

 水產品、水產加工品

攤位號碼	公司名稱	頁數
NEW New E	三陸 TORETATE 市場有限公司	P.5
M-1012	八水蒲鉾股份有限公司	P.5
M-1014	株式會社農水	P.6
M-1016	AHJIKAN 股份有限公司	P.6
M-1018	岩手縣產股份有限公司	P.7
M-1018	川秀股份有限公司	P.7
M-1106	MARUHACHI 村松股份有限公司	P.8
M-1108	川本昆布食品股份有限公司	P.8
M-1110	廣島魚市場股份有限公司	P.9
M-1111	EBIKO 股份有限公司	P.9
M-1111	ORSON 股份有限公司	P.10
M-1111	TANZEN TECHNICAL PRODUCT 股份有限公司	P.10
M-1111	鱈幸食品股份有限公司	P.11
M-1112	杉與股份有限公司	P.11
M-1114	雅瑪薩蒲鉾股份有限公司	P.12
M-1117	株式會社卡耐達依	P.12
M-1117	YAMANAKA 股份有限公司	P.13
NEW New B	EDO DESIGN WORKS 股份有限公司	P.14
NEW New G	HAKOSHO 食品工業股份有限公司	P.14
M-0810	三久食品股份有限公司	P.15
M-0812	KING 釀造股份有限公司	P.15
M-0814	株式會社万城食品	P.16
M-0816	株式會社角谷文治郎商店	P.16
M-0816	株式會社 MARUYA 八丁味噌	P.17
M-0909	多田 PHILOSOPHY 股份有限公司	P.17
M-0910	甘利香辛食品股份有限公司	P.18
M-0911	NEXTY 股份有限公司	P.18
M-0912	九鬼產業株式會社	P.19
M-0912	山二造醋股份有限公司	P.19
M-0913	高橋醬股份有限公司	P.20
M-0914	鎌田商事股份有限公司	P.20
NEW New D	TRADINATE 股份有限公司	P.21
NEW New H	INOSAN 農園股份有限公司	P.21
M-1005	三田飲料股份有限公司	P.22
M-1009	木村飲料股份有限公司	P.22
M-1011	日商澤井咖啡股份有限公司	P.23
M-1013	有限公司杉本農園	P.23
M-0902	大關株式會社	P.24
M-0902	菊正宗酒造株式會社	P.24
M-0902	日本盛株式會社	P.25
M-0902	白鶴酒造株式會社	P.25
M-0906	醉鯨酒造股份有限公司	P.26
M-1001	梅乃宿酒造株式會社	P.26
M-1003	皇國晴酒造有限公司	P.27
M-1004	宮崎 HIDEJI BEER 股份公司	P.27
M-1006	來福酒造株式會社	P.28
M-1008	丸石釀造株式會社	P.28
M-1012	梅美人酒造股份有限公司	P.29
M-0913	T.M.L 股份有限公司	P.30
M-0802	豬肉輸出分科會	P.31
M-0802	雞蛋輸出分科會	P.31

 調味料

 其他類飲料

 酒精飲料

 米類、米類加工品

 畜產品、畜產加工品

 畜產品、畜產加工品

 糕點

 蔬果類

 其他類食品

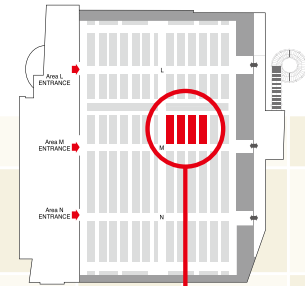
 協辦單位

攤位號碼	公司名稱	頁數
M-0802	牛乳乳製品輸出分科會	P.31
M-0802	伊藤火腿股份有限公司	P.32
M-0802	S FOODS 股份有限公司	P.32
M-0802	STARZEN INTERNATIONAL 股份有限公司	P.32
M-0802	JA 全農 MEAT FOODS 股份有限公司	P.32
M-0802	全國農業協同組合連合會	P.33
M-0802	日本火腿股份有限公司	P.33
M-0802	MEAT COMPANION 股份有限公司	P.33
M-0802	JA 全農雞蛋股份有限公司	P.33
M-1213	南九州畜產興業股份有限公司	P.34
NEW New C	HALLELUJAH 股份有限公司	P.35
NEW New F	VACHERON 巴賽榮股份有限公司	P.35
M-1102	EAGLE 製菓股份有限公司	P.36
M-1102	株式會社上野風月堂	P.36
M-1102	伊華股份有限公司	P.37
M-1102	株式會社黃金糖	P.37
M-1102	可利斯股份有限公司	P.38
M-1102	製菓食品股份有限公司	P.38
M-1102	株式會社扇雀鮎本舖	P.39
M-1102	中島大祥堂股份有限公司	P.39
M-1102	HEART 股份有限公司	P.40
M-1106	L'EQUIPE DE NIKO 有限公司	P.40
M-1205	井村屋股份有限公司	P.41
M-1207	丸京製菓股份有限公司	P.41
M-1111	KYOKUICHI 股份有限公司	P.42
M-1209	NEWS 股份有限公司	P.42
M-1211	柏崎青果有限公司	P.43
NEW New A	野洲化學工業股份有限公司	P.44
M-1002	大分縣椎茸農業協同組合	P.44
M-1004	上沖產業股份有限公司	P.45
M-1101	有限會社 AGRIPLAN	P.45
M-1103	株式會社小田垣商店	P.46
M-1103	丹波篠山農業協同組合	P.46
M-1105	五木食品股份有限公司	P.47
M-1007	武生製麵股份有限公司	P.47
M-1111	株式會社小山製麩所	P.48
M-0802	日本畜產物輸出促進協議會	P.49
M-0816	愛知縣食品輸出研究會	P.49
M-0902	灘五鄉酒造組合	P.49
M-0906	高知商工會議所	P.49
M-0912	三重縣	P.49
M-0913	本庄早稻田國際 RESEARCH PARK	P.50
M-1004	宮崎縣	P.50
M-1012	八幡濱商工會議所	P.50
M-1018	岩手縣	P.50
M-1101	美禰市商工會	P.50
M-1102	全日本菓子輸出工業協同組合連合會	P.51
M-1103	篠山市	P.51
M-1106	靜岡縣	P.51
M-1111	札幌商工會議所	P.51
M-1213	鹿兒島縣食用肉輸出促進協議會	P.51

台北國際食品展覽會

JAPAN PAVILION Booth No.M-0818

台北世貿中心南港展覽館4樓M區



JAPAN PAVILION Layout

Category



水產品、
水產加工品



調味料



其他類飲料



酒精飲料



米類、
米類加工品



畜產品、
畜產加工品



糕點



蔬果類



其他類食品



尚未進出
台灣市場的
日本公司

M-0802

M-0810 M-0812 M-0814 M-0816

M-0809 M-0909 M-0911 M-0913 M-0818

Japan Business Concierge

M-0902 M-0906 M-0910 M-0912 M-0914

M-1001 M-1003 M-1005 M-1009 M-1011 M-1013

New A New B New C

New D New E

New H New G New F

M-1002 M-1004 M-1006 M-1008 M-1012 M-1014 M-1016 M-1018

M-1101 M-1103 M-1105 M-1107 M-1111

M-1117

M-1102

M-1106 M-1108 M-1110 M-1112 M-1114

M-1205 M-1207 M-1209 M-1211 M-1213

料理示範地點

日本館 活動訊息 【料理示範秀】

■ 示範菜單一覽表

開催時間	6月22日(三)
11:00~11:45	海鮮強棒烏龍麵 芝麻豆腐(全素)
11:50~12:35	豆腐漢堡排佐紅味噌醬 鹿兒島產黑豬肉宜蘭蔥捲
12:40~13:10	酒精飲料試喝
13:20~14:05	海鮮強棒烏龍麵 台灣水果與柚子薑醋凍 佐梅酒糖漿
14:10~14:55	芝麻豆腐(全素) 鹿兒島產黑豬肉宜蘭蔥捲
開催時間	6月23日(四)
11:00~11:45	海鮮強棒烏龍麵 鹿兒島產黑豬肉宜蘭蔥捲
11:50~12:35	豆腐漢堡排佐紅味噌醬 台灣水果與柚子薑醋凍 佐梅酒糖漿
12:40~13:10	酒精飲料試喝
13:20~14:05	海鮮強棒烏龍麵 芝麻豆腐(全素)
14:10~14:55	豆腐漢堡排佐紅味噌醬 台灣水果與柚子薑醋凍 佐梅酒糖漿

(日文) 有限会社三陸とれたて市場

三陸 TORETATE 市場有限公司

地址 〒 022-0101
岩手縣大船渡市三陸町
越喜來字杉下 75-8

TEL +81-192-44-3486

E-mail yagiken@sanrikutoretate.com

Website http://www.sanrikutoretate.com

負責人 八木 健一郎 Mr. Kenichiro Yagi



CAS 冷凍 生魚片用帆立貝

將在前濱早上捕獲的生帆立貝剖殼加工，以最新的冷凍技術 CAS 將鮮度鎖住。完整維持三陸產地的新鮮度，隨時都能輕鬆食用。並建議使用於生魚片料理上。



CAS 冷凍 鮭仔魚

生鮭仔魚 (生食用) 由於鮮度保持不易，在日本也只有漁港附近才能品嚐得到。本產品只需直接放在袋內流水解凍 5 分鐘，即可穩定提供透明度高的生食用鮭仔魚。

M-1012 協辦單位：八幡濱商工會議所

(日文) 八水蒲鉾株式会社

八水蒲鉾 股份有限公司

地址 〒 796-0201
愛媛縣八幡濱市保内町川之石
1-242-4

TEL +81-894-36-3500

E-mail o-hashimoto@hasui.jp

Website http://hassui.jp

負責人 橋本 修 Mr. Osamu Hashimoto



天然着色 魚板片 (紅)

將魚板乾燥後切片而成，在日本也是很難得一見的魚板製品。可直接食用，當作料理的佐料，使餐點更繽紛多彩。乾燥製成可長久保存。



笑媛棒 (添加蜜柑果皮)

輕鬆簡單即可享用的點心類魚板。添加有愛媛蜜柑的果皮，為對美容及健康有益的魚板製品。

招募代理商中

【已輸出的國家】
台灣、新加坡、香港、菲律賓

【已取得之認證】
自治體認證 (愛媛縣 HACCP)

(日文) 株式会社ノースイ

株式會社農水

地址 〒 108-0073
東京都港區三田 3-11-36
三田日東 DAI 大樓 3 樓

TEL +81-3-5476-0560

E-mail satoshi-aizawa@nosui.co.jp

Website http://www.nosui.co.jp/global/en

負責人 相澤 哲 Mr. Satoshi Aizawa



生蠔

嚴選當季的牡蠣，只選用最優質品製作。把握捕撈最盛期、富含美味成分的糖原及牛磺酸，引進具有最佳條件的材料製作。

招募代理商中

【已輸出的國家】
香港、馬來西亞、阿拉伯

【已取得之認證】
ISO9001



去殼帆立湯霜造 (外皮燙熟干貝)

為了讓貝肉容易取出，將干貝表面一層快速加熱後立即取出肉，去除內臟後急速冷凍。能品嚐到干貝的湯汁及原有的美味甘甜。

M-1016

(日文) 株式会社あじかん

AHJIKAN 股份有限公司

地址 〒 733-8677
廣島縣廣島市西區商工中心 7-3-9

TEL +81-82-277-4539

E-mail ahjikan-miyake@hotmail.co.jp

Website http://www.ahjikan.co.jp

負責人 三宅 博 Mr. Hiroshi Miyake



海鮮蟹腳棒

最高品質的蟹味棒。忠實重現鱈場蟹的腳肉纖維排列，讓您盡享獨特的口感與滋味。已在香港及紐澳等地獲得高度評價的人氣商品。

【已取得之認證】
美國 HACCP、ISO9001、ISO22000

【主要種類】



冷凍厚燒玉子 S

壽司用的玉子燒。握壽司的材料、壽司捲的內餡等皆可使用。重現難以想像原是冷凍食品品質及味道，北美及香港等全球壽司市場不可或缺的基本款商品。

(日文) 岩手県産株式会社

岩手縣產 股份有限公司

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

E-mail abe@iwatekensan.co.jp

Website http://www.iwatekensan.co.jp

負責人 阿部 祐仁 Mr. Yuji Abe

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、中國、香港、美國、泰國

【已取得之認證】

美國 HACCP



日本國產橄欖油 漬鯖魚

可做成西式料理的橄欖油
漬鯖魚。可直接享用，亦
可用於法國麵包、義大利
麵、沙拉等西式料理（使
用日本國產鯖魚）。



日本國產鯖魚 檸檬羅勒口味

鯖魚罐頭第二發，將日本
國產鯖魚以檸檬羅勒調味
而成的鯖魚罐頭。帶有清
爽檸檬與羅勒風味的調味。

(日文) 株式会社川秀

川秀 股份有限公司

地址 〒027-0203
岩手縣宮古市津輕石 13-411

TEL +81-193-83-1733

E-mail mayumi20@echna.ne.jp

Website http://kawashu.com

負責人 川端 秀典 Mr. Hidenori Kawabata

【已輸出的國家】

台灣、泰國、香港、馬來西亞、新加坡等

【已取得之認證】

美國 HACCP



蝦米乾

本蝦米乾為鮮蝦未經煮沸
即乾燥，保留其機能性及
豐富的香味，非常美味。
水分很少，可長久在常溫
下保存。價格合理，是可
簡單使用的商品。



乾燥海帶芽

乾燥海帶芽的生產量日本
第一，海帶芽肉厚色綠，
具有口感、香味豐富，為
本公司的自產商品。以本
公司獨自的生產線製作，
浸水泡開後也不會黏膩，
將海帶芽特有美味完整保
留。

(日文) 株式会社マルハチ村松

MARUHACHI 村松 股份有限公司

地址 〒421-0218
靜岡縣燒津市下江留 1001-1

TEL +81-54-622-7200

E-mail fish@08m.co.jp

Website http://www.08m.jp

負責人 上田 大輔 Mr. Daisuke Ueda

【已輸出的國家】

美國、加拿大、台灣、韓國、泰國

【已取得之認證】

美國 HACCP、FSSC22000

【主要種類】



濃厚萃取物 (柴魚)

濃厚的鰹魚柴魚片高湯，
採用厚削的燒津產鰹魚柴
魚片，以料理的手法熬煮
成高湯，再經過無菌充填
包裝。不使用添加物的純
天然產品，適合餐廳、CVS
業者、加工業者做為高湯
原料使用。



濃厚昆布萃取物

濃厚昆布高湯，採用北海
道真昆布作為原料，以料
理的手法熬煮成高湯，再
經過無菌充填包裝。不使
用添加物的純天然產品，
適合餐廳、CVS 業者、加
工業者做為高湯原料使用。

(日文) 川本昆布食品株式会社

川本昆布食品 股份有限公司

地址 〒914-0033
福井縣敦賀市鳩原 21-1-9

TEL +81-770-22-7285

E-mail tk.kawamoto@0120224761.com

Website http://www.wakasakawamoto.co.jp

負責人 川本 孝 Mr. Takashi Kawamoto

招募代理商中

【主要種類】



黃金高湯 (不使用化學調味 料、防腐劑)

採用 6 種嚴選的國產素材
(烤飛魚、真昆布、鰹魚柴
魚片、鯖魚柴魚片、香菇)，將
其粉碎後添加能帶出最佳
美味的獨家配方調製。只
要加水 3~5 分鐘就能方
便地煮好高湯，是毫不費
工夫的道地和風高湯包。



國產鹿尾菜飯 (不使用化學調味 料、防腐劑)

鹿尾菜是頂級的鹼性食品。
同時含有現代飲食中經常
欠缺的豐富營養素。保有
鹿尾菜特有的柔軟風味與
口感，在其中添加了白芝
麻與紫蘇風味的拌飯料。

(日文) 広島魚市場株式会社

広島魚市場 股份有限公司

地址 〒 733-0832
廣島縣廣島市西區草津港 1-8-1

TEL +81-82-279-2301

E-mail s_hikosaka@hirouo.com

Website http://www.hirouo.com

負責人 彦坂 尚平 Mr. Shouhei Hikosaka

招募代理商中



冷凍牡蠣 (牡蠣肉 IQF)

使用日本國內牡蠣最大產地廣島縣產的高品質牡蠣。該牡蠣並為品質最好時的牡蠣。具備生產數量較少的大顆尺寸優勢。亦可因應顧客需求生產小顆尺寸。



(日文) エビコー株式会社

EBIKO 股份有限公司

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

E-mail gourmet@ebiko.co.jp

Website http://www.ebiko.co.jp

負責人 柴田 巧 Mr. Takumi Shibata

【已輸出的國家】

中國、香港、泰國、韓國、台灣等



甜蝦

Q 彈的口感及入口即化的甜味，在舌頭上演繹出絕妙的合奏。請務必生食享用。



帆立貝柱

將北海道產新鮮度超群的帆立貝，以急速冷凍的技術將美味鎖住。由於食材新鮮，即便生吃亦能盡享美味。敬請享用北海道才有的風味。

(日文) オルソン株式会社

ORSON 股份有限公司

地址 〒 004-0004
北海道札幌市厚別區厚別東 4 條
1-1-38

TEL +81-11-898-2561

E-mail ee@orson.co.jp

Website http://www.orson.co.jp

負責人 石田 英俊 Mr. Hidetoshi Ishida

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、香港、泰國

【已取得之認證】

美國 HACCP



香烤帆立貝

將帆立貝烤得酥香鮮嫩並包裝成一小袋。帆立貝經過炙烤後，更能品嚐到其豐富的滋味。

北海道起司條 (鱈魚夾心)

將北海道的卡芒貝爾起司調配而成的起司條，夾入鱈魚肉而成，口感圓潤、入口即化。

(日文) 株式会社タンゼンテクニカルプロダクト

TANZEN TECHNICAL PRODUCT 股份有限公司

地址 〒 061-3271
北海道小樽市錢函 5-52-11

TEL +81-133-74-8651

E-mail takahashi-y@tanzen.co.jp

Website http://www.tanzen.co.jp

負責人 高橋 良樹 Mr. Yoshiaki Takahashi

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、香港、蒙古、新加坡、印尼等

【主要種類】



日式炊飯元素 (調理包)

在日本，值得慶祝的特別日子裡會出現的「日式炊飯」。將道地的日式料理口味，因應各種需求，做成配料豐富的調理包。只要與飯一起烹煮，即可享用。常溫下可保存 1 年。



紅燒魚 (調理包)

將日本家常菜的基本款「紅燒魚」做成調理包。嫩煮入味、風味濃郁的紅燒魚，想要吃的時候，隨時都可享用。常溫下可保存 1 年。

(日文) 鱈幸食品株式会社

鱈幸食品 股份有限公司

地址 〒 063-0861
北海道札幌市西區八軒一條東
5-2-16

TEL +81-11-611-6224

E-mail yoshidam@rinkou.com

Website http://www.rinkou.com

負責人 吉田 正幸 Mr. Masayuki Yoshida

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、香港、美國、新加坡、泰國

【已取得之認證】

美國 FDA 認證工廠

【主要種類】



脆米流心芝士波

將北海道產的起司及牛奶凝固後，外面裹上用米做成的酥脆麵衣，是本公司以獨門技術生產的產品。主要以日本料理餐廳、中華點心餐廳等為主，並每個月可出口 50000 個至香港。



北海道流心燒賣 蟹

用熱騰騰的牛奶裹住北海道產的魚漿，宛如小籠包般的產品。濃厚溫和的滋味，在美國、香港都是人氣商品。

(日文) 株式会社スギヨ

杉與股份有限公司

地址 〒 926-8603
石川縣七尾市西三階町 10-4-1

TEL +81-767-57-0087

E-mail baoquan@sugiyu.co.jp

Website http://www.sugiyu.co.jp

負責人 寶泉 Mr. Bao Quan

【台灣代理公司】

信利貿易有限公司

TEL 02-2305-0917

負責人 李信宗

【已輸出的國家】

中國大陸、台灣、新加坡、馬來西亞、阿拉伯聯合大公國等

【已取得之認證】

美國 HACCP



《皇室加勒比》 牌蟹柳

本公司具有專利的葉脈狀生產技術外，並採用高級鱈魚魚漿，番茄、辣椒紅等天然色素製作。本產品適合壽司（需要特製調味料），火鍋料的菜肴。適應現代消費者的《安全／安心／健康》的飲食要求。



竹葉魚糕 (笹豆竹)

仙台竹葉魚糕的生產技術，肉質白嫩滑潤，適合火鍋和燉煮料理。健康／美味／安全／安心的《杉與牌》竹葉魚糕！豐富您的餐桌！

(日文) ヤマサ蒲鉾株式会社

雅瑪薩蒲鉾 股份有限公司

地址 〒 671-2122
兵庫縣姬路市夢前町置本 327-16

TEL +81-79-335-3555

E-mail yyamamoto@e-yamasa.com

Website http://www.e-yamasa.com

負責人 山本 善博 Mr. Yoshihiro Yamamoto

【已輸出的國家】

台灣、挪威、香港、美國、中國等

【已取得之認證】

EU HACCP、美國 HACCP、ISO9001、ISO14001



北海翅

將蟹味棒與魚漿混合做成一口大小。



花咲時雨

纖維極細且多汁的蟹腳型蟹味棒。

(日文) 株式会社カネダイ

株式會社卡耐達依

地址 〒 988-0085
宮城縣氣仙沼市三日町
2-2-15 saisin 大樓 2 樓

TEL +81-226-23-1721

E-mail kawamura@kanedai-kesennuma.co.jp

Website http://www.kanedai-kesennuma.co.jp

負責人 川村 裕 Mr. Yutaka Kawamura

【台灣代理公司】

台北捷福興亞細亞股份有限公司

TEL 02-2591-2530

【已輸出的國家】

中國、美國、香港、台灣、哥倫比亞等

【已取得之認證】

美國 HACCP



雪蟹醬 (紅蟹肉)

使用加拿大產的雪蟹醬，加入大西洋南端產的紅蟹肉。請享受香醇的滋味和具有彈性的質地。適合各種料理。



雪蟹

使用加拿大、阿拉斯加原料，解凍後立即可食。適合沙鍋、烤螃蟹。

(日文) 株式会社ヤマナカ

YAMANAKA 股份有限公司

地址 〒 986-2103
宮城縣石卷市流留字二番團 79-2

TEL +81-225-24-3373

E-mail info@yamanaka.co

Website http://www.yamanaka.co

負責人 高田 慎司 Mr. Shinji Takada

招募代理商中

【已輸出的國家】

香港、韓國、新加坡

【已取得之認證】

美國 HACCP (準備中)



冷凍帆立貝柱

捕撈後直接從新鮮的帆立貝中取出貝柱，以維持鮮度的 (CAS) 冷凍之商品。



帆立貝半殼

捕撈後為維持鮮度，直接將新鮮帆立貝的單邊殼剝開，以維持鮮度的 (CAS) 冷凍之商品。

M E M O

(日文) 株式会社エドデザインワークス

EDO DESIGN WORKS 股份有限公司

地址 〒 152-0004
東京都目黒區鷹番 3-3-9

TEL +81-3-5708-5642

E-mail 1879@soyandco.com

Website http://soyandco.com

負責人 岡崎 利彦 Mr. Toshihiko Okazaki

招募代理商中



美麗醬油

在 1879 年創業的老字號醬油釀造廠的協助下，將淡口醬油加入 100% 果汁及釀醋老店的靜置發酵純柿醋，一邊加熱一邊以手工調製而成。任何料理皆適用的調味料。完全不使用添加物。



New G 協辦單位：岩手縣

(日文) ハコショウ食品工業株式会社

HAKOSHO 食品工業股份有限公司

地址 〒 025-0244
岩手縣花卷市湯口字洗濯 21

TEL +81-198-25-2229

E-mail yosuke@hakosho.co.jp

Website http://www.hakosho.co.jp

負責人 箱崎 陽介 Mr. Yosuke Hakozaki

招募代理商中



醃漬辣黃瓜

將岩手縣產的黃瓜，以醬油及辣椒醃漬成大辣口味。最適合配啤酒及日本酒享用的一品。去年榮獲岩手特產品大賽 岩手縣知事獎 (最大獎)。



味噌屋的甜辣蘿蔔

將岩手縣產的白蘿蔔，以味噌、酒粕、青辣椒醃漬成甜辣口味。適合配飯的一品。前年在 T1 大賽 (醃漬品日本第一決戰) 中榮獲東北地區最高金獎。

(日文) 株式会社三久食品

三久食品 股份有限公司

地址 〒 559-0034

大阪府大阪市住之江区南港北 2-1-10
ATC 大樓 ITM 棟 12 樓

TEL +81-6-7639-1069

E-mail kyuki-t@e-sankyu.co.jp

Website http://www.e-sankyu.co.jp

負責人 久木 崇晴 Mr. Takaharu Kyuki

招募代理商中

【已輸出的國家】

泰國、阿拉伯聯合大公國、韓國、丹麥、香港

【主要種類】



Fresh 山葵 800g

採用新鮮的優質原料製作出的風味十足的冷凍生山葵。具有山葵粉無法重現的原有風味與辣味，能引領出原料的味道。



海藻麵

使用海藻萃取原料製造成的顆粒狀新鮮口感的商品。適合作為生魚片的裝飾、增加沙拉份量、料理的擺飾或添色使用。開封後請泡水直接食用。

(日文) キング醸造株式会社

KING 釀造 股份有限公司

地址 〒 675-1192

兵庫縣加古郡稻美町蛸草 321

TEL +81-79-495-5931

E-mail xbl11479@nifty.com

Website http://www.hinode-mirin.co.jp

負責人 平川 尚基 Mr. Naoki Hirakawa

【已輸出的國家】

美國、韓國、台灣、中國、德國等

【已取得之認證】

ISO9001

【主要種類】



日出壽新味料

追求與真正味醂相同的調味效果，具有清爽圓潤的甘甜與提高食物光澤感的效果，是味醂風的調味料。酒精控制在 0.9 以下，可省去烹煮的功夫。其甜味比砂糖還高雅。



清酒 金露

酒精 13% 的清酒。嚴選的原料米加上傳統培育出的技術製造的酒，口味淡麗爽口，容易入喉。

(日文) 株式会社万城食品

株式会社万城食品

地址 〒 103-0004

東京都中央區東日本橋 2-8-3
東日本橋 GREEN 大樓 10 樓

TEL +81-3-5839-2990

E-mail tyokotani@banjo.co.jp

Website http://banjo.co.jp

負責人 橫谷 崇 Mr. Takashi Yokotani

【台灣代理公司】

超秦企業股份有限公司

Website http://www.superqin.com.tw

負責人 戴仁智

【已輸出的國家】

香港、新加坡、馬來西亞、美國、挪威等

【已取得之認證】

ISO14001、ISO22000



山葵芝麻醬 170ml

堅持使用山葵故鄉「靜岡縣伊豆產」的山葵，來製作出「山葵芝麻醬」。山葵的風味結合了剛磨好的芝麻香味以及微微的甘甜。是連續 4 年贏得 Monde Selection 金牌獎的珍品。



粗切本山葵 100g

100% 使用山葵故鄉「靜岡縣伊豆產」的山葵，邀您享受「辛辣」一聲爽脆的山葵莖的口感以及清爽的香氣。不只適合搭配生魚片、壽司，和牛排等肉類也很速配。

(日文) 株式会社角谷文治郎商店

株式會社 角谷文治郎商店

地址 〒 447-0843

愛知縣碧南市西濱町 6-3

TEL +81-566-41-0748

E-mail sumiya@mikawamirin.com

Website http://www.mikawamirin.com

負責人 角谷 文子 Ms. Ayako Sumiya

招募代理商中

【已輸出的國家】

香港、台灣、法國、美國、德國等

【已取得之認證】

ISO22000、Kosher、JONA、OCIA、ECOCERT

【主要種類】



三州三河味醂 300ml

三州三河味醂可增添日本料理纖細高雅的滋味，是米其林星級日本料理店所採用的調味料。最近還有添加味醂的冰淇淋、杏仁豆腐與布丁糖漿。



三州梅酒 10

使用國產原料，不添加砂糖，以味醂為基底的濃厚梅酒。蘊含豐潤的口感與清爽的梅子風味。入喉後的暢快餘韻是本公司產品的特色。除了飲用外，製成梅酒果凍也很美味。

(日文) 株式会社まるや八丁味噌

株式會社 MARUYA 八丁味噌

地址 〒444-0923
愛知縣岡崎市八帖町往還通 52

TEL +81-564-22-0222

E-mail isihara@8miso.co.jp

Website http://www.8miso.co.jp

負責人 石原 友保 Mr. Tomoyasu Ishihara

招募代理商中

【已輸出的國家】

美國、荷蘭、德國、香港、泰國

【已取得之認證】

有機 JAS、ISO9001



八丁味噌

從西元 1600 年就代代相傳下來的傳統製法。八丁味噌的原料是大豆和鹽。以 3 噸重的重石壓住、在高達 2 米的木桶內熟成、自然釀造 2 年以上時間。最大特色是濃縮了大豆的美味與濃郁的口感。

味噌沾醬

富含八丁味噌的美味與甘甜，簡單淋上就能增添風味的萬能調味料。適合味噌豬排、味噌關東煮、蔬菜沾醬、味噌炒菜等各種料理使用。

(日文) 甘利香辛食品株式会社

甘利香辛食品 股份有限公司

地址 〒612-8081
京都府京都市伏見區新町 13-295

TEL +81-80-6204-3082

E-mail shimizu@amarisp.co.jp

Website http://www.amarisp.co.jp

負責人 清水 達也 Mr. Tatsuya Shimizu

招募代理商中

【已輸出的國家】

中國、香港、新加坡、歐盟、俄羅斯等

【已取得之認證】

ISO9001、GMP、Halal



C&A 咖哩粉 GOLD 100g

精選原料，運用長年的經驗配方製造。咖哩、烤雞、咖哩風味湯、沙拉、淋醬都適合使用。



柚子胡椒 60g

採用柚子皮、辣椒、鹽做為原料製造的調味料。適合火鍋、烤雞肉、生魚片的調味使用。柚子的清爽與香氣，能為料理錦上添花。

(日文) 株式会社多田フィロソフィ

多田 PHILOSOPHY 股份有限公司

地址 〒656-0425
兵庫縣南淡路市榎列小榎列 271-1

TEL +81-799-42-2231

E-mail t.fukushima@e-moshio.com

Website http://www.e-moshio.com

負責人 福島 壽一 Mr. Toshikazu Fukushima

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、新加坡、泰國、香港、美國等

【主要種類】



淡路島藻鹽 (茶) PREMIUM

由製鹽師傅長時間攪拌，慢慢煮成帶有海藻清香及溫和鹽味的頂級藻鹽。從日本米其林三星餐廳到便利商店飯糰等都具有廣大人氣。



柴魚高湯金之極

不具有刺激性鹽味為特徵的「淡路島藻鹽」，加入日本國產的鰹魚柴魚片、鯖魚柴魚片、沙丁魚柴魚片、昆布，調和出風味豐富的滋味。另外，高湯包的設計可讓您輕鬆享用道地的料亭美味。

(日文) 株式会社ネクステイ

NEXTY 股份有限公司

地址 〒959-1136
新潟縣三條市川通中町 477

TEL +81-256-46-0260

E-mail info@nexty.co.jp

Website http://www.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

Website http://www.okinawa.com.tw

【已輸出的國家】

韓國、泰國、新加坡、印尼、澳大利亞等

【已取得之認證】

美國 HACCP

【主要種類】



匠 鰹魚柴魚片 中厚 1kg

高湯是日本料理的基礎，柴魚片的好壞決定一切。從最優質的鰹魚原料中精挑細選，以獨家的燒焙方法加熱製造。充滿鰹魚柴魚片的豐富濃郁風味與美味，且薄片似花瓣，其陣陣香味為最大特色。



DONDON 系列 鰹魚醬油 2L

將鰹魚柴魚片慢慢熬出的高湯加上恰到好處的本國造醬油，再加上大量的鰹魚柴魚片製成。鰹魚柴魚製造專家才製造得出來的正統沾醬，鰹魚風味濃郁，高湯的效果也截然不同。適用大部分日本料理的萬能醬汁。

(日文) 九鬼産業株式会社

九鬼産業株式會社

地址 〒 103-0011

東京都中央区日本橋大傳馬町 6-8
PMO 日本橋大傳馬町 8 樓

TEL +81-3-3663-9771

E-mail k_maekawa@kuki-info.co.jp

Website http://www.kuki-info.co.jp

負責人 前川 和也 Mr. Kazuya Maekawa

【台灣代理公司】

請向負責人詢問

【已輸出的國家】

美國、荷蘭、香港、中國、台灣等

【已取得之認證】

FSSC22000、ISO9001、ISO22000、
ISO22301、Kosher、Halal



九鬼 純正 胡麻油 濃口 170g

採用嚴選的優質芝麻強力烘焙，不使用藥品、以物理加壓方式製造而成的芝麻油。堅持採用安心安全的傳統製法。含有芝麻特有的強烈芳香與濃郁成分，適合中華料理、韓國料理使用。



九鬼 純芝麻醬 白 170g

不含砂糖、鹽、添加物，將芝麻的美味發揮到最高極限的芝麻醬。不使用藥品，以物理方式剝皮，經過適度烘培後加工成糊狀。以方便使用的瓶罐包裝，適合業務用與各種用途。

(日文) 山二造酢株式会社

山二造醋股份有限公司

地址 〒 514-0811

三重縣津市阿漕町津興 2476

TEL +81-59-225-2321

E-mail hello@yamani-vinegar.com

Website http://www.yamani-vinegar.com

負責人 岩橋 邦晃 Mr. Kuniaki Iwahashi

【台灣代理公司】

合雅行銷科技有限公司

Website http://www.hoyamt.com.tw

負責人 鞠適存

【已輸出的國家】

新加坡、台灣、中國、馬來西亞

【已取得之認證】

食醋 JAS

【主要種類】



Gin-Vine 甜柚子

使用德島原產的夢幻生柚子。將溫暖身心的「生薑」與水果醋合體，創造出甘甜帶點刺激的美味飲品。請將本產品以 1:4 的比例用冰鎮過的礦泉水或氣泡水稀釋飲用。



醋廠直送，草莓香甜醋

以草莓果汁與蘋果醋創造出的美味飲用醋！就從今天開始養成飲用草莓醋飲品的習慣！本產品為濃縮原汁，請用礦泉水等稀釋飲用。

(日文) 高橋ソース株式会社

高橋醬股份有限公司

地址 〒 367-0063

埼玉縣本庄市下野堂 604-7

TEL +81-495-24-1641

E-mail akito-t@takahashisauce.com

Website http://www.takahashisauce.com

負責人 高橋 亮人 Mr. Akito Takahashi

招募代理商中

【已取得之認證】

ISO22000、OrganicJAS



鄉村風豬排醬、 中濃醬、伍斯特醬

大量使用日本栽培的蘋果與蔬菜，每一種原料都很講究的日本醬料。請用在豬排、炸物、什錦燒、章魚燒、炒麵等日本料理。



豬排醬、中濃醬、 伍斯特醬

將常用在日本料理(豬排、炸物、什錦燒、章魚燒、炒麵等)的日本醬汁，以有機食品呈現給各位。有機 JAS 認定商品。

(日文) 鎌田商事株式会社

鎌田商事股份有限公司

地址 〒 762-8602

香川縣坂出市入船町 2-1-59

TEL +81-877-46-0024

E-mail tsutsumi@kamada.co.jp

Website http://www.kamada.co.jp

負責人 堤 陽子 Ms. Yoko Tsutsumi

招募代理商中

【已輸出的國家】

美國、韓國、澳大利亞、加拿大

【已取得之認證】

ISO9001、大日本水產會 HACCP



高湯醬油

日式料理基本上是使用柴魚片或昆布的美味高湯，並使用醬油的香味以及鹽來調味。本產品將其高湯及醬油調和製成，只要一瓶就能做出日式滋味的萬能調味料。



自然流醬汁

使用日本國產原豆的本廠造特級濃口醬油，加入鱈魚片、柴魚片、香菇、昆布及本公司獨家「鮭魚片」等天然材料熬煮出的高湯，調和出自然風味豐富的低倍率稀釋萬能醬汁。

(日文) トレーディネート株式会社

TRADINATE 股份有限公司

地址 〒 811-1355
福岡縣福岡市南區檜原 1-6-8

TEL +81-92-408-2536

E-mail info@tradinate.co.jp

Website https://www.facebook.com/tradinate

負責人 太田 郷子 Ms. Kyoko Ota

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣

【主要種類】



金賞健康米

與現今成為話題的近畿大學共同研發的商品，是以嶄新製法精米而成的米。嶄新的精米技術可保留接近糙米的營養成分，維持白米原本的美味！實現「營養」與「美味」兼具的米。



Dashi 紀行 金

以獨特製法將鰹魚裹上鰹魚萃取液，將香味發揮極致，1片可煮出約5~10公升高湯的萬能高湯包。高湯包可省時省工，是任何人都能輕鬆煮出相同高湯的利器。

(日文) 三田飲料株式会社

三田飲料 股份有限公司

地址 〒 150-0002
東京都澀谷區澀谷 2-12-6

TEL +81-3-3400-1239

E-mail sales_a_gogo@sunfield.co.jp

Website http://www.sunfield.co.jp

負責人 東野 昌西江 Ms. Masae Higashino

【已輸出的國家】

美國、印尼、新加坡、泰國、香港

【已取得之認證】

ISO9001、ISO22000

【主要種類】



白桃糖漿

含有白桃果汁與果肉的糖漿，不僅適用於飲料，也可做為糕餅、麵包的材料。



神奇藍色夏威夷調酒

含有藍色夏威夷風味的糖漿，不僅適用於飲料，也可做為糕餅、麵包的材料。含鳳梨果汁。

(日文) 株式会社いのさん農園

INOSAN 農園 股份有限公司

地址 〒 515-2622
三重縣津市白山町中之村 148

TEL +81-59-264-0550

E-mail inokura3@inetmie.or.jp

Website http://inosan-farm.co.jp

負責人 岡田 孝幸 Mr. Takayuki Okada

招募代理商中

【主要種類】



藍莓果汁

添加一般果汁兩倍的藍莓，舌頭可以感受到些微藍莓皮的味道與其濃郁的美味。入喉就能感受到農家對直接將果實製造成果汁的堅持。



藍莓果醬

盡量不破壞藍莓的天然風味，以原本糖度就高達13以上的藍莓製成，因此能感受到一般果醬沒有的自然甘甜。眼睛可見的濃稠與入口香甜的藍莓味，讓視覺味覺都享受到藍莓的美好。也有販售草莓相關產品。

(日文) 木村飲料株式会社

木村飲料股份有限公司

地址 〒 421-0302
靜岡縣榛原郡吉田町川尻 3051-43

TEL +81-548-34-1777

E-mail info2@kimura-drink.co.jp

Website http://www.kimura-drink.net

負責人 星野 勇介 Mr. Yusuke Hoshino

【台灣代理公司】

友士股份有限公司

Website http://www.use.com.tw

負責人 張美仙

【已輸出的國家】

台灣、美國、澳大利亞、法國、德國等

【已取得之認證】

ISO9001

【主要種類】



櫻花可樂

使用日本櫻花製成的新款日式飲料。以日本為意象的櫻花色調非常漂亮。使用日本生產的櫻花萃取液，為今年的新商品。



富士山汽水

使用富士山天然水的汽水。是全台超市、餐廳的人氣商品。系列產品多樣齊全。

(日文) 株式会社澤井珈琲

日商澤井咖啡股份有限公司

地址 〒 684-0046

鳥取縣境港市竹内團地 278-6

TEL +81-859-47-5381

E-mail info@sawaicoffee.co.jp

Website http://www.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

Website http://www.rakuten.com.tw/shop/sawaicoffee

負責人 林宣菁 Ms. Lin Hsuan Ching

【已輸出的國家】

台灣、韓國

【已取得之認證】

ISO22000



冰咖啡 黃金瓶

使用 70% 最高級的藍山 No.1，口感極佳，風味醇厚高雅的高級冰咖啡。



3in1Cafe

只要有熱水即可輕鬆沖泡，隨時都可享受優雅道地的咖啡廳氣氛。使用嚴選的原料，香味高雅、美味豐富，備有五種風味可供選擇。

(日文) 有限会社すぎもと農園

有限公司 杉本農園

地址 〒 519-5201

三重縣南牟婁郡御浜町神木 394

TEL +81-5979-2-3120

E-mail kubo@o-mikan.com

Website http://o-mikan.com

負責人 久保 Ms. Izumi Kubo

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、香港

【主要種類】



青蜜柑果汁

以提前採收的塞米諾爾品種柑橘榨汁製造。另添加了提前採收的富含豐富橘皮苷之溫州柑橘的果皮與粉末，是極酸口味的果汁。

蜜柑果汁

將柑橘原有的美味濃縮在 1 瓶中。濃郁、甘甜、酸味的絕妙融合。



協辦單位：灘五郷酒造組合

(日文) 大関株式会社

大関株式會社

地址 〒 663-8227

兵庫縣西宮市今津出在家町 4-9

TEL +81-798-32-2123

E-mail shinji.morino@ozeki.co.jp

Website http://www.ozeki.co.jp

負責人 森野 坤志 Mr. Shinji Morino

【台灣代理公司】

東順興貿易股份有限公司

Website http://www.dhh-trading.com.tw

負責人 謝楷冠

【已輸出的國家】

台灣、中國、美國、泰國、新加坡等

【已取得之認證】

FSSC22000

【主要種類】



大關金獎酒 大吟釀「大坂屋 長兵衛」720ml

本品使用酒米之王「山田錦」，且層層打磨至 35%。豐富深厚的味道，甘甜及華麗的酒香為本品特徵。2015 年全國新酒評鑑會上榮獲金獎。連續 12 年獲金獎。



大關純米酒 「醴 RAI」

採用大關獨有「味醴制法」開發出的新型純米酒。本品味道濃郁卻純正香醇，口感綿潤。不受與料理搭配的束縛，即使直接喝也能獲得充分的享受。

協辦單位：灘五郷酒造組合

(日文) 菊正宗酒造株式会社

菊正宗酒造株式會社

地址 〒 658-0046

兵庫縣神戶市東灘區御影本町

1-7-15

TEL +81-50-2403-6142

E-mail t-ryotu@kikumasamune.co.jp

Website http://www.kikumasamune.co.jp

負責人 良津 智成 Mr. Tomonari Ryotsu

【台灣代理公司】

七味之友有限公司

Website http://www.7feshop.com.tw

德記洋行股份有限公司

Website http://www.tait.com.tw

【已輸出的國家】

中國、香港、新加坡、美國、韓國等

【已取得之認證】

ISO9001



菊正宗 純米樽酒

菊正宗純米樽酒曾在吉野杉木酒桶中貯藏，酒液中融入了天然杉木的清香，是一款有特色的日本清酒。



菊正宗 純米酒 · 香釀

以菊正宗獨自開發的【HA14 酵母】進行精心地醱釀，實現了讓普通純米酒擁有了【大吟釀酒】所特有的清新果香。

(日文) 日本盛株式会社

日本盛株式會社

地址 〒 662-8521
兵庫縣西宮市用海町 4-57

TEL +81-798-32-2516

E-mail hiroki.nakaminami@nihonsakari.co.jp

Website http://www.nihonsakari.co.jp

負責人 中南 博貴 Mr. Hiroki Nakaminami

【台灣代理公司】

台灣菸酒股份有限公司

Website http://www.ttl.com.tw

負責人 丁承康

【已輸出的國家】

中國、韓國、美國、澳大利亞、加拿大等



超特選 惣花

720ml

芳醇香氣，圓潤口感，清爽順口。高雅的香氣是「味吟釀」的特色。是一款和甘、酸、辛、苦、澀五種味道調出的純米吟釀酒。能品嘗到華麗極致的愉快口味。

第一道美酒

300ml

生貯藏酒，只取用搾取酒精製程中不加壓自然流出的部分，無雜味，味道清爽。

(日文) 白鶴酒造株式会社

白鶴酒造株式會社

地址 〒 658-0041
兵庫縣神戶市東灘區住吉南町 4-5-5

TEL +81-78-822-8903

E-mail yukitoshi-setoke@hakutsuru.co.jp

Website http://www.hakutsuru.co.jp

負責人 瀨戶家 幸利 Mr. Yukitoshi Setoke

【台灣代理公司】

豐賀酒業股份有限公司

Website http://www.my9.com.tw

負責人 潘安仁

【已輸出的國家】

美國、加拿大、泰國、韓國、中國等

【已取得之認證】

ISO9001



白鶴 大吟釀

720ml

丹波杜氏的釀造技術所釀造出之大吟釀酒，採用講究的原料米和水，香氣豐富。淡麗中口的口味搭配料理最對味，擁有良好的酒質適合各種菜餚。精米含量 50%。

白鶴 超特撰

純米大吟釀

白鶴錦 GOLD

720ml

100%使用白鶴酒造獨家開發出最適合釀酒的米「白鶴錦」，兼具華麗又爽口的香氣，是一款具有豐潤口感特色的純米大吟釀。

(日文) 醉鯨酒造株式会社

醉鯨酒造股份有限公司

地址 〒 781-0270
高知縣高知市長濱 566-1

TEL +81-88-841-4080

E-mail hirokuni-ookura@asask.co.jp

Website http://www.suigei.jp

負責人 大倉 廣邦 Mr. Hirokuni Okura

【台灣代理公司】

穎溢實業有限公司

TEL 02-2901-1259

負責人 藍柏鼎

【已輸出的國家】

美國、德國、義大利、中國、澳大利亞



醉鯨 純米大吟釀 山田錦

將酒米之最的兵庫山田錦釀成極限的糯米步合比重 30%，以低溫慢熟製法充分發揮原料的優點。高雅的香味與厚醇的美味，越喝越有感覺。

醉鯨 純米吟釀 吟麗

這是本公司正式開始釀造道地吟釀酒時的第一款商品。其味道特色為可襯托出食材的美味，細緻不膩的純米吟釀酒。

(日文) 梅乃宿酒造株式会社

梅乃宿酒造株式會社

地址 〒 639-2102
奈良縣葛城市東室 27

TEL +81-745-69-2121

E-mail jimbo@umenoyado.com

Website http://umenoyado.com

負責人 神保 哲馬 Mr. Tetsuma Jimbo

【台灣代理公司】

友士股份有限公司

Website http://www.use.com.tw

【已輸出的國家】

美國、香港、中國、澳大利亞、英國等



梅乃宿 柚子酒 (再製酒)

大量使用日本國產天然柚子果汁的柚子酒。柚子酒 720ml 含有約 7 顆份柚子果實。柚子特有的清爽風味及酸味特別美味的柚子酒。加冰塊或蘇打水也能美味享用。

梅乃宿 果肉梅酒 (再製酒)

大量添加完熟梅子果肉，充滿果實感的梅酒。使用奈良縣西吉野產的梅子，口感酸甜濃厚的梅酒。

(日文) 皇國晴酒造株式会社

皇國晴酒造有限公司

地址 〒 938-0066
富山縣黒部市生地 296

TEL +81-765-56-8028

E-mail kikaku@mabotaki.co.jp

Website http://www.mabotaki.co.jp

負責人 岩瀬 新吾 Mr. Shingo Iwase

【台灣代理公司】
福庫商行有限公司

TEL 09-2068-0621

負責人 廖政豪

【已輸出的國家】
台灣、香港、中國、美國、泰國



三笑樂 大吟釀

使用當地城端生產的山田錦米，以能登釀酒師傳統的山麩方式釀造出的山麩純米酒。只有山麩釀造方式才能將山田錦米的美味轉化成具有乳酸酸味的美酒。與乳製品烹調料理或是油煮料理都非常適合。



幻乃瀧 純米吟釀

採用由環境省選定之日本名水百選之一，藏內地方的泉水所釀造的酒。可感受到米的美味與酒香，風味清爽輕盈是最大特色。請冷藏飲用。

(日文) 來福酒造株式会社

來福酒造株式會社

地址 〒 300-4546
茨城縣筑西市村田 1626

TEL +81-296-52-2448

E-mail info@raifuku.co.jp

Website http://www.raifuku.co.jp

負責人 藤村 俊文 Mr. Toshifumi Fujimura

【台灣代理公司】
和光國際企業有限公司

Website https://www.facebook.com/HeGuangTWJewelrySake

負責人 林建偉

【已輸出的國家】
台灣、美國

來福 超精米 8%
純米大吟釀

馥郁的水果香氣，以及超精米技術，呈現出細緻的口感。毫無雜味，漂亮地滑過喉嚨，米的溫順甘醇餘韻在口中擴散。

來福 純米大吟釀
山田穗

使用「幻之酒米—山田穗」培育自酒米之王者—山田錦。具有華麗哈密瓜香氣，入口即能感到豐富的甘醇美味。

(日文) 宮崎ひでビール株式会社

宮崎 HIDEJI BEER
股份公司

地址 〒 882-0077
宮崎縣延岡市行藤町 747-58

TEL +81-982-39-0090

E-mail info@hideji-beer.jp

Website http://www.hideji-beer.jp

負責人 木本 佳菜惠 Ms. Kanae Kimoto

【台灣代理公司】
熒信企業股份有限公司

Website https://www.facebook.com/HidejiBeerTW

負責人 林欣君

【已輸出的國家】
台灣、美國、德國 (歐盟)、香港



宮崎穗倉金生啤酒

本品以神武天皇的故鄉—宮崎縣高原町產的二條大麥為原料。搭配行騰泉水及自家培育酵母來釀造，並利用 SPG 精密過濾裝置除去啤酒酵母使能常溫保管、味道清爽，並保有麥的美味。榮獲 2012 年 IBC 金牌，日本首相安倍晉三品飲後也是讚聲連連！

宮崎日向夏拉格

名列宮崎三寶之一的日向夏蜜桔有著淡黃色的果皮和清爽撲鼻的南國香氣，在宮崎地區被視為高級水果。日向夏帶出的果香和酒花香融匯出不可思議的潤喉感，榮獲 2011 年日本啤酒銅賞及東京都知事賞大賞。World Beer Awards 2015 "Asia's Best Flavoured Beer-Gold Medal"

(日文) 丸石釀造株式会社

丸石釀造株式會社

地址 〒 444-0015
愛知縣岡崎市中町 6-2-5

TEL +81-564-23-3333

E-mail maruishi@014.co.jp

Website http://www.014.co.jp

負責人 深田 英揮 Mr. Hideki Fukada

【台灣代理公司】
福庫商行有限公司

TEL 02-2503-1993

負責人 廖政豪

【已輸出的國家】
台灣、中國、香港、澳大利亞、美國等



大吟釀德川家康

開封時四溢的甘甜香氣、入口後辛辣的口感，這兩個互相矛盾的「甘·辛」融合成絕妙的平衡，帶來深奧的感受。



魅惑草莓酒

以純米酒與草莓釀造成的酒。採用釀酒人自行採收的甘甜「栃乙女」草莓，將手工壓碎的草莓與純米酒合為一體。可直接品嚐到草莓原有的甜味，是極品的水果酒。

(日文) 梅美人酒造株式会社

梅美人酒造 股份有限公司

地址 〒 796-0088
愛媛縣八幡濱市 1557-2

TEL +81-894-22-0312

E-mail sales@ume-bijin.co.jp

Website http://www.ume-bijin.co.jp

負責人 上田 英樹 Mr. Hideki Ueda

招募代理商中

【已輸出的國家】
新加坡、英國、馬來西亞、香港



梅美人 (純米大吟釀)

口感溫和柔順為其魅力的
奢華日本酒。可以享受到
華麗的香味以及清爽的餘
韻。



蜜柑清酒 媛麗

日本全國一級品「愛媛
縣八幡濱產蜜柑」果汁
100%製成的酒。注重
健康的人，請務必品嘗享
用具有溫和口感的利口酒。

M E M O

(日文) 株式会社 T.M.L

T.M.L 股份有限公司

地址 〒 367-0035
埼玉縣本庄市西富田大久保山 1011-3
IOC 本庄早稻田 B 棟 302

TEL +81-495-27-6751

E-mail yamakawa@softsteam.co.jp

Website http://www.softsteam.co.jp

負責人 山川 裕夫 Mr. Hiroo Yamakawa

招募代理商中

【已輸出的國家】
香港



Softsteam 米

Softsteam 白米是以專利技
術 Softsteam 將米加工，使
澱粉糖化，熱量不變，增
加葡萄糖及胺基酸。煮法
也很簡單，無須洗米、浸泡，
只要在米中加水，10分鐘
即可輕鬆煮成美味的米飯。



Softsteam 糙米

Softsteam 糙米是以專利技
術 Softsteam 將米加工，使
澱粉糖化，減少糙米異味，
熱量不變，增加葡萄糖及
胺基酸。煮法也很簡單，
無須洗米、浸泡，只要在
米中加水，一般的電子鍋
即可輕鬆煮成美味的糙米
飯。

M E M O

(日文) 豚肉輸出分科会

豬肉輸出分科會

地址 〒 151-0053
東京都澀谷區代々木
1-37-20 酪農會館

TEL +81-3-3370-5473
E-mail hkuramoto@pig-pins.com
Website http://jlec-pr.jp
負責人 倉本 壽夫 Mr. Hisao Kuramoto



日本豚
JAPANESE PORK



在四季美麗分明的日本，對豬悉心照料與注重健康管理及飼料成分的飼農，努力提供令消費者安心且高品質的豬肉。並且也非常注重品種與地方特色豬肉。細緻的肉質與甘甜豐潤的油脂是「日本產豬肉」的特徵，這個標誌就是證明。

(日文) 鶏卵輸出分科会

雞蛋輸出分科會

地址 〒 104-0033
東京都中央區澁新川
2-6-16 馬事畜產會館 5 樓

TEL +81-3-3297-5515
E-mail fuwatama@jpa.or.jp
Website http://jlec-pr.jp
負責人 島田 博 Mr. Hiroshi Shimada



世界唯一可以「生」吃的「日本雞蛋」。日本雞蛋生產者可以拍胸脯打包票推薦的安全、安心美味雞蛋。美味的保證就要看是否有 TAMAGO=JAPAN EGG 的鮮豔標誌證明。

(日文) 牛乳乳製品輸出分科会

牛乳乳製品輸出分科會

地址 〒 102-0073
東京都千代田區九段北
1-14-19 乳業會館 4 樓

TEL +81-3-3261-9161
E-mail m-hikichi@jdia.or.jp
Website http://jlec-pr.jp
負責人 引地 聖和 Mr. Masakazu Hikichi



日本產的牛乳、乳製品，是經由在牧場飼養乳牛的酪農及收集生乳的乳業工廠的嚴格品質管理下進行生產。安全美味的日本產牛乳、乳製品，請安心食用。

M-0802

(日文) 伊藤火腿株式会社

伊藤火腿股份有限公司

地址 〒 153-0062 東京都目黒區三田 1-7-13

TEL +81-3-5723-6201
E-mail takayuki.yamakawa@itoham.co.jp
Website http://www.itoham.co.jp
負責人 山川 貴之 Mr. Takayuki Yamakawa

(日文) ANZCO Foods Ltd.Taiwan Branch (伊藤火腿株式会社ローカルコンタクト)

紐西蘭商亞洲肉品股份有限公司 (台灣分公司)

地址 〒 11161 台北市中山北路六段 248 號 3 樓

TEL 02-2836-1771
E-mail tommy@anzcofoods.com.tw
負責人 葉湯鳴 Mr. Tommy Yeh

M-0802

M-0802

(日文) エスフーズ株式会社

S FOODS 股份有限公司

地址 〒 663-8142 兵庫縣西宮市鳴尾濱 1-22-13

TEL +81-798-43-1065
E-mail ryamaji@sfoods.co.jp
Website http://www.sfoods.co.jp
負責人 山路 良平 Mr. Ryohei Yamaji

M-0802

(日文) スターゼンインターナショナル株式会社

STARZEN INTERNATIONAL 股份有限公司

地址 〒 108-0075 東京都港區港南 2-12-32 South Port 品川 9 樓

TEL +81-3-5783-2374
E-mail t-ino@starzen-ib.com
Website http://www.starzen.co.jp
負責人 井野 岳司 Mr. Takeshi Ino

M-0802

(日文) JA 全農ミートフーズ株式会社

JA 全農 MEAT FOODS 股份有限公司

地址 〒 108-0075 東京都港區港南 2-12-33 品川 CANAL 大樓 2 樓

TEL +81-3-5783-9717
E-mail moritat@jazmf.co.jp
Website http://www.jazmf.co.jp
負責人 森田 琢哉 Mr. Takuya Morita

M-0802

(日文) 全国農業協同組合連合会

全國農業協同組合連合會

地址 〒 100-6832 東京都千代田區大手町 1-3-1 JA 大樓

TEL +81-3-6271-8216

E-mail takei-hideaki@zennoh.or.jp

Website http://www.zennoh.or.jp

負責人 武井 英昭 Mr. Hideki Takei

M-0802

(日文) 日本火腿株式会社

日本火腿股份有限公司

地址 〒 141-6014 東京都品川區大崎 2-1-1 ThinkParkTower

TEL +81-3-4555-8250

E-mail y.endo@nipponham.co.jp

Website http://www.nipponham.co.jp

負責人 遠藤 芳徳 Mr. Yoshinori Endo

M-0802

(日文) 株式会社ミートコンパニオン

MEAT COMPANION 股份有限公司

地址 〒 190-0013 東京都立川市富士見町 6-65-9

TEL +81-42-526-3451

E-mail k.uemura@meat-c.co.jp

Website http://www.meat-c.co.jp

負責人 植村 光一郎 Mr. Koichiro Uemura

M-0802

(日文) JA 全農たまご株式会社

JA 全農雞蛋股份有限公司

地址 〒 161-8528 東京都新宿區中落合 2-7-1

TEL +81-3-6271-0505

E-mail makino_t@jz-tamago.co.jp

Website http://www.jz-tamago.co.jp

負責人 牧野 拓一 Mr. Takukazu Makino

(日文) 南九州畜産興業株式会社

南九州畜産興業
股份有限公司

地址 〒 899-8605

鹿兒島縣曾於市末吉町二之方
1828

TEL +81-986-76-1202

E-mail beef-export@nanchiku.co.jp

Website http://www.nanchiku.co.jp

負責人 宮里 利郎 Mr. Toshiro Miyazato

【台灣代理公司】

台灣農畜工業股份有限公司

Website http://www.tham.com.tw

負責人 麥家瑛

【已輸出的國家】

香港、新加坡、澳門、美國、泰國等

【已取得之認證】

美國 HACCP



鹿兒島黑豬肉

我們充滿著自信，將在鹿兒島縣的溫暖氣候及饒富大自然中，悉心照料飼養出的美味「鹿兒島黑豬肉」呈現給您。



#K-1 PRODUCT OF JAPAN



M E M O

(日文) 株式会社ハレルヤ

HALLELUJAH 股份有限公司

地址 〒 771-0220

德島縣板野郡松茂町
廣島字北川向四之越 30

TEL +81-88-699-7611

E-mail k.yoshida@ichioka-seika.co.jp

Website http://www.hallelujah.co.jp

負責人 吉田 惠子 Ms. Keiko Yoshida

招募代理商中



金長饅頭

略帶苦味的巧克力風味外皮，與清爽的白豆沙餡調和，自古以來備受喜愛的德島銘菓。

自生產開始約經過 80 年，現在仍廣受愛戴的「小饅頭」。

【獲獎經歷】：第 22 回全國菓子大博覽會 名譽總裁賞獲獎



鳴門金時焦糖布丁

西班牙傳統甜點之一的焦糖布丁，加上德島縣產的『鳴門金時』地瓜，冷凍成滋味濃郁的甜品。

口感有如冰淇淋般冰涼滑順，並充滿布蕾般醇厚美味的甜品。

(日文) イーグル製菓株式会社

EAGLE 製菓 股份有限公司

地址 〒 554-0012

大阪府大阪市此花區西九条
1-1-35

TEL +81-6-7660-8011

+81-584-47-8451

E-mail suzuki_kenjiro@s-eikodo.co.jp

Website http://www.s-eikodo.co.jp

負責人 鈴木 憲治郎 Mr. Kenjiro Suzuki

【已輸出的國家】

香港、中國、台灣、新加坡、馬來西亞等

【已取得之認證】

ISO9001、ISO14001

【主要種類】



滑順濃厚抹茶 牛奶糖

使用京都都具有 150 年以上歷史的祇園辻利宇治抹茶，入口即溶、口感滑順的牛奶糖。放入口中的瞬間，豐富的香味即擴散開來，抹茶的風味非常美味！用含或咬都美味的絕佳商品。



海苔天婦羅 芥末口味

使用適合油炸的『日本國產海苔』。以獨特的調和油製成，酥脆清香的海苔甜味與芥末辣味的風味相當豐富。夾鏈袋設計，開封後亦可維持美味。味道多元，口感豐富的海苔天系列之一。

(日文) 株式会社バセロン

VACHERON 巴賽榮股份有限公司

地址 〒 020-0866

岩手縣盛岡市本宮 4-1-5

TEL +81-19-635-5223

E-mail nagata@vacheron.jp

Website http://www.vacheron.jp

負責人 永田 剛 Mr. Tsuyoshi Nagata

招募代理商中



盛岡冷麵脆餅

將源自日本岩手縣盛岡的居酒屋「Ebisuke」的超人氣商品製成零食包。將「盛岡冷麵」以大豆油炸得酥脆，再灑上高湯粉、黑胡椒等調味，為方便享用的零食。



(日文) 株式会社上野風月堂

株式會社 上野風月堂

地址 〒 121-0831

東京都台東區上野 1-20-10

TEL +81-3-3831-1111

E-mail chunping-jin@fugetsudo-ueno.co.jp

Website http://www.fugetsudo-ueno.co.jp

負責人 金春平 Mr. Jin Chunping

招募代理商中

【已取得之認證】

ISO9001



法蘭酥

香草、草莓、巧克力三種口味的組合。酥脆輕薄的威化餅與內餡的絕妙搭配，順口美味。



迷你法蘭酥

保留傳統法蘭酥的酥脆口感，將之做成更好入口的可愛大小。香草、草莓、巧克力三種內餡的組合。

(日文) 株式会社エイワ

伊華股份有限公司

地址 〒 107-6006
東京都世田谷區經堂 1-5-4
TEL +81-3-3439-5334
E-mail k.nakada@eiwamm.com
Website http://www.eiwamm.co.jp
負責人 中田 和巳 Mr. Kazumi Nakada

【台灣代理公司】

旺陞貿易有限公司

Website http://www.ostc.com.tw

【已輸出的國家】

香港、美國、韓國、新加坡、俄羅斯等

【已取得之認證】

ISO9001、FSSC22000



抹茶口味棉花糖

棉花糖的中心部分包裹著抹茶牛奶餡料，非常獨特。

(日文) コリス株式会社

可利斯股份有限公司

地址 〒 533-0021
大阪府大阪市東淀川區下新庄 4-4-25
TEL +81-6-6322-6520
E-mail inoue@coris.co.jp
Website http://www.coris.co.jp
負責人 井上 明典 Mr. Akinori Inoue

【已輸出的國家】

中國、韓國、俄羅斯、新加坡、美國等

【已取得之認證】

ISO9001



牌原味口哨糖

會發出嗶嗶的聲音，吹起來很好玩、吃起來很好吃的口哨系列蘇打汽水口味。有男孩款、女孩款可挑選。內附玩具可讓你蒐集。

彈珠口香糖 葡萄口味

三顆中有一顆超酸！軟軟的口香糖中，包有滑順的內餡，像是遊戲般令人期待又緊張的彈珠口香糖系列葡萄口味。



(日文) 株式会社黄金糖

株式會社黃金糖

地址 〒 639-1042
奈良縣大和郡山形市小泉町 1255-2
TEL +81-743-52-1501
E-mail k-kayo@ogontoh.co.jp
Website http://www.ogontoh.co.jp
負責人 加用 一博 Mr. Kazuhiro Kayoh

【台灣代理公司】

祥昇貿易有限公司

TEL 02-2282-4988

負責人 陳立凡

【已輸出的國家】

台灣、中國、美國、香港、新加坡



黃金糖

僅以砂糖、麥芽糖為原料，完全不使用色素、添加物，閃耀金色光芒的透明糖果。以特殊的高溫處理製法，醞釀出獨特滋味與香氣的暢銷商品。



黃金糖優格口味

糖果及優格片黏在一起的獨特雙層構造，可在口中同時享受兩種滋味。添加維他命C、鈣、乳酸菌的多功效糖果。

(日文) セイカ食品株式会社

製菓食品股份有限公司

地址 〒 890-8531
鹿兒島縣鹿兒島市西別府町 3200-7
TEL +81-99-284-8116
E-mail yama@seikafoods.jp
Website http://www.seikafoods.jp
負責人 山下 伸一 Mr. Shinichi Yamashita

招募代理商中



文旦糖

以麥芽糖和糯米為主要原料，加入文旦果汁。Q彈有勁並有益健康的軟糖。



菠蘿軟糖

爽口風味是其特長。使用黃金鳳梨果汁、具Q彈有勁口感的軟糖。

(日文) 株式会社扇雀飴本舗

株式會社 扇雀飴本舗

地址 〒 542-0066

大阪府大阪市中央區瓦屋町 2-5-2

TEL +81-6-6763-0914

E-mail yosizaki@senjakuame.co.jp

負責人 吉崎 力 Mr. Tsutoru Yoshizaki

【台灣代理公司】

勇信貿易股份有限公司

TEL 02-2299-3850

負責人 徐碧芳

【已輸出的國家】

台灣、香港、中國、美國、越南

【已取得之認證】

ISO9001



冰淇淋糖

做成可愛冰淇淋造型的糖果。有香草、巧克力、草莓等三種口味。



抹茶五撰糖

有濃厚抹茶、抹茶牛奶、抹茶黑糖、抹茶鹽味、柚子抹茶等五種口味的抹茶糖。

(日文) 株式会社中島大祥堂

中島大祥堂 股份有限公司

地址 〒 581-0071

大阪府八尾市北久寶寺 2-2-1

TEL +81-72-990-1170

E-mail n-kaku@danke-net.co.jp

Website http://www.danke-net.co.jp

負責人 郭毅勤 Mr. Louie Kwok

【已輸出的國家】

新加坡、中國(含香港)、馬來西亞

【已取得之認證】

FSSC22000、日本全菓連 HACCP



抹茶蕨餅

將以香氣高雅、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，製成鮮綠清香的抹茶蕨餅。敬請享用抹茶蕨餅及抹茶黃豆粉交織而成味道醇厚的抹茶和菓子。



吉野葛餅

使用天然水「天之川」的三種葛餅。【純】略帶甜味的葛餅。淋上黑糖及黃豆粉。【柚子】在葛餅與蜜糖中加入柚子皮，口味清爽。【魁蕎】魁蕎香味的葛餅。淋上小倉餡蜜。

(日文) 株式会社ハート

HEART 股份有限公司

地址 〒 130-0013

東京都墨田區錦糸 3-14-2

TEL +81-3-5608-7216

E-mail tyamamoto@ikawa.co.jp

Website http://heart-ltd.jp

負責人 山本 毅 Mr. Takeshi Yamamoto

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、泰國

【已取得之認證】

ISO 9001



Hello Kitty 臉型巧克力

Hello Kitty 的造型包裝袋內裝有臉型巧克力的商品。



蛋黃哥造型布丁

三麗鷗人氣攀升中的「蛋黃哥」布丁DIY套組。蛋黃以布丁、蛋白以鮮奶油忠實重現蛋黃哥樣貌。

(日文) 有限会社レキップ・ド・ニコ

L'EQUIPE DE NIKO 有限公司

地址 〒 438-0072

靜岡縣磐田市鳥之瀨 123-1

TEL +81-538-33-2248

E-mail hodaka_yamada@lequipedeniko.com

Website http://www.lequipedeniko.com/english

負責人 山田 穂高 Mr. Hodaka Yamada

招募代理商中

【主要種類】



訂製甜點 (訂製的商標餅乾、馬卡龍)

許多高級品牌與企業紛紛下單訂製，可依照顧客要求訂製馬卡龍、餅乾、棉花糖等多元豐富的甜點。與一般在現成產品上印上名字不同，可完全依照客人的個人要求製作產品。



富士之國的高級鹹派 (採用日本特有材料製作的鹹派)

精選日本各地的食材，添加豐富鮮奶油製作。漂亮又可口的鹹派，最適合用來送禮使用。

(日文) 井村屋株式会社

井村屋
股份有限公司地址 〒 514-8530
三重縣津市高茶屋 7-1-1

TEL +81-59-234-2658

E-mail s_mimura@imuraya.co.jp

Website https://www.imuraya.co.jp

負責人 三村 祥子 Ms. Shoko Mimura

白玉紅豆牛奶
冰淇淋

以杯裝讓您慢慢品嚐日本「麻糬」美味的冰淇淋。採用專利技術，即使在零下18°C也不會變硬。麻糬加上牛奶冰、紅豆粒內餡，三者交織的口感妙不可言。

運動羊羹 PLUS

添加的能長時間維持體力的糖分，可讓身體緩緩吸收。該商品為條狀型點心。單手就能輕鬆補充卡路里，讓您能更暢快享受運動與戶外活動。



【台灣代理公司】

同立企業有限公司

TEL 02-2452-9695

負責人 陳紀聞

【已輸出的國家】

美國、香港、新加坡、泰國、中國等

【已取得之認證】

ISO9001、ISO22000

(日文) 丸京製菓株式会社

丸京製菓
股份有限公司地址 〒 683-0845
鳥取縣米子市旗之崎 2002-2

TEL +81-859-22-4136

E-mail kamitoku@marukyo-seika.co.jp

Website http://www.marukyo-seika.co.jp

負責人 紙徳 秋子 Ms. Akiko Kamitoku



5 個裝栗子銅鑼燒

風味豐富的餅皮加入栗子紅豆餡的銅鑼燒。以冰溫熟成製法將餅皮及紅豆以一定時間熟成，可維持美味及長久保存。丸京製菓的人氣 No.1 商品。

6 個裝鬆餅銅鑼燒
(獨家)

雞蛋風味豐富的餅皮，包入紅豆餡。鬆軟美味的鬆餅銅鑼燒。由於保存期限為一年，在日本國外相當有人氣。



招募代理商中

【已輸出的國家】

美國、加拿大、中國、韓國、英國等

【已取得之認證】

FSSC22000、ISO22000、鳥取縣 HACCP

(日文) 株式会社キョクイチ

KYOKUICHI
股份有限公司地址 〒 079-8650
北海道旭川市流通團地 1 條 2

TEL +81-166-48-4452

E-mail ooyanagi@kk-kyokuichi.co.jp

Website http://www.kk-kyokuichi.co.jp

負責人 大柳 誠 Mr. Makoto Oyanagi

【已輸出的國家】

香港、新加坡

北海道產
紅肉哈密瓜

北海道中心部地區栽種的哈密瓜。眾所周知，夏天的北海道哈密瓜，最適合作為贈禮之用。北海道哈密瓜因在炎熱的季節、日夜溫差大的環境下生長，故具有哈密瓜自然的甜味。



北海道產 蘆筍

北海道中心部地區栽種的蘆筍。特色是從穗尖到根部的鮮嫩度，以及日夜溫差培育出來的甜度。溫室栽培及露地栽培而成的多汁及美味。

(日文) 株式会社ニューズ

NEWS 股份有限公司

地址 〒 796-0305
愛媛縣西宇和郡伊方町河内
1448-1

TEL +81-894-38-2165

E-mail hiroko-k@news-mikan.com

Website http://www.news-mikan.com

負責人 土居 裕子 Ms. Hiroko Doi



溫州蜜柑

原汁 100% 的果汁。口感清新、餘韻也很爽口。美容及健康取向的果汁。不使用防腐劑，亦非濃縮還原的既安心、又安全的果汁。

【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

【已輸出的國家】

台灣

【已取得之認證】

特別栽培農作物

【主要種類】



M-1211

(日文) 有限会社柏崎青果

柏崎青果有限公司

地址 〒 039-2116

青森縣上北郡奥入瀨町秋堂 54-1

TEL +81-178-56-5030

E-mail seika_01@aomori96229.jp

Website http://www.aomori96229.jp

負責人 柏崎 進一 Mr. Shinichi Kashiwazaki

招募代理商中

【已輸出的國家】

美國、香港、英國、奧地利、荷蘭等

【主要種類】



黑大蒜

打破以往對大蒜的概念，減少令人在意的獨特臭味，實現甜甜的水果風味。為打造每天的活力及不輸給年齡的身體，請每天食用一片。



黑牛蒡茶

本公司研發出之新機能性食品黑牛蒡。具有抗氧化作用，可抑制飯後的血糖上升，亦被證實具有抑制酒精造成的肝功能障礙等健康效益。本產品為將此黑牛蒡混入牛蒡茶中，二度烘培所製成的美味茶品。

M E M O

New A

(日文) 野洲化学工業株式会社

野洲化學工業股份有限公司

地址 〒 520-2362

滋賀縣野洲市市三宅 1013

TEL +81-77-588-3000

E-mail k-hisashi@yasukagaku.co.jp

Website http://www.yasukagaku.co.jp

負責人 木村 久司 Mr. Hisashi Kimura

招募代理商中

【已取得之認證】

ISO9001

【主要種類】



明膠片 300

專家使用的明膠片 300，一片約為 3.3g，能以片為單位使用，方便食譜化。無須測量，可直接用手拿取的明膠 非常方便。(豬提煉明膠)



明膠粉 DY-200

高級款的明膠粉 DY-200，是可用於料理及甜點的萬用明膠。(豬提煉明膠)

M-1002

(日文) 大分縣椎茸農業協同組合

大分縣椎茸農業協同組合

地址 〒 870-0011

大分縣大分市勢家春日浦 843-69

TEL +81-97-532-9141

E-mail eizi9938@osk-shiitake.or.jp

Website http://www.osk-shiitake.or.jp

負責人 久久宮 榮次 Mr. Eiji Kugumiya

【已輸出的國家】

香港、台灣、英國、法國、越南等

【主要種類】



乾香菇冬菇 100g

冬天緩慢生長培育出兼具滋味、香氣、口感的珍品。亞洲圈最常食用的菇類。



乾香菇片 (切片) 50g

因是切片，泡水後容易泡開，亦較容易入味，可快速料理。

(日文) 株式会社上沖産業

上沖産業 股份有限公司

地址 〒 889-1514
宮崎縣北諸縣郡三股町大字蓼池
4688

TEL +81-986-52-4521

E-mail kamioki19@olive.plala.or.jp

負責人 上沖 和己 Mr. Kazumi Kamioki

【已輸出的國家】

台灣

【已取得之認證】

ISO9001、JAS 認證工廠

【主要種類】



海帶芽味噌湯 (10餐)

只要沖入熱水即可完成，非常美味，使用三陸的海帶芽及帶有甜味的麥味噌製成，完全不使用肉、魚、五葷(蔥)的全素食品。



菜食生活 蔬菜咖哩 (調理包)

大量使用新鮮蔬菜，風味豐富的咖哩調理包。完全不使用肉、魚、五葷(蔥)的全素食品。

(日文) 有限会社アグリプラン

有限會社 AGRIPLAN

地址 〒 759-2212
山口縣美禰市大嶺町東分 3164-4

TEL +81-837-52-0083

E-mail arimichi@agriplan.co.jp

Website http://www.agriplan.co.jp

負責人 有道 典廣 Mr. Norihiro Arimichi

招募代理商中

【主要種類】



藍莓果醬

生果醬般保留果實顆粒的頂級果醬。使用自家栽培的嚴選果實，以道地的手工細心製作，完全保留香味及口感，不使用添加物的『充滿自然的安心、安全果醬』。



藍莓飲料、番茄汁

嚴選使用自家栽培的最高級果實，製成安心的藍莓飲料。完全不使用水的番茄汁!! 將番茄的皮及籽全部保留，一步步仔細的製作，不使用添加物，亦不加水。

(日文) 株式会社小田垣商店

株式會社 小田垣商店

地址 〒 669-2323
兵庫縣篠山市立町 9

TEL +81-79-552-2369

E-mail nasu@odagaki.co.jp

Website http://www.odagaki.co.jp

負責人 那須 信太郎 Mr. Shintaro Nasu

【已輸出的國家】

香港、中國(上海)

【主要種類】



烘炒丹波黑豆

產於兵庫縣的“丹波黑”是黑豆中的精品，本產品挑選使用了兵庫縣產大顆粒的“丹波黑”作為主材料，用熱風烘乾製成香酥脆軟的食品。既可作為零食直接食用，還可與米飯一起煮成可口的黑豆飯。



丹波篠山産 丹波黑豆茶 茶包

100% 使用本店嚴選而出的黑豆，在日本堪稱頂級品牌，其生產於兵庫縣篠山市丹波。將附繩茶包用熱水或冷水沖泡，皆可享用到香味豐富的黑豆風味。

(日文) 丹波ささやま農業協同組合

丹波篠山 農業協同組合

地址 〒 669-2446
兵庫縣篠山市八上上 700

TEL +81-79-556-2288

E-mail t-kobayashi@ja-tanbasasayama.or.jp

Website http://www.ja-tanbasasayama.or.jp

負責人 小林 孝司 Mr. Takashi Kobayashi

【主要種類】



丹波篠山甜黑豆

直接將食材的美味以獨特的技術煮出醇厚圓潤的滋味。丹波篠山黑豆具有絕佳的色澤與味道。

丹波篠山黑毛豆

將丹波黑大豆選未變黑前，尚在綠色時就採收下來，製成冷凍毛豆。請品嚐丹波黑特有的濃郁甘甜味。

(日文) 五木食品株式会社

五木食品 股份有限公司

地址 〒 861-4201
熊本縣熊本市南區城南町坂野 945

TEL +81-964-28-7000

E-mail info@itsukifoods.jp

Website http://www.itsukifoods.jp

負責人 緒方 英雄 Mr. Hideo Ogata

招募代理商中

【已輸出的國家】

香港、韓國、印尼、中國、新加坡等

【已取得之認證】

ISO9001:2008



三袋裝炒麵

富含蔬菜水果的香醇美味另加入十幾種辛香料製成的辣味醬汁，最適合搭配口感滑順、具有彈性的中細麵。料理簡單，使用方便的三袋包裝。

熊本熊的熊本拉麵

包裝上印有大大的熊本縣吸睛吉祥物「熊本熊」，令人印象深刻的設計。令人深刻的包裝設計，可在提案型賣場成為搶眼商品。

(日文) 株式会社小山製麩所

株式會社 小山製麩所

地址 〒 060-0005
北海道札幌市中央區
北 5 條西 11-1-7

TEL +81-11-221-5612

E-mail koyama@fu-yuba.co.jp

Website http://www.fu-yuba.co.jp

負責人 小山 松男 Mr. Matsuo Koyama

招募代理商中

【已輸出的國家】

台灣、香港、澳大利亞、中東、印尼



即食豆腐捲

以北海道產大豆製成的生豆皮。請想像吃生魚片般，稍微沾點芥末醬油享用。可以充分品嚐到圓潤的大豆風味。也可油炸後作成紅燒或燉煮等佳肴。

北海道哈密瓜大福

鬆軟的大福餅皮中，包著加入北海道紅肉哈密瓜的奶油餡。口中充滿哈密瓜滋味的北海道風味珍品。

(日文) 株式会社武生製麵

武生製麵 股份有限公司

地址 〒 915-0005
福井縣越前市真柄町 7-37

TEL +81-778-22-0272

E-mail takefu@ymail.plala.or.jp

Website http://www.echizensoba.co.jp

負責人 中出 智文 Mr. Tomohumi Nakade

招募代理商中

【已輸出的國家】

美國、新加坡、香港



業務用越前 蕎麥麵 PC5-100

使用本公司在日本(北海道或福井縣)栽培的蕎麥，從製粉到製麵都以一條龍作業完成。蕎麥粉與麵粉以 5:5 的比例製成寬度略寬的五割蕎麥麵，風味佳口感 Q 彈，是可冷凍保存的生麵。

100% 蕎麥製造 十割乾蕎麥麵

使用本公司在日本(北海道或福井縣)栽培的蕎麥，100% 蕎麥粉製造，是香氣豐富、麵寬較寬的十割蕎麥麵。適合溫麵、冷麵，可搭配各種麵醬汁食用。

M E M O



(日文) 日本畜産物輸出促進協議会

M-0802

日本畜産物輸出促進協議會

地址 〒 101-0021 東京都千代田區外神田 2-16-2 第 2DIC 大樓 9 樓
 TEL +81-3-6206-0846
 E-mail wagyuu@sec.lin.gr.jp
 Website http://jlec-pr.jp
 負責人 菱沼 毅 Mr. Tsuyoshi Hishinuma

(日文) 愛知県食品輸出研究会

M-0816

愛知県食品輸出研究会

地址 〒 441-0304 愛知県豊川市御津町佐脇濱 3 號地 1-27
 TEL +81-533-77-2468
 E-mail info@aichifoodexport.jp
 Website http://www.aichifoodexport.jp
 負責人 平松 賢介 Mr. Kensuke Hiramatsu

(日文) 灘五郷酒造組合

M-0902

灘五郷酒造組合

地址 〒 658-0046 兵庫縣神戸市東灘區御影本町 5-10-11
 TEL +81-78-841-1101
 E-mail kome@nadagogo.ne.jp
 Website http://www.nadagogo.ne.jp
 負責人 藤井 篤 Mr. Atsushi Fujii

(日文) 高知商工会議所

M-0906

高知商工会議所

地址 〒 780-0870 高知縣高知市本町 1-6-24
 TEL +81-88-875-1176
 E-mail toresapo-kochi@cciweb.or.jp
 Website http://www.cciweb.or.jp/kochi
 負責人 山崎 正博 Mr. Masahiro Yamasaki

(日文) 三重県

M-0912

三重縣

地址 〒 514-8570 三重縣津市広明町 13
 TEL +81-59-224-2458
 E-mail export@pref.mie.jp
 Website http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/84723000001.htm
 負責人 山本 祥輝 Mr. Yoshiteru Yamamoto



(日文) 本庄早稲田国際リサーチパーク

M-0913

本庄早稲田國際 RESEARCH PARK

地址 〒 367-0035 埼玉縣本庄市西富田 1011
 TEL +81-495-24-7455
 E-mail sato@howarp.or.jp
 Website http://www.howarp.or.jp
 負責人 佐藤 徹 Mr. Toru Sato

(日文) 宮崎県

M-1004

宮崎縣

地址 〒 880-8501 宮崎縣宮崎市橘通東 2-10-1
 TEL +81-985-26-7113
 E-mail shinahara-shiori@pref.miyazaki.lg.jp
 Website http://www.pref.miyazaki.lg.jp
 負責人 品原 史織 Ms. Shiori Shinahara

(日文) 八幡濱商工会議所

M-1012

八幡濱商工会議所

地址 〒 796-0048 愛媛縣八幡濱市北濱 1-3-25
 TEL +81-894-22-3411
 E-mail ywthmcci@orange.ocn.ne.jp
 Website http://www.yawatahamacci.jp
 負責人 井上 榮二 Mr. Eiji Inoue

(日文) 岩手県

M-1018

岩手縣

地址 〒 020-8570 岩手縣盛岡市内丸 10-1
 TEL +81-19-629-5538
 E-mail AE0003@pref.iwate.jp
 Website http://www.pref.iwate.jp
 負責人 鈴木 亨 Mr. Toru Suzuki

(日文) 美禰市商工会

M-1101

美禰市商工会

地址 〒 759-2212 山口縣美禰市大嶺町東分 320-3
 TEL +81-837-52-0434
 E-mail katsumi.furuya@yamaguchi-shokokai.or.jp
 Website http://mineshiounet
 負責人 古屋 勝美 Mr. Katsumi Furuya



M-1102

(日文) 全日本菓子輸出工業協同組合連合会

全日本菓子輸出工業協同組合連合會

地址 〒 156-0052 東京都世田谷區經堂 1-5-4

TEL +81-3-3439-7048

E-mail andou@eiwamm.com

Website http://www.tacom.or.jp/greeting_j.htm

負責人 安藤 哲嗣 Mr. Tetsushi Ando

M-1103

(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

E-mail norin_div@city.sasayama.hyogo.jp

Website <http://www.city.sasayama.hyogo.jp>

負責人 中筋 吉洋 Mr. Yoshihiro Nakasuji

M-1106

(日文) 靜岡縣

靜岡縣

地址 〒 420-8601 靜岡縣靜岡市葵區追手町 9-6

TEL +81-54-221-2808

E-mail export@pref.shizuoka.lg.jp

Website <http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/kaigai.html>

負責人 村越 大 Mr. Hiroshi Murakoshi

M-1111

(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

TEL +81-11-231-1332

E-mail trade@sapporo-cci.or.jp

Website <http://www.sapporo-cci.or.jp>

負責人 中森 直樹 Mr. Naoki Nakamori

M-1213

(日文) 鹿兒島縣食用肉輸出促進協議會

鹿兒島縣食用肉輸出促進協議會

地址 〒 890-8577 鹿兒島縣鹿兒島市鴨池新町 10-1

TEL +81-99-286-3216

E-mail tikikaku@pref.kagoshima.lg.jp

Website <http://k-meat.net>

負責人 生駒 Erena Ms. Erena Ikoma

