酒造株式会社

URL <http://www.kamotsuru.jp/>

在日本半个世纪以上受人爱饮，大吟酿酒中有樱花型金箔。

大吟酿金贺茂鹤

具有品味至高的芳醇之味，口感柔滑，这正是大吟酿的特征。寿司、天妇罗等日本料理当然相配，和各国的鱼、肉类料理也不逊色。酒杯里漂浮的花瓣让您如亲临日本之韵味。



- 商品名称 / 大吟酿金贺茂鹤
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴、酿造用酒精
- 净重 / 720毫升
- 日本国内希望零售价格 / 2,625日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5厘米×宽25.6厘米×高33.0厘米
- 重量与内含数量 (1箱) / 9.6公斤·6瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 未定
- 保存方法 / 阴凉处
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4932236120602
- 外销国家、地区 / 美国、中国、韩国等

公司档案

- 创立年 / 1873年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 96名
- 地址 / 邮政编码739-0011 广岛县东广岛市西条本町4-31
- 电话 / 81 (82) 422-2121 ■传真 / 81 (82) 422-2300
- 电子邮箱 / honjin@kamotsuru.co.jp

广岛情景

位于广岛的“世界文化遗产”

回顾历史、展望和平



严岛神社（宫岛）

◎严岛神社的朱漆大鸟居（日式牌楼）和用回廊连接的社殿，在潮起潮落中，呈现出千变万化的面貌。严岛神社面向辽阔的大海，背靠弥山原始森林等，与周围的自然环境融为一体，其庄严华丽的景观体现了日本人美意识的精髓。



原子弹爆炸圆顶屋（和平纪念公园）

◎投下人类历史上第一颗原子弹的原子弹爆炸圆顶屋，是一座向今人诉说广岛市原子弹爆炸惨状的被毁建筑物，是和平的象征。其周围一带被修建为和平纪念公园，有美丽的河流和大片的绿茵，还有慰灵碑和和平纪念资料馆等。



JETRO Hiroshima

日本贸易振兴机构

邮政编码730-0011 广岛县广岛市中区基町5-44 广岛商工会议所大厦4F

电话 81 (82) 228-2563 传真 81 (82) 228-2596

电子邮箱 HIR@jetro.go.jp