



翔飛世界的 廣島產品



敬請嚐嚐



日本貿易振興機構廣島貿易資訊中心

JETRO

廣島產品圖

為您介紹受到世界喜愛的廣島產品和生產者。

牡蠣	03
紫菜	05
香鬆	07
調味料	09
豆醬	11
拉麵	12
厚煎蛋捲	13
洋菜	14
豆	15
水果&蔬菜	17
日本酒	19

■ 株式會社石川
「鈣黑豆」 → p.16

■ SENNARI株式會社
「有機純米醋 米醋360ml」 → p.10

■ 堂本食品株式會社
「Gohanikiru Enokiaonori (突出白飯美味 金針菇綠紫菜)」 → p.06

■ 田中食品株式會社
「旅行之友」 → p.08

■ 丸徳海苔株式會社
「山葵口味紫菜」 → p.05

■ 廣島海苔株式會社
「牡蠣醬油桌上紫菜方形 60張」 → p.05

■ 多福紹司股份有限公司
「好燒醬汁500g」 → p.09

■ 株式會社AHJIKAN
「冷凍厚煎蛋捲S」 → p.13

■ RYOKOKUSHOJI株式會社
「Soy de cafe (大豆咖啡)」 → p.15

■ SUNFOODS株式會社
「三輪牌“日式廣島燒汁醬”(甘味)420g」 → p.09

■ Kanawa水產株式會社
「炸牡蠣」 → p.04

■ 株式會社三幸産業
「KATSUOFURIDAS (鰹魚湯汁)」 → p.19

■ 合名會社梅田酒造場
「本洲第一 無濾過純米酒」 → p.19

■ 株式會社三宅
「SEMPUKU (千代純米大吟釀酒 720ml)」 → p.20

■ 株式會社Masuyamiso
「Moromi Miso (醪豆醬)」

北廣島町
安藝太田町
廣島市
府中町
海田町
熊野町
坂町
吳市
廿日市市
大竹市
江田島市



■寶積飲料株式會社
「試試洋菜（檸檬口味、咖啡口味）」庄原市
→p.14



■有限會社平田觀光農園
「柚子豆醬」
→p.17



■金光味噌株式會社
「用大豆製作的田地之肉豆醬（大蒜口味）」
→p.11



■高延食品株式會社
「高延 廣島産 牡蠣IQF」 →p.03

■ITOKU食品株式會社
「檸檬生薑4P」 →p.18



■株式會社朝紫
「蠔醬油」 →p.10



■倉田食品有限會社
「廣島Masuyamiso豆醬拉麵」 →p.12



■德永製菓株式會社
「竹炭豆」 →p.15



■川原食品株式會社
「OSAKANAGOHAN」 →p.07



■KS商會株式會社
「冷凍牡蠣」 →p.03



■萬田發酵株式會社
「萬田酵素」 →p.18



■中尾釀造株式會社
「誠鏡 純米Maboroshi (幻)」 →p.20



■賀茂鶴酒造株式會社
「大吟釀 金賀茂鶴」
→p.20



■盛川酒造株式會社
「白鴻 純米吟釀藍瓶」
→p.19



■廣島縣水果農業協同組合聯合會
「廣島HARUKA」
→p.17



※以JETRO會員為中心，登載廣島縣31家企業和團體。

廣島

簡介

- 面積 / 8,479.26km²
- 人口 / 2,860,769 人
※2010 年人口普查
- 縣花縣木 / 楓樹
- 縣鳥 / 紅喉潛鳥
- 縣魚 / 牡蠣



廣島縣，多彩且多才。

廣島縣擁有日本中四國地區第一大城市、縣政府所在地的廣島市。這裡凝縮了日本列島所有的地形和氣象，即一方面面向瀨戶內海的沿岸平地雨少溫暖，另一方面沿著日本中國山地氣候嚴寒。這些變幻莫測、得天獨厚的自然環境，使得農畜產業、漁業、以及食品產業發展興旺。

此外，還雲集了諸多產業，如具有在悠久歷史背景下磨練過來的高度技術的高度技術的製造汽車和造船等重工業；領先於時代最前線的高附加價值產業；至今傳達工匠們栩栩如生手藝的各種傳統產業（纖維、家具、琴、毛筆、木屐）等。

廣島縣在海外的知名度也很高，被聯合國教科文組織指定為世界文化遺產的嚴島神社和原子彈爆炸遺址等地，每年都吸引著很多國內外的遊客。

年平均氣溫 常年數值圖 (單位/°C)



全年降水量 常年數值圖 (單位/公釐)



(資料：廣島地方氣象台「廣島縣的地勢和氣象」)

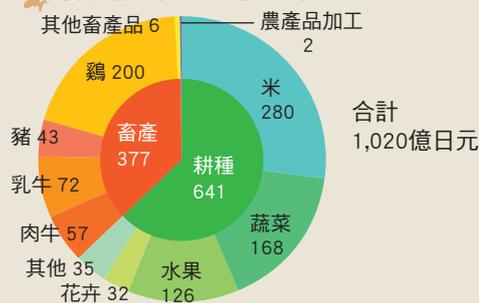
安全、安心、美味的廣島產品。

農畜產業

◎從北方的海拔800公尺山地到南方的島嶼，地形和氣象條件豐富多彩，利用這種環境進行各種各樣的栽培和養殖。

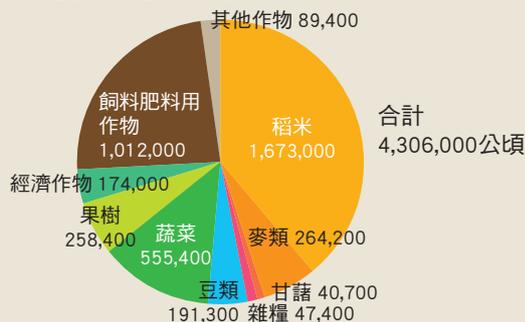
◎我們推進轉向有效且穩定經營的農業法人和環保農業。

●農業產額 (單位/億日圓)



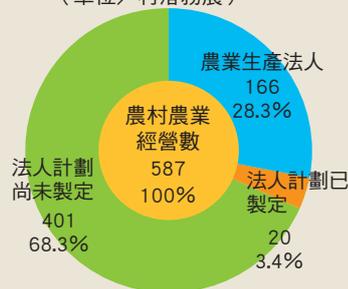
(資料：農林水產省「農業產額(各都道府縣)2009年」)

●農作物種植總面積 (單位/公頃)



(資料：農林水產省「各農作物的種植(栽培)總面積和耕地利用率2009年」)

●農業生產法人化各情況比率 (單位/村落務農)



(資料：農林水產省「村落務農實況調查2010年」)

食品產業

◎廣島縣有很多擁有優秀技術、富特性的日本全國性品牌的地方企業。

◎廣島縣獨自設定了積極評價食品事業者的衛生管理的「食品自主衛生管理認證制度」。

〈廣島縣食品自主衛生管理認證制度〉

由廣島縣指定的認證機構，評價符合縣的認證標準規定的事業者並給與認證的制度。對於取得認證的事業者將對認證對象產品賦予認證標識。



飲食文化

廣島豐饒的自然環境，孕育出許多美味食品。



◆廣島美食

〈廣島好燒〉

◎廣島好燒是代表廣島的美食之一。在鐵板上燒一張薄餅，上面堆積著如山的高麗菜、肉、麵，再加雞蛋燒製的作法是廣島風味。澆上好燒特製醬汁品嚐。廣島好燒店在廣島有1,857家，按每人的店鋪數量占日本第一。

〈資料：多福紹司股份有限公司 網站〉

〈牡蠣〉

◎廣島的牡蠣產量占日本第一。牡蠣的養殖自古以來就很盛行。在瀨戶內海精心養殖的廣島牡蠣，口感柔潤，味道鮮美。燒烤牡蠣、牡蠣飯、炸牡蠣、牡蠣火鍋等等，都是佳品。

◆產量日本第一



◆日本三大著名釀酒地之一

〈日本酒〉

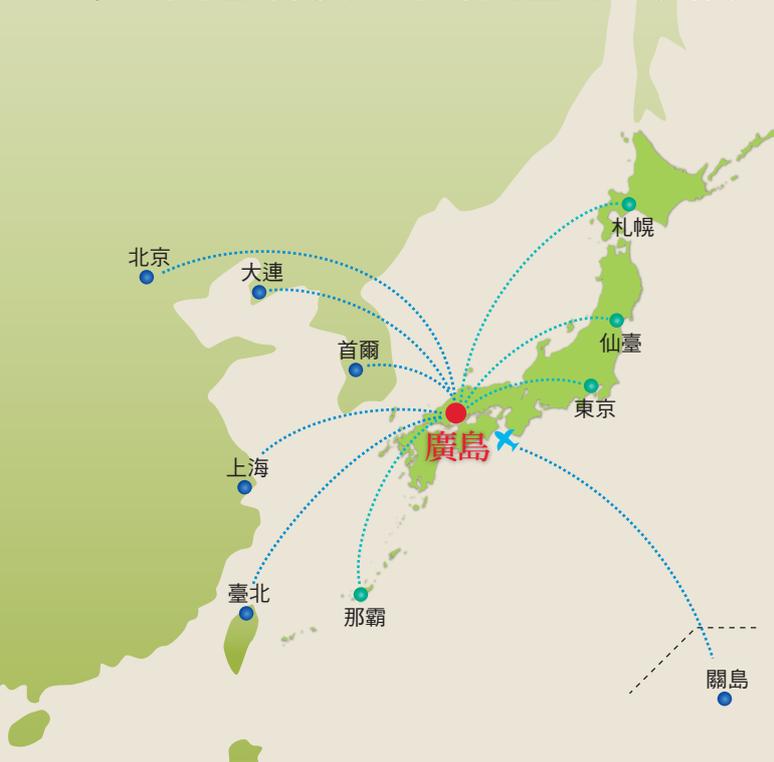
◎廣島的「西條」，和灘、伏見一同屬於日本三大著名釀酒地之一。廣島富有優質的釀酒米和名水供作日本酒的材料，是享譽世界的酒鄉。每年10月都舉辦「酒祭（品酒節）」，當場可以品嚐全國各地的地方酒。



白堀酒藏鱗次櫛比的西條酒藏大道

物流

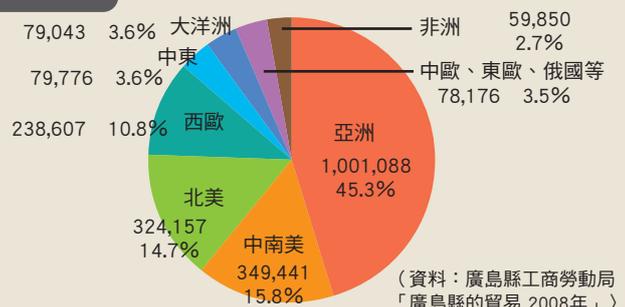
中四國區域最大的物流基地。與海外順利連接的窗口。



海路 ◎擁有廣島港、吳港、尾道絲崎港、福山港等四大重要港口。廣島港有國際定期航線，韓國（1周9班）、中國（1周6班）、台灣和東南亞（1周2班）、北美（1月1班）。

空路 ◎廣島機場有國際定期航班，台北（1周6班）、北京（1周5班）、上海（1周7班）、大連（1周8班）、首爾（1周7班）、關島（1周2班）。日本國內與東京、羽田、札幌、仙台、沖繩的那霸連接。

●各地區的出口額
(單位/百萬日圓)



牡蠣

產量享譽日本第一的廣島牡蠣。

廣島在1532-1555年左右開始養殖牡蠣。筏垂下方式養殖技術得到普及後，產量增多。平靜的潮流、適當的海水溫度變化和鹽分濃度、豐富的浮遊生物等最適合養殖的條件俱全，使廣島牡蠣粒子大、甜味濃厚、安全可靠。

在得天獨厚的自然環境中，經過長達470年歷史培養下來的養殖技術。濃厚的美味和嚴格的出貨標準是牡蠣的正宗產地-廣島的自豪。

什麼是牡蠣？

味道濃厚柔潤，是一種自古以來就在全世界被食用的貝類。除了生吃之外，燒烤、油炸等各種作法的牡蠣料理也非常可口。牡蠣的海水淨化能力之高廣為人知，另外，其貝殼還應用在藥品和日本畫顏料上。



廣島灣海面上浮著養殖牡蠣的牡蠣木筏

海外的評價

肉大鮮美！由於優良的品質和可靠的安全性，「廣島牡蠣」贏得人們的選購！



KS商會株式會社

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

將可口的牡蠣送至世界各國，只要解凍就可享受香醇的海味。

冷凍牡蠣

將在旺季時捕撈的新鮮牡蠣快速冷凍。牡蠣含有許多美味成分的肝醣，只要解凍您就能享受香醇濃郁的海味。另外，只需油炸即可食的「冷凍炸牡蠣」、特製調味料醃製的「中華牡蠣」、
「壽司牡蠣」也很受歡迎。



- 商品名稱／冷凍牡蠣
- 品目名稱／冷凍牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣100%
- 內容量／850g
- 日本國內希望零售價格／1,418日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長45.0cm×寬37.5cm×高16.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／10.5kg、10袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18℃以下）
- 有效期限／1~2年
- JAN編碼／4972832609903
- 出口國家、地區／台灣、香港等亞洲地區

企業DATA

■設立年／2008年 ■資本金／900萬日圓 ■員工數／3人
 ■地址／郵遞區號722-0051 廣島縣尾道市東尾道15-13
 ■TEL／81（848）47-4580 ■FAX／81（848）47-4580
 ■E-mail／fujikawa-carp@opera.net



高延食品株式會社

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

一年之中無論何時，都能享受早春味鮮肉嫩的牡蠣。

高延 廣島產 牡蠣IQF

從廣島的生產者直接收購新鮮的牡蠣，在衛生的工廠僅挑選大粒的，透過IQF（個體快速凍結）處理，保持了鮮度和美味。想吃的時候，只要將想要使用的份量解凍即可，不會浪費。一年之中均可輕鬆地品嚐牡蠣佳餚。



- 商品名稱／高延 廣島產 牡蠣IQF
- 品目名稱／冷凍牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣100%
- 內容量／850g
- 日本國內希望零售價格／1,400日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長44.8cm×寬36.8cm×高13.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／12kg（商品重量10kg）、10袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18℃以下）
- 有效期限／1年半
- JAN編碼／4938690400021
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、新加坡

企業DATA

■設立年／1970年 ■資本金／2,000萬日圓 ■員工數／100人
 ■地址／郵遞區號726-0004 廣島縣府中市府川町209
 ■TEL／81（847）45-7500 ■FAX／81（847）45-3554
 ■E-mail／norihisa-shirakami@takanobu.jp



簡易下垂養殖的方法是在落潮後露出的沙灘上打樁做木架



撒著麵包粉一炸便是鮮味的炸牡蠣、
和白飯一起煮便是牡蠣飯！



獨自設定嚴格的出貨標準！

有關貝毒出貨標準，美國政府機關FDA（美國食品和藥物管理局）將管制貝類出貨時使用的貝毒檢測量規定為8MU（老鼠單位），而廣島則規定為4MU，設定了比世界標準嚴格兩倍的獨自標準，以提高安全水準。

■牡蠣從養殖到出貨的過程

1 採苗 在吊在牡蠣筏的扇貝殼子上附上牡蠣的幼苗。

為了培育結實的牡蠣，把牡蠣的苗種移到海灘架上。

2 控制

3 養殖 吊在海上的養殖筏（長20m×寬10m）的下面。

船上立著約10m高的起重機，用捲揚機捲上來。

4 收穫

5 洗淨 把牡蠣在帶殼的狀態下放入洗淨機，去除泥土和附著生物等。

放入清潔的海水池，淨化牡蠣體內。

6 淨化

7 脫殼 一個一個地切關閉貝肌打開殼後，取出牡蠣。

用滅菌海水和清潔海水洗乾淨。

8 洗淨



牡蠣外殼因周圍環境不同而形狀各異



收穫小小牡蠣卻使用起重機，規模不小



稱做打牡蠣的剝牡蠣外殼取出牡黃的作業是一個一個進行的

牡蠣點滴紀錄



☺ 牡蠣被制定為廣島縣的縣魚（象徵）。



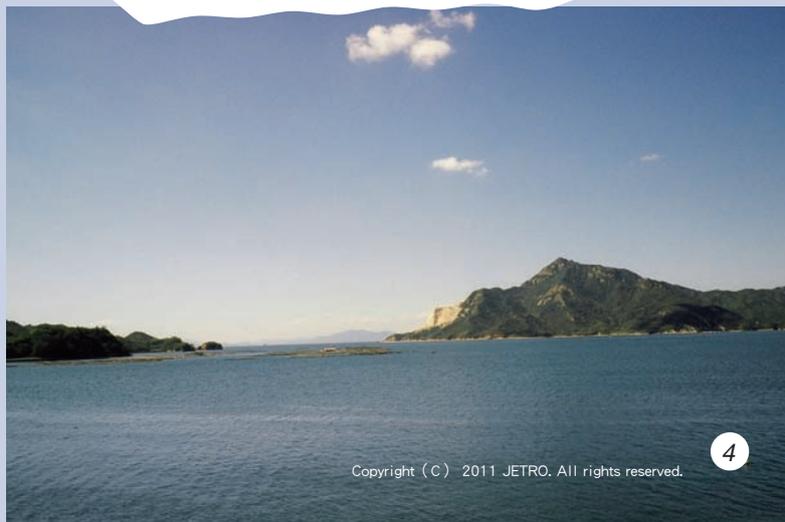
☺ 浮現在廣島灣的牡蠣筏，約有12,000個。

☺ 生吃和燒烤時，不僅牡蠣肉，湯汁也含有豐富的營養。

☺ 夏季牡蠣不產卵，所以所有的營養都用於成長。

☺ 即使在沒有水的環境裡，牡蠣也可生存一個星期。

☺ 到了冬季，牡蠣就會失去雌雄的區別（雌雄同體）。



Kanawa水産株式會社

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

廣島牡蠣料理的老店「牡蠣船Kanawa」名店的口味。

炸牡蠣

快速冷凍，保持生食用鮮牡蠣的美味和海味以及豐富的營養。精選麵衣所使用的麵粉、雞蛋、麵包粉等原料，不加多餘的調味料，做成淡泊的口味，讓您享受牡蠣原有的風味。



- 商品名稱／炸牡蠣
- 品目名稱／炸牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣
- 內容量／8粒
- 日本國內希望零售價格／1,000日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長33.0cm×寬50.0cm×高17.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／4.68kg、20袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18℃以下）
- 有效期限／1年
- JAN編碼／4984098
- 出口國家、地區／香港、新加坡、澳洲、英國

企業DATA

- 設立年／1981年 ■ 資本金／2,500萬日圓 ■ 員工數／40人
- 地址／郵遞區號734-0026 廣島縣廣島市南區仁保3-1-4
- TEL／81 (823) 57-7373 ■ FAX／81 (823) 57-4400
- E-mail／info@kanawa-oyster.com

紫菜



僅次於江戶，具有悠久歷史的名產地。

從1811年開始紫菜的產品化以來，廣島與江戶一起一直領先製造紫菜。依靠太田川的水量和廣闊淺灘的沿岸，不斷擴大漁場，使得廣島紫菜的名譽聞名全國。至今一直繼承下來的技術一絲不苟，支撐著深奧的美味。

凝聚了豐饒的風味和濃厚的美味，品質優良的日本紫菜，因此和白飯形成妙不可言的味道調和，令人大飽口福。

什麼是紫菜？

紫菜根據加工方法，其種類也不同，如把藻類漉成紙狀後乾燥而成的「板紫菜」、用甜鹹的調味煮成的「紫菜鹹烹」等。「板紫菜」用在壽司和飯團，「紫菜鹹烹」是配飯的好菜，兩者都是自古以來日本人吃慣的傳統食品。「板紫菜」有經過調味的「帶味紫菜」和切細的「細條紫菜」等。



支柱式漁場是在淺海處豎立支柱掛網來養殖紫菜的

海外的評價

日本紫菜不但用於手捲壽司和飯團，直接品嚐也能享受其美味，廣受喜愛！



丸德海苔株式會社

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

山葵的清爽風味是獨到之處！

山葵口味紫菜

具有山葵特有的「嗆鼻」刺激和食後的清涼感，是新口感的調味紫菜。使用清澈的泉水和雪水栽培的日本國產天然山葵。山葵的風味和香味與葡萄酒、乳酪等各種食材非常相配，直接品嚐也美味可口。



- 商品名稱／山葵口味紫菜
- 品目名稱／調味紫菜
- 主要原材料／乾紫菜（日本國產）、砂糖、醬油、小麥發酵調味料、蛋白加水分解物、柴魚片萃取物、山葵、酵母萃取物、麥芽糖、食鹽、海帶萃取物、香料※原材料的一部分含有小麥、大豆
- 內容量／8切8片（1大張份）
- 日本國內希望零售價格／131日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長48.8cm×寬38.6cm×高34.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／6.5kg、180袋
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／20箱
- 保存方法／常溫 ● 有效期限／1年
- JAN編碼／4902799208031
- 出口國家、地區／美國等21個國家

企業DATA

■ 設立年／1949年 ■ 資本金／2,500萬日圓 ■ 員工數／66人
 ■ 地址／郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心7-1-40
 ■ TEL／81（82）277-3838 ■ FAX／81（82）277-3845
 ■ E-mail／info@e-marutoku.com



廣島海苔株式會社

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

瀨戶的風味與香味，加上牡蠣精汁的調味紫菜。

牡蠣醬油桌上紫菜方形60張

原料作法非常講究，將柔質優良的新紫菜，用廣島產牡蠣精汁和牡蠣醬油、日本國產海帶和蝦乾調配而製，是芬芳可口的調味紫菜。這裝滿海鮮美味、營養豐富的天然食品，作為配飯的小菜也好，作為簡便的點心也很好。



- 商品名稱／牡蠣醬油桌上紫菜方形60張
- 品目名稱／調味紫菜
- 主要原材料／乾紫菜（日本國產）、蝦乾、海帶、砂糖、食鹽、醬油加工品（濃醬油、砂糖、魚醬、食鹽、柴魚片萃取物）、味醂、辣椒、牡蠣萃取物、調味料（氨基酸等）
- 內容量／8切60片（7.5大張份）
- 日本國內希望零售價格／472日圓（含稅）
- 包裝箱尺寸／長41.0cm×寬33.0cm×高17.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／2.5kg、20張
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／3箱
- 保存方法／密封後在陰涼處保存 ● 有效期限／300天
- JAN編碼／4902989100190
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、新加坡、美國

企業DATA

■ 設立年／1947年 ■ 資本金／7,770萬日圓 ■ 員工數／77人
 ■ 地址／郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心1-10-14
 ■ TEL／81（82）276-0101 ■ FAX／81（50）3488-0087
 ■ E-mail／center@hiroshimanori.co.jp



要有充足的陽光才能產生柔軟甜美的紫菜



紫菜還可摻在煎蛋捲、撒在沙拉上等用途廣泛。讓紫菜把日本海邊的風味帶到您日常的飯桌上吧！



利用紫菜的創意菜譜

丸德海苔

這是山葵的味道和香味滿分的輕便小飯團。

什錦飯的紫菜小飯團。

材料 (5個)

- 米飯…1碗米飯,不要盛得太滿
- 色拉鹹菜…1大匙
- 小乾白魚…1大匙
- 芝麻…1小匙
- 切細了的奶酪…適量
- 山葵口味紫菜…5張



做法

- 1 將熱飯和上色拉鹹菜、小乾白魚、芝麻(把芝麻炒了以後用拇指和食指一面挫一面),慢慢地攪拌、使全體均勻和成。
- 2 把有山葵口味紫菜5張鋪在保鮮膜上、不要重疊但也不要有間隙,然後把上述和好的飯放上。
- 3 用手將其桌上捲起來,方向由近到遠,一邊捲,一邊剝下保鮮膜。捲完後,用剝下的保鮮膜再重新捲一次,兩端捏緊,使整個像一個樣子。
- 4 剝下保鮮膜,撒上切細了的奶酪。

廣島海苔

味道爽口清淡。

日本式的海鮮醋拌涼菜

材料 (4個人吃)

- 比目魚…中間半片
 - 烏賊…1杯
 - 扇貝的貝柱…5個
 - 章魚…適量
 - 蝦…7條
 - 洋蔥…中等大小2分之1
 - 香菜…適量
 - 玉米…適量
 - 小西紅柿…適量
 - 蠔醬油味紫菜…適量
- 調味汁
- 檸檬…2個
 - 鹽…少量
 - 鬍椒…少量



做法

- 1 比目魚和烏賊切成片,大小與壽司用的差不多。扇貝的貝柱和章魚切成薄片。蝦整條煮熟。
- 2 香菜切碎,檸檬擠出其汁放著。
- 3 除了最後要撒上的材料以外,所有的攪拌在一起,把適量的弄碎的蠔醬油味紫菜加進去以後放入冰箱冷卻。
- 4 吃時,將弄碎的蠔醬油味紫菜撒在其上,撒得多一些,最後用小西紅柿點綴一下就告完成。

堂本食品

清涼爽口的一盤!
當酒菜也最為適當。

蘿蔔、鮭魚做的冷盤

材料(4個人吃)

- 蘿蔔…2分之1根
- 薰鮭魚…12片
- 橄欖油…適量
- 壽司醋…適量
- 黑鬍椒…適量
- 粉紅鬍椒…適量
- 金針菇綠紫菜…適量



做法

- 1 蘿蔔撒上食鹽使之變軟。然後,浸在壽司醋裏20到30分鐘。
- 2 把蘿蔔和薰鮭魚排整齊,澆上橄欖油。
- 3 撒上黑鬍椒,最後放上金針菇綠紫菜,用其綠色點綴。



堂本食品株式會社

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

微帶甜味的紫菜鹹烹海味，對山與海的恩澤心懷感謝。

Gohanikiru Enokiaonori (突出白飯美味 金針菇綠紫菜)

風味十足的日本產紫菜(一重草)和金針菇,加上廣島產牡蠣的萃取物,用砂糖、醬油煮得鹹鹹甜甜的紫菜鹹烹海味。不使用著色劑的商品,發揮了食材本身具有的天然顏色、美味和香味。最適合配飯或加在菜餚上面。



- 商品名稱/Gohanikiru Enokiaonori (突出白飯美味 金針菇綠紫菜)
- 品目名稱/紫菜鹹烹海味
- 主要原材料/金針菇、醬油、紫菜、砂糖、麥芽糖、澱粉、牡蠣萃取物、洋菜、調味料(氨基酸等)、香料、增黏劑、酸味劑、乳酸鈣(原材料的一部分含有小麥、大豆)
- 內容量/170g
- 日本國內希望零售價格/525日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長34.0cm×寬29.0cm×高95.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/5.8kg、30個
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/50箱(海外)、3箱(日本國內)
- 保存方法/常溫 ● 有效期限/180天(未開封)
- JAN編碼/4904566840017 ● 出口國家、地區/—

企業DATA

- 設立年/1948年 ■ 資本金/6,050萬日圓 ■ 員工數/277人
- 地址/〒遞區號731-3161 廣島縣廣島市安佐南區沼田町伴1816-3
- TEL/81(82)848-1155 ■ FAX/81(82)849-4596
- E-mail/info@domoto.co.jp

香鬆



廣島小魚、海藻非常豐富，可就地捕獲。

戰爭期間，需要比豆醬和醃菜等日本傳統的保存食品更有營養價值、攜帶又方便的新保存食品，香鬆是應這種需求而開發的。廣島南接瀨戶內海，優質的小魚和海萵苣等豐產易獲。這種地利優勢充分得到了利用。

廣島的香鬆，作為營養滋補食品，長期受到喜愛。

什麼是香鬆？

在日本一般家庭常備的香鬆，是撒在米飯上吃的粉末狀、粒子狀、魚鬆狀的食品。將魚、紫菜、芝麻、紅紫蘇等原料搗細，用調味料加味後，經過乾燥而成的。口味依原料的調配而不同，豐富多彩。也有將原料鬆開，然後加味攪拌而成的生鮮型香鬆。



正統的吃法是把紫菜蓋在飯上吃



要有充足的陽光才能產生柔軟甜美的紫菜

在海外的評價

紫菜香鬆獲得好評！

香鬆色彩斑斕，可從各種口味挑選的樂趣也是人氣的秘密之一！



三島食品株式會社

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

具清爽芳香與酸味的紅紫蘇香鬆・什錦飯原料。

YUKARI (紅紫蘇香鬆)

1970年從業務用香鬆起步的「YUKARI (紅紫蘇香鬆)」，現在已推廣到一般家庭，是受眾人喜愛的長期暢銷商品。使用契約栽培的優質紅紫蘇，進行徹底的品質管理。與白飯攪和成紫蘇飯最好吃，也很適合用於天婦羅的麵衣、拌菜等。



- 商品名稱／YUKARI (紅紫蘇香鬆)
- 品目名稱／香鬆
- 主要原材料／紅紫蘇 (日本、中國產)、食鹽、砂糖、調味料 (氨基酸等)、L-谷氨酸鈉、5'-核糖核苷酸鈉、蘋果酸
- 內容量／26g
- 日本國內希望零售價格／130日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長49.6cm×寬22.4cm×高24.4cm
- 重量、內裝數量 (每1箱)／4.7kg、10×12袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／3箱 (國內運送時) ● 保存方法／常溫
- 有效期限／365天 (未開封) 14天 (開封後)
- JAN編碼／4902765302114
- 出口國家、地區／美國、歐洲、亞洲、大洋洲等

企業DATA

■ 設立年／1949年 ■ 資本金／1億3,314萬日圓 ■ 員工數／450人
 ■ 地址／郵遞區號730-8661 廣島縣廣島市中區南吉島2-1-53
 ■ TEL／81 (82) 245-3211 ■ FAX／81 (82) 249-2557
 ■ E-mail／nakamoto@mishima.co.jp



川原食品株式會社

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

精選的天然食材，小型鱈魚和海萵苣的調和。

OSAKANAGOHAN

將直接烘烤的小型鱈魚搗成鬆軟的粉末，加上海萵苣和香噴噴的炒芝麻，調味製成，發揮食材風味與美味的柔和香鬆。不僅用於撒在白飯上，也很適合拌飯或泡茶飯。



- 商品名稱／OSAKANAGOHAN ● 品目名稱／香鬆
- 主要原材料／小型鱈魚 (北海道產)、芝麻、麵包粉、海萵苣 (三河產)、食鹽、調味料 (氨基酸等)、甜味劑 (山梨糖醇)
 ※ 原材料的一部分含有小麥、大豆
- 內容量／30g
- 日本國內希望零售價格／230日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長29.0cm×寬36.0cm×高20.0cm
- 重量、內裝數量 (每1箱)／2.9kg、60袋
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／1箱
- 保存方法／常溫
- 有效期限／240天
- JAN編碼／4971693201134
- 出口國家、地區／台灣、中國、新加坡、馬來西亞、澳洲等

企業DATA

■ 設立年／1946年 ■ 資本金／2,000萬日圓 ■ 員工數／40人
 ■ 地址／郵遞區號722-0051 廣島縣尾道市東尾道15-12
 ■ TEL／81 (848) 20-2011 ■ FAX／81 (848) 20-2022
 ■ E-mail／kota@onomichi-tsukudani.com



加在烏龍麵、蕎麥麵、義大利麵上，或作為沙拉的調味汁！還可作為調味料！



開始是撒在白飯吃的香鬆！

其吃法、用法，五花八門、各式各樣。現已超越世代、超越地區受到喜愛。



因使用原料不同，看上去顏色也各式各樣，也有和熱飯攪拌在一起的吃法。

利用香鬆的創意菜譜

三島食品

經過冷卻味道倍增！用在聚餐可裝點色彩。

紅紫蘇風味的義大利沙拉

約140kcal/1人份
烹飪時間/約20分鐘

材料（4人份）

- 烏賊…1條
- 辣椒（紅）…1個
- 辣椒（黃）…1個
- 辣椒（綠）…1個
- 黑橄欖…8個
- 〔紅紫蘇調味汁〕
- 三島牌的YUKARI®（紅紫蘇香鬆）…1大匙
- 蒜頭…5g
- 橄欖油…2大匙
- 葡萄酒醋…1大匙



作法

- 1 把烏賊去掉內臟、剝皮後，軀幹部分切成寬5mm圓片，鰓部分切成寬5mm片。腳部分先兩根連著切開，然後切成長3cm塊。
- 2 放入熱開水裡，簡單地煮一下。
- 3 把三種顏色的辣椒去除蒂和種子後，切成寬5mm的細條。
- 4 把蒜頭磨碎備用。
- 5 把YUKARI®和蒜頭、橄欖油、葡萄酒醋放入較大的碗裡攪拌製做調味汁。
- 6 把烏賊、辣椒、黑橄欖也放進去，跟調味汁攪拌均勻，盛器。

川原食品

超級簡單！最適合作下酒菜或另加一個的小菜。

拌醋小菜 配OSAKANAGOCHAN

約30kcal/1人份
烹飪時間/約20分鐘

材料（4人份）

- 蘿蔔…8cm
- 胡蘿蔔…1/2根
- 黃瓜…1根
- 醋…1/2小匙
- 醬油…2小匙
- 糖…1小匙
- OSAKANAGOCHAN（香鬆）…10g



作法

- 1 把蔬菜切成細條。
- 2 碗裡放入1，加入醋、醬油、糖攪拌均勻。（加味可按自己喜愛加減）
- 3 放入冰箱約15分鐘，使其入味。
- 4 最後撒上OSAKANAGOCHAN。

田中食品

放入便當、當做前菜也能招人喜愛。

旅行之友 三明治

約137kcal/1人份
烹飪時間/約10分鐘

材料（1人份）

- 三明治用的土司麵包…2片
- 蛋黃醬…1小匙
- 旅行之友（香鬆）…2/3大匙



作法

- 1 在2片三明治用的土司麵包一面塗上蛋黃醬，然後再撒上旅行之友。
- 2 把2片麵包合在一起，使撒上香鬆的側面夾在中層，再把麵包輕輕壓製合好。
- 3 切成4塊，以便容易食用。

※只用1片麵包，捲成圓筒狀也好。
※烤一下，製成熱三明治也可口。



田中食品株式會社

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

瀨戶內海的天然口味，一直是飯桌上的寵兒，日本傳統食品-香鬆。

旅行之友

以「為孩子著想的親情」為宗旨開始製作的香鬆，攜帶方便、營養豐富，作為保存食品特別好用。香鬆裡使用的小魚、芝麻、雞蛋等，儘量保存了自然的美味，而且還包含很多鈣質。旅行之友被認為廣島市的「廣島品牌（The Hiroshima Brand）」



- 商品名稱/旅行之友 ● 品目名稱/香鬆
- 主要原材料/小魚粉末（青花魚、沙丁魚、竹筴魚）、砂糖、芝麻、醬油、食鹽、紫菜、小麥、澱粉、葡萄糖、雞蛋粉末、米油、大豆蛋白、豬肉萃取物、雞肉萃取物、蛋白加水分解物、乳清鈣、小魚乾萃取物、洋蔥、糊精、調味料（氨基酸等）、食品着色劑（薑黃、類胡蘿蔔素、紅麴）、膨脹劑
- 內容量/28g
- 日本國內希望零售價格/115日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸/長61.7cm×寬40.0cm×高19.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）/5.5kg、120袋
- 出貨可能日期/全年 ● 最少批量/10箱
- 保存方法/常溫 ● 有效期限/1年
- JAN編碼/4904561011016
- 出口國家、地區/美國、巴西、中國、韓國、新加坡等

企業DATA

- 設立年/1928年 ■ 資本金/1,000萬日圓 ■ 員工數/145人
- 地址/郵遞區號733-0032 廣島縣廣島市西區東觀音町3-22
- TEL/81 (82) 232-1331 ■ FAX/81 (82) 231-7521
- E-mail/zheng@tanaka-foods.co.jp

調味料

烹飪的加味技巧，取決於調味料。

保持日本傳統味道的調味料、為了迎合食生活的變化而開發的調味料、添加美味後再出世的新調味料等，調味料的種類各式各樣。正是因為被賜予天然材料和清澈甜水的廣島，才會有支持烹飪味道的廠家。

海外的評價

隨著日本料理的人氣高揚，給日本料理帶來豐富味道的日本調味料也得到外國人的選購！



廣島是個糧食和水資源豐富的土地。調味料廠家支持著日本的飲食文化和烹飪文化。

什麼是好燒醬汁？

廣島具代表性的菜餚之一—好燒，用好燒醬汁完成會使味道更佳。這種醬汁的特點在於可纏在菜上的黏性以及與材料配合良好的甜鹹味，是廣島發明的特製醬汁。不僅在店鋪，在一般家庭也常用。可用於各式各樣的調味。



什麼是湯汁？

湯汁在日本料理不可或缺，是重要的調味料之一。透過煮柴魚片、小魚乾、海帶等，萃取其美味成分。用柴魚片萃取湯汁時，放入柴魚片後立即關火濾過的第一湯汁，適合做清湯，然後再放入柴魚片加水煮而萃取的第二湯汁，適合用於豆醬湯和燉煮菜餚。最近還有液體和固體的風味調味料供應。



多福紹司股份有限公司

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

不僅用於好燒，炸豬肉片、油炸食品等也很合適。

好燒醬汁500g

與戰後的好燒攤販一起開發的醬汁。以當時的伍斯特沙司為基本，加上粘度和甜味，誕生了這最適合好燒的醬汁。降低鹽分與酸味，突出了蔬菜與水果的醇和風味。

※與本公司伍斯特沙司相比



- 商品名稱／好燒醬汁500g
- 品目名稱／濃厚醬汁
- 主要原材料／蔬菜、水果（蕃茄、洋蔥、蘋果、棗子、其它）、糖類、釀造醋、食鹽、香辣調味料
- 內容量／500g
- 日本國內希望零售價格／330日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長34.4cm×寬17.4cm×高22.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／6.6kg、12瓶
- 出貨可能日期／全年（依國家的不同會有所變動）
- 最少批量／10箱
- 保存方法／常溫（未開封）、要冷藏（開封後） ● 有效期限／2年
- JAN編碼／4970077101138
- 出口國家、地區／美國、中國、韓國

企業DATA

■ 設立年／1922年 ■ 資本金／1億日圓 ■ 員工數／528人
 ■ 地址／郵遞區號733-8678 廣島縣廣島市西區商工中心5-2-10
 ■ TEL／81（82）277-7168 ■ FAX／81（82）277-2468
 ■ E-mail／hmiyata@otafuku.co.jp



SUNFOODS株式會社

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

獲得廣島好燒食品主題樂園所有店鋪使用的行家推薦品。

三輪牌“日式廣島燒汁醬”（甘味）420g

味濃和爽口交織、講究極致的醬汁，是被廣島市認定為「廣島品牌（The Hiroshima Brand）」的商品。不僅用在好燒，與漢堡肉餅等肉菜、煎蛋餅、生菜、炒麵上也很相配。還有極辣、蒜味、減鹽等口味。



- 商品名稱／三輪牌“日式廣島燒汁醬”（甘味）420g
- 品目名稱／味濃醬汁
- 主要原材料／蔬菜、水果（番茄、蘋果、洋蔥、蒜頭）、砂糖、釀造醋、蛋白加水分解物、食鹽、玉米粉（非基因改造）、香辣調味料、酒精、調味料（氨基酸等）、酸味劑、焦糖色素
- 內容量／420g
- 日本國內希望零售價格／294日圓（含稅）
- 包裝箱尺寸／長44.0cm×寬28.0cm×高26.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／14kg、20瓶 ● 出貨可能日期／全年
- 最少批量／15箱 ● 保存方法／常溫 ● 有效期限／1年
- JAN編碼／49555325
- 出口國家、地區／台灣、香港、新加坡、美國、英國等

企業DATA

■ 設立年／1951年 ■ 資本金／2,000萬日圓 ■ 員工數／28人
 ■ 地址／郵遞區號734-0013 廣島縣廣島市南區出島1-26-1
 ■ TEL／81（82）250-2511 ■ FAX／81（82）250-2512
 ■ E-mail／info@sunfoods.net

什麼是醬油？

醬油是以大豆、小麥、鹽為原料，經過發酵製作的液體調味料。烹飪時，可以給燉煮菜餚加味或作為湯汁和醬汁的底料使用；吃時，裝入小瓶的醬油可以放在桌上，往做好的菜餚澆一點加味等，用途廣泛。醬油有濃醬油、淡醬油、只用大豆的濃密醬油、再釀造醬油、白醬油等種類。

什麼是醋？

用米等的穀物或水果釀酒後，加醋酸菌進行發酵而成，是個帶有獨特風味的液體調味料。除了用於壽司的醋飯以外，還可給菜餚添加酸味或爽口感、或用於調節味道。醋具有很強的殺菌能力，加工成醋醃的食品，不僅能享受獨特的風味，還能提高食品的保存能力。



株式會社三幸産業

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

可簡單地在家中重現連職業廚師都比不上的湯汁。

KATSUOFURIDASHI (鰹魚湯汁)

湯汁是烹飪的基本、掌握菜餚美味的重要食材，我們把對湯汁的執著凝縮在茶包裡。精選日本國產的原料，以獨特的金比率混合，調製成能引出至高美味和香味的茶包。只需調節水量，就可活用於各種料理如清湯、火鍋、燉煮菜餚等。



- 商品名稱/KATSUOFURIDASHI (鰹魚湯汁)
- 品目名稱/萬能日式湯汁(茶包式)
- 主要原材料/風味原料(柴魚片、青花魚片、潤目沙丁魚片、煮湯汁用的海帶、香菇粉末)、食鹽、砂糖、粉末醬油、調味料(氨基酸等)、乳酸鈣(L型發酵乳酸鈣) ●內容量/176g ●日本國內希望零售價格/650日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時) ●包裝箱尺寸/長37.5cm×寬33.5cm×高27.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10.2kg、50袋 ●出貨可能日期/全年 ●最少批量/3箱
- 保存方法/陰涼處，避免高溫與多濕(未開封)冷藏(開封後) ●有效期限/1年半
- JAN編碼/4900325019311 ●出口國家、地區/北美、中國、台灣、韓國等

企業DATA

■設立年/1988年 ■資本金/7,000萬日圓 ■員工數/102人
 ■地址/郵遞區號739-1752 廣島縣廣島市安佐北區上深川町122-3 ■TEL/81(82)840-3135
 ■FAX/81(82)840-3235 ■E-mail/naoya-yamada@w-sanko.co.jp



株式會社朝紫

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

日本最暢銷的湯汁醬油，也在世界各國銷售中。

蠔醬油

萃取廣島縣產的鮮蠔的美味精華，加上鰹魚、香菇、海帶等的湯汁，並以自然釀造的醬油、味醂、砂糖等調味而製成的湯汁醬油。此萬能醬油，與普通的醬油一樣適用於各式各樣的料理，也可稀釋當作烏龍麵、蕎麥麵的澆汁使用。

※榮獲 MONDE SELECTION 最高金獎



- 商品名稱/蠔醬油
- 品目名稱/湯汁醬油
- 主要原材料/風味原料、柴魚片、海帶、乾香菇、醬油(天然釀造)(脫脂加工大豆：非基因改造)、含有小麥
- 內容量/300ml
- 日本國內希望零售價格/395日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長18.5cm×寬24.0cm×高19.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10.5kg、12瓶
- 出貨可能日期/接受訂貨後10天以內
- 最少批量/5箱
- 保存方法/常溫 ●有效期限/1年
- JAN編碼/4901177030394
- 出口國家、地區/台灣、中國、香港、美國、英國、俄國等18個國家、地區

企業DATA

■設立年/1910年 ■資本金/3,600萬日圓 ■員工數/63人
 ■地址/郵遞區號714-8501 岡山縣笠岡市茂平989
 ■TEL/81(865)66-2727 ■FAX/81(865)66-1427
 ■E-mail/james@asamurasaki.co.jp



SENNARI株式會社

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

精選名牌米並使用天然地下水，限定生產的米醋。

有機純米醋 米醋360ml

下很多功夫和時間釀造的米醋，具有馥郁的香氣和醇和的酸味，達到醋的最高水準。從在衛生的工廠釀造純米酒開始，然後加上秘傳的醋酸菌慢慢地發酵4個半月，配合天然的地下水，製成安心、安全、健康的美味可口醋。



- 商品名稱/有機純米醋 米醋360ml
- 品目名稱/醋
- 主要原材料/有機米
- 內容量/360ml
- 日本國內希望零售價格/556日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長25.0cm×寬30.0cm×高20.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/7.4kg、12瓶
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/5箱以上
- 保存方法/常溫陰涼處
- 有效期限/2年
- JAN編碼/4973418283135
- 出口國家、地區/台灣、中國、香港、新加坡等

企業DATA

■設立年/1927年 ■資本金/4,000萬日圓 ■員工數/31人
 ■地址/郵遞區號731-3362 廣島縣廣島市安佐北區安佐町久地2683-25
 ■TEL/81(82)810-3000 ■FAX/81(82)810-3111
 ■E-mail/info@sennari-oochi.jp

豆醬

自古以來聞名日本全國的廣島風味。

廣島氣候溫暖，優質的大豆、米、水資源豐富，所以製作地方特色的豆醬很盛行。特別是具有400年傳統的府中豆醬，因其纖細而香甜的特色被譽為「日本三大白豆醬」之一，博得好評。

海外的評價

伴隨日本料理熱的興起，受到世界關注的日本食材之一！可簡單便捷製作的速溶豆醬湯很有人氣！

構成傳統日本菜譜「一湯三菜」中的一湯最有代表性的就是豆醬湯。豆醬除了作為調味料之外，還可用做甜點的材料，是具有保健作用的功能食品。

什麼是豆醬？

以大豆為主要原料，再和米或麥組合製作成糊狀的發酵食品。根據主原料和麴、鹽的分量平衡，使它發酵熟成的微妙程度，豆醬的色彩和味道截然不同。使用豆醬的典型菜餚「豆醬湯」，在日本飲食生活中是不可或缺的，可以說，旅居海外的日本人想念的第一選擇。



為使味道絕頂，把豆醬放在木桶裏發酵成熟



日本人特別愛吃不離口的豆醬湯

豆醬不僅用於溶入豆醬湯裡，還可塗在魚和肉上烤、拌在義大利麵上！



金光味噌株式會社

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

百分之百的植物原料!使用大豆製成的肉豆醬,宛如吃肉的感覺。

用大豆製作的田地之肉豆醬 (大蒜口味)

將質量上好的大豆剝碎加工，用杉木木桶釀造的府中豆醬味調味，而有名的府中豆醬已有一百年以上的歷史。看上去像肉，味道也像是肉。尤其對於特別注意健康以及對熱量和食物營養價值敏感的人可以說是畫時代的商品。放在米飯上一起吃或用蔬菜葉包了吃，夾在面包裡等等，品嚐方法也有多種。



- 商品名稱/用大豆製作的田地之肉豆醬 (大蒜口味)
- 品種名稱/菜肴豆醬
- 主要原材料/豆醬 (大豆、大麥、食鹽)、大豆蛋白、蘑菇、味醂、砂糖、麥芽糖、大蒜、豆油、芝麻油、酵母精、酒精
- 內容量/110g
- 日本國內希望零售價格/450日圓 (含稅)
- 包裝箱尺寸/長25.0cm, 寬32.0cm, 高34.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/14.4kg, 48個
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/1盒
- 保存方法/常溫 (未開封時) 冷藏 (開封後)
- 有效期限/1年
- JAN編碼/4901345400318
- 出口國家、地區/—

企業DATA

■設立年/1872年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/17人
 ■地址/郵遞區號726-0005/廣島縣府中市府中町628
 ■TEL/81(847)41-2080 ■FAX/81(847)43-6769
 ■E-mail/kou@kanemitsu-miso.co.jp



株式會社Masuyamiso

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

只要加在季節的蔬菜或白飯上，就成為簡單的日本料理。

Moromi Miso (醪豆醬)

「Okazu Miso (菜餚豆醬)」是當作一道菜加在蔬菜或白飯上品嚐的豆醬，自古以來在日本各地就受到人們的喜愛。其中具代表性的「Moromi Miso (醪豆醬)」使用精選的大麥和優質的大豆製成。可作為蘸醬輕鬆享用。也推薦您做醪醃菜或澆在豆腐排上。



- 商品名稱/Moromi Miso (醪豆醬)
- 品目名稱/Okazu Miso (菜餚豆醬)
- 主要原材料/大麥、糖類 (麥芽糖、砂糖)、大豆、醬油 (大豆、小麥、食鹽)、食鹽、釀造調味料、萃取物 (酵母、海帶、香菇)、酒精、調味料 (氨基酸等)
- 內容量/100g
- 日本國內希望零售價格/138日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長27.0cm×寬18.0cm×高10.6cm
- 重量、內裝數量 (每1箱)/1.5kg、12個
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/5箱
- 保存方法/常溫，避免直射陽光 ●有效期限/1年
- JAN編碼/4902826170690
- 出口國家、地區/台灣、韓國、泰國、巴西、法國等

企業DATA

■設立年/1929年 ■資本金/7,000萬日圓 ■員工數/250人
 ■地址/郵遞區號737-0811 廣島縣吳市西中央3-7-40
 ■TEL/81(823)21-6633 ■FAX/81(823)21-6636
 ■E-mail/h-tanaka@masuyamiso.co.jp

拉麵

中細麵的廣島、平麵的尾道。

以廣島市為中心的西部地區主要為，戰後從攤店中式麵條衍生的醬油豬骨湯的「廣島拉麵」。而在尾道市較有名的「尾道拉麵」，據說是由製麵廠工作人員創作的，使用了雞骨湯加瀨戶內海的小魚湯汁和豬背脂。

海外的評價

拉麵可和壽司相提並論，是具有高知名度、享有人氣的日本菜餚！因為湯和麵的味道絕妙搭配而受到人們的追捧！

利用當地材料製作、富有特性的地方獨創拉麵。

拉麵到底是什麼東西？

拉麵原來以中國的麵條料理為基礎，再經過日本獨特的進化和發展，成為堪稱國民食品的大受歡迎的菜餚。麵粉添加鹼水的麵條具有獨特的美味和口感，加上豬骨或魚貝類的湯，再用醬油、鹽、豆醬等調味汁加味，種類繁多。還放青蔥、豆芽、叉燒肉、筍乾等配料。



麵店都追求各自獨特的風味



魚貝類湯味道清淡鮮美，白濁的豬骨湯味道濃厚油膩！



■當地特有的拉麵

◎廣島拉麵

採用典型的、溫和的味道。

(湯) 以豬骨湯為基礎，加上醬油湯汁

(麵) 細直麵

(配料) 叉燒肉、豆芽、筍乾、青蔥等

◎尾道拉麵

香味芳醇、味道濃厚。

(湯) 以魚貝類為基礎，加上醬油湯汁

(麵) 平麵

(配料) 叉燒肉、豬肥肉、筍乾、青蔥等

◎福山拉麵

醬油味道、清淡鮮美。

(湯) 以雞骨湯為基礎，加上醬油湯汁

(麵) 中細麵

(配料) 叉燒肉、筍乾、青蔥等



■拉麵攤

過去，把烹飪用具裝載在兩輪拖車，邊吹響喇叭邊拖邊走在街上賣拉麵。如今兩輪拖車變成了汽車，停在繁華街道上，擺放椅子，不走著賣的多起來了。有的因為經營攤店時獲得好評，後來發展成為固定店鋪拉麵專賣店。每個店鋪都有秘傳的味道，這種味道得到精心的保護，然後以開分號的形式一直繼承下來。



倉田食品有限會社

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

海外人氣的豬骨湯和味噌豆醬拉麵融合的商品。

廣島Masuyamiso豆醬拉麵

與豆醬廠商老店「Masuyamiso」合作的當地拉麵系列最新作品，為您帶來廣島與瀨戶內地區的美味。混合米豆醬、大豆豆醬、豬骨的美味濃湯，與嚼勁十足容易入味的捲麵配合得完美無缺。



- 商品名稱／廣島Masuyamiso豆醬拉麵
- 品目名稱／拉麵
- 主要原材料／麵(麵粉、麵筋、全卵粉、卵白粉、食鹽、加工澱粉、酒精、鹼水、梔子色素)，湯(萃取物(豬骨、雞骨、酵母)、米豆醬、醬油、大豆豆醬、芝麻、砂糖、食鹽、釀造調味料、蒜頭、麥芽糖、生薑、魚醬、豆瓣醬、酒精、調味料)
- 內容量／300g(麵100g×2、湯50g×2)
- 日本國內希望零售價格／441日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長50.5cm×寬24.0cm×高49.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／11.8kg、12×3個
- 出貨可能日期／隨時 ●最少批量／1箱
- 保存方法／冷藏(出口時冷凍) ●有效期限／冷藏20天(冷凍365天)
- JAN編碼／4906436003713
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、韓國、新加坡等

企業DATA

- 設立年／1987年 ■資本金／500萬日圓 ■員工數／57人
- 地址／郵遞區號721-0962 廣島縣福山市東手城町1-32-49
- TEL／81(84)945-6200 ■FAX／81(84)945-6234
- E-mail／info@fukuyama-ramen.com

厚煎蛋捲

從雞蛋產地向日本全國供應煎蛋捲。

廣島縣採卵用的養雞產業位居日本全國第5位(2009年度),是在雞蛋生產方面有著豐富經驗的土地。我們創立了煎蛋捲的工場「玉子燒屋」,為適應客戶的要求,在日本全國成立了品質和安全優良的企業,從事新產品的開發、完善生產體系、結合製造出售環節等業務。

海外的評價

人們把煎蛋捲稱為「Tamagoyaki」、「Japanese omelette」等,用在手握壽司上很有人氣!

做手握壽司和捲壽司時,厚煎蛋捲是不可或缺的材料。我們提供品質安心可靠的業務用產品。

什麼是厚煎蛋捲?

把蛋白和蛋黃混合在一起再加湯汁,用砂糖調味後,在平底鍋上煎捲成筒狀的食品。也可用於手握壽司的材料。據說,壽司迷們進壽司店首先要點的是「玉子」,也就是厚煎蛋捲。因為做厚煎蛋捲需要下工夫和時間,是個底蘊深奧的食品,吃厚煎蛋捲可以看得出那家壽司店的味道和廚師的手藝。不分男女老少都喜歡吃厚煎蛋捲。



用最新的設備做出安全的商品



不但作為壽司材料,還可用在西式炒雞蛋和煎蛋餅等!



株式會社AHJIKAN

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

可切成手握壽司用的形狀,也可切成卷壽司的餡兒材料用的形狀。

冷凍厚煎蛋捲S

厚煎蛋捲在日本國外市場,無論是味道還是質量都得到最高的評價,長期以來最受歡迎,經久不衰。有風味,甜而可口。切成片,可做手握壽司的材料,切成棒狀,也可做卷壽司的餡兒,極其簡便,因而得到好評。



- 商品名稱/冷凍厚煎蛋捲S
- 品種名稱/煎蛋捲
- 主要原材料/雞蛋、砂糖、澱粉、植物油、醋、醬油、食鹽、湯汁(海帶及鰹魚)、山梨糖醇、磷酸鹽(Na)、調味料(氨基酸等)、着色劑(葉紅素)
- 內容量/500g
- 日本國內希望零售價格
- 包裝箱尺寸/長40·5cm,寬21·7cm,高19·0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10kg,20包
- 出貨可能日期/訂貨後2到3星期 ● 最少批量/1盒
- 保存方法/冷凍 ● 有效期限/包括製造日在內180天
- JAN編碼/4965919015056
- 出口國家、地區/美國、加拿大、新加坡、香港、台灣

企業DATA

- 設立年/1965年 ■ 資本金/11億225萬日圓 ■ 員工數/642人
- 地址/郵遞區號733-8677/廣島縣廣島市西區商工中心7-3-9
- TEL/81(82)277-4539 ■ FAX/81(82)278-4447
- E-mail/hiroshiunited@yahoo.co.jp

■ AHJIKAN 的各種產品

◎ 雞蛋產品



● 壽司用煎蛋捲



● 日式和中式雞食品



● 西式雞食品

◎ 壽司材料



● 捲壽司



● 手握壽司



● 什錦壽司、模壓壽司、豆皮壽司

◎ 其他加工品



● 米飯和蔬菜材料



● 畜產加工品



● 水產加工品



洋菜

由農家的副業發展到批量生產。

洋菜本來是農家冬季副業的產品，後來作為日式點心的原料經過改良得到發展。隨著工業發達，高品質洋菜的取得趨於穩定，有益健康的洋菜加工產品的開發也越來越發達。

海外的評價

洋菜被用於各種各樣的食品當中，作為富含食物纖維的保健食品受到矚目！

和明膠似是而非。洋菜，來自天然海藻的減肥保健食品，向市場推出。

什麼是洋菜？

將石花菜、於胡海苔等紅藻類的黏液質經過凍結與乾燥而作成的洋菜，是日本獨創的食品。具有經加熱溶解、經冷卻凍成膠、再經加熱恢復液體的性質。除了做為食材以外，還應用在工業、醫藥、化妝品的領域，根據用途的不同，有粉末、碎片、固體等類型。



寶積飲料株式會社

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

有益健康的飲料，冰一下喝下去，洋菜獨特的作用就會循環體內。

試試洋菜（檸檬口味、咖啡口味）

採用以海藻為原料的洋菜製造的保健飲料。自古以來洋菜在日本就被做為食材。洋菜在胃裡經過反復的停留而慢慢消化，以保持著水分的狀態到達腸子後，會抑制腸內多余的脂肪和糖分的吸收。試試洋菜飲料，不必經過煮的過程，非常省事，您可簡單輕鬆地品嚐。



- 商品名稱／試試洋菜（檸檬口味、咖啡口味）
- 品目名稱／清涼飲料水
- 主要原材料／果糖葡萄糖液糖、水溶性食物纖維、洋菜、膠凝劑（增黏多糖類）、氯化鎂、酸味劑等
- 內容量／900ml
- 日本國內希望零售價格／420日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長29.5cm×寬22.2cm×高26.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／12kg、12瓶
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／30箱
- 保存方法／常溫 ● 有效期限／1年
- JAN編碼／4976501104454（檸檬口味）等
- 出口國、地區／—

企業DATA

- 設立年／1937年 ■ 資本金／1,000萬日圓 ■ 員工數／115人
- 地址／郵遞區號739-0043 廣島縣東廣島市西條西本町14-54
- TEL／81（82）423-2271 ■ FAX／81（82）422-6714
- E-mail／n.tokishige@hoshaku.co.jp

寶積飲料的品質管理和生產能力

寶積飲料擁有6個生產線，提供豐富多彩的飲料。因應罐、瓶、寶特瓶等所有的容器。在周到的管理體制基礎上，靈活應對顧客的要求。

飲料會影響人體健康，因此，以「即使是100萬之1的次品，對那位顧客來說是100%的不良生產」這種理念進行徹底的工序管理，實現了高水準的生產。我們從所有飲料的基本「水」開始，直到產品包裝的最後階段，進行多達90項目的嚴格把關，只有通過的產品，才能作為寶積產品進行出貨。

- ◎2003年取得 ISO9001認證
- ◎2006年取得 ISO14001認證



設備充實齊全的生產景觀





自古以來就有栽培，屬於優質的食料資源。

簡單地一說「豆」，其種類可多著。比起其他農作物，豆耐寒、不需很多水，是自古以來就有栽培的人人熟知的食材。使用豆的烹飪和以豆為原料的加工品五花八門，作為營養食材有著存在價值。

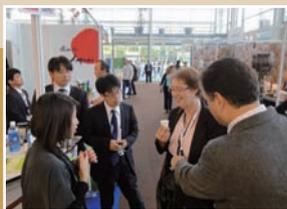
由一家經營和加工雜穀類的歷史悠久的廠家，發揮新穎的思路和技術，製作為健康做貢獻的商品。

什麼是黑豆？

享有「田地之肉」美稱、富有蛋白質的大豆的一種品種，表面呈黑色。在果實還沒著黑之前的未成熟的毛豆，人們很喜歡煮一下吃。日語裡，指著身體健康或勤於做事時說「mame」，這和豆的日語發音相同，因此，人們為了祈願一年能夠健康勤勞過日子，過年一定吃豆，這使過年佳肴不可缺少煮豆。



表皮呈黑色的黑豆營養也極為豐富



海外的評價

加工成點心和飲料的創意商品！
豆的力量吸引著熱愛健康的人們。



RYOKOKUSHOJI株式會社

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

從大豆誕生的咖啡，風味樸實溫和。

Soy de cafe (大豆咖啡)

為了有效利用大豆、讓更多的人品嚐大豆美味而開發的無咖啡因大豆咖啡，無論何時都可輕鬆享用。還可作為甜點的原料，或製作無咖啡因咖啡果凍、提拉米蘇等。



- 商品名稱／Soy de cafe (大豆咖啡)
- 品目名稱／大豆加工食品
- 主要原材料／大豆、葡萄糖、調味料(氨基酸等)
- 內容量／200g
- 日本國內希望零售價格／—
- 包裝箱尺寸／長34.0cm×寬45.0cm×高31.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／10kg、50袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／1箱
- 保存方法／低溫、乾燥場所，避免高溫多濕
- 有效期限／6個月(未開封)
- JAN編碼／4571379630021
- 出口國家、地區／義大利

企業DATA

■設立年／1952年 ■資本金／2,150萬日圓 ■員工數／18人
■地址／郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心5-7-5
■TEL／81(82)277-6455 ■FAX／81(82)278-0381
■E-mail／rygrain@ryokoku.com



德永製菓株式會社

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

健康可口的竹炭豆點心，獲得世界好評的美味。

竹炭豆

日本首家製造的竹炭點心，以本公司專利的製法在落花生表面塗上一層竹炭。具有豆子原來的風味和日式鹹甜佐料的美味，還可期待竹炭的整腸作用。達成豆點心在世界上首次榮獲國際優秀味覺獎(iTQi)的創舉。



- 商品名稱／竹炭豆 ●品目名稱／豆點心
- 主要原材料／落花生、麵粉、新糯米粉、砂糖、澱粉、食鹽、醬油、一味辣椒粉、植物蛋白加水分解物、酵母萃取物、魚醬、香菇萃取物粉末、海帶萃取物粉末、蔬菜萃取物粉末、植物炭末色素※原材料的一部分含有大豆
- 內容量／110g
- 日本國內希望零售價格／380日圓(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長46.5cm×寬26.0cm×高22.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／2.9kg、20袋
- 出貨可能日期／全年 ●最少批量／須要商量
- 保存方法／避免直射陽光 ●有效期限／180天
- JAN編碼／4974758008709
- 出口國家、地區／台灣、香港

企業DATA

■設立年／1952年 ■資本金／3,000萬日圓 ■員工數／35人
■地址／郵遞區號720-0055 廣島縣福山市胡町4-21
■TEL／81(84)922-2710 ■FAX／81(84)922-2714
■E-mail／info@mametoku.co.jp

什麼是竹炭？

是把富有鈣、鎂、鉀、鐵、錳等礦物質的竹子，在高溫之下加以碳化的產物。竹炭並不是作為燃料使用，據說是古時候日本忍者被盛毒時為解毒而食用的。可想而知，竹炭被認為有吸收體內有害物質並向體外排除的作用。



竹子做原料的竹炭還可以成為室內裝飾



可作為一種可口點心，
輕鬆地攝取營養。



■撒豆

撒豆是日本的一種傳統活動，即在節分（每年2月4日前後立春前一天），人們向鬼撒豆驅邪招福，祈願一年的健康和平安。自古以來，豆用於奉獻給神的供物，被相信有著靈驗的力量。因此，人們用炒過的大豆邊喊「鬼出去，福進來」邊撒，撒後還要撿起來吃和自己年齡同樣數目的豆子。



■黑豆的顏色

黑豆的顏色來自和茄子同樣物質的花青素色素。這種色素很快退色，因此為了使顏色顯得鮮艷，維持得長久，煮的時候和生鏽的錠子一起煮。這樣，溶入煮湯裡的鐵質會和色素結合在一起，使得色素變得不溶於水中。黑豆因為是吉祥物品，人們非常留意它的美觀，從中可以看出日本自古流傳至今的烹飪智慧。



■株式會社石川和廣島大學聯合開發商品

研究開發室室長本人由於意外的骨折發現自己患有骨質疏鬆症，為了多攝取鈣質，他想起製作容易攝取鈣質的點心，「鈣黑豆」開發計劃是在這種背景下啟動的。透過廣島大學的研究（用老鼠進行的實驗和測量），以改善骨量為目的而開發的加強骨質補助食品的有效性得到了證實。



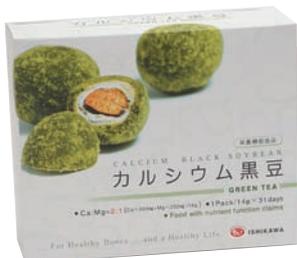
株式會社石川

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

以吃點心的感覺可口地品嚐，並解除鈣質不足。

鈣黑豆

與廣島大學合作開發成功，可以輕鬆地補充鈣質的營養功能食品，榮獲 MONDE SELECTION 2010金獎。使用日本國產黑大豆和牡蠣殼鈣質，並且實現了讓鈣容易吸收的理想礦物質平衡—鈣和鎂的比率為2：1。



- 商品名稱／鈣黑豆
- 品目名稱／鈣黑豆（抹茶）
- 主要原材料／黑大豆、白雲石、麵粉、新糯米粉、抹茶等
- 內容量／14g×31袋
- 日本國內希望零售價格／3,600日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長19.0cm×寬44.0cm×高26.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／3.5kg、6箱
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／6×1箱
- 保存方法／常溫
- 有效期限／1年
- JAN編碼／4970091413101
- 出口國家、地區／法國

企業DATA

- 設立年／1952年 ■ 資本金／4,000萬日圓 ■ 員工數／55人
- 地址／郵遞區號734-0022 廣島縣廣島市南區東雲1-16-25
- TEL／81（82）940-0088 ■ FAX／81（82）940-0090
- E-mail／ishikawa@ishikawa-net.co.jp



水 蔬 果 菜 &

從「檸檬」到「蘋果」，
廣島縣是農產物的寶庫。

廣島縣南部是溫暖的瀨戶內地區，北部是冬季多積雪的日本中國山地，兩種完全相反的氣候共存。還擁有沿岸平原區、高原區等，充分應用各個氣象條件和地理優勢進行栽培，製作各種各樣的農產物。

充滿水果和蔬菜的
有益健康的食品也是廣島的特色。

廣島生產哪些水果呢？

在瀨戶內海上的島嶼栽培的柑橘在日本全國遐邇聞名，產量格外多。而山地則能栽培蘋果等適合嚴寒地區栽培的水果，這一帶的環境可以種植種類廣泛的水果。無花果、葡萄、梨子等的栽培技術高超，作為地方性的土特產很受喜愛。



氣候風土非常適合柑橘類的栽培



海外的評價

廣島的水果品種獨特、外觀美麗，
作成健康加工品也能吸引很多海外消費者！



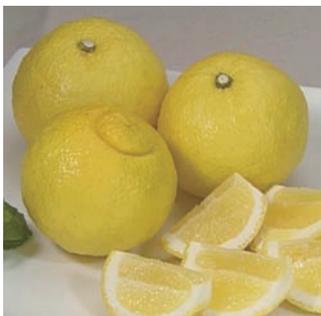
廣島縣水果農業協同組合聯合會

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

是由柑橘類日向夏培育而成的新品種，香甜可口

廣島HARUKA

結了果仍讓其在樹上過冬，到2月上旬摘下儲藏。充分成熟後發貨。雖然果皮呈現鮮艷的黃色，但酸味不重，具有蜂蜜般的甜味。不但在產地，而且在各地也越來越受歡迎。切開食用時，注意留下果芯有子的部分，那吃起來就方便了。



- 商品名／廣島HARUKA
- 品種名／柑橘類HARUKA
- 主要原材料／柑橘類HARUKA
- 內含量／5kg
- 日本國內希望零售價格／4,000日圓（含稅）
- 包裝箱尺寸／長35cm, 寬24・5cm, 高16・5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／5・5kg, 2L大小則約22個, L大小則約27個
- 出貨可能日期／3月下旬到4月中旬
- 最少批量／商定
- 保存方法／常溫
- 有效期限／-
- JAN編碼／-
- 出口國家、地區／台灣、香港、新加坡

企業DATA

■ 設立年／1948年 ■ 資本金／3億7,750萬日圓 ■ 員工數／65人
 ■ 地址／郵遞區號729-2316／廣島縣竹原市忠海中町1-2-17
 ■ TEL／81(846)26-0011 ■ FAX／81(846)26-0092
 ■ E-mail／hiroshima2@hirokaren.com



有限會社平田觀光農園

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

世界一流的大廚師－三國清三也讚不絕口的柚子豆醬。

YUZUMISO (柚子豆醬)

不論什麼季節均可享受柚子特有的酸味和香味的柚子豆醬。以“再多一道菜”為主題，使用廣島縣三次市產的無種子的柚子「多田錦」，將廣受當地居民喜愛的味道做成商品。只要用柚子豆醬拌蔬菜、或加在肉類上面，就能增添菜餚的美味。



- 商品名稱／YUZUMISO (柚子豆醬)
- 品目名稱／柚子豆醬
- 主要原材料／柚子、米豆醬、砂糖、味醂風味調味料(麥芽糖、米、米麴釀造調味料、釀造醋)調味料(氨基酸等)、酸味料
 ※原材料的一部分含有大豆
- 內容量／200g
- 日本國內希望零售價格／530日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長47.0cm×寬30.0cm×高10.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／17kg、48瓶
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／1箱
- 保存方法／常溫 ● 有效期限／1年
- JAN編碼／4935261010412
- 出口國家、地區／-

企業DATA

■ 設立年／1984年 ■ 資本金／500萬日圓 ■ 員工數／21人
 ■ 地址／郵遞區號728-0624 廣島縣三次市上田町1740-3
 ■ TEL／81(824)69-2346 ■ FAX／81(824)69-2246
 ■ E-mail／hirata@marumero.com

廣島生產哪些蔬菜？

慶祝節日的料理中使用討吉利的材料，如冬蔥、慈姑等蔬菜都可以在廣島生產。秋季種的馬鈴薯，廣島在日本全國也屬於屈指可數的產地。大尺寸的蘆筍、綠辣椒作為土特產出貨，廣島醃菜的原料廣島菜和適合廣島好燒用的高麗菜新品種也被積極地進行栽培。



廣島的冬蔥，不但在一般家庭，就連在高級飯店也很受歡迎

■日本的原風景「梯田」

梯田就是在坡地一台階一台階形成的稻田。農作業的效率雖然差一點，但另一方面排水良好、可防止洪水和滑坡等災害、可保護生態系統等具有環保的作用。另外，這種梯田沿襲著傳統的農作業方式，可以在這裡體驗如種田、割稻等。廣島縣的井仁梯田被選為日本梯田百選。



多數梯田還栽培附加價值高的作物

■廣島縣主要蔬菜產量 (單位/t)

冬蔥	1,428	日本全國第一位
慈姑	207	日本全國第一位
蒟蒻	425	日本全國第六位
豌豆	729	日本全國第七位
蕃茄	8,160	
青蔥	5,900	
菠菜	4,590	
蘿蔔	15,800	
黃瓜	4,020	
蘆筍	798	
馬鈴薯	7,030	
茄子	3,100	
高麗菜	7,950	
茼蒿	898	

■廣島縣主要水果產量 (單位/t)

檸檬	4,291	日本全國第一位
柑橘	3,227	日本全國第一位
八朔柑	7,051	日本全國第二位
Dekopon橘	3,926	日本全國第三位
清美橘	1,078	日本全國第四位
無花果	676	日本全國第六位
伊予柑	540	日本全國第六位
橘子	40,700	日本全國第七位
葡萄	3,970	
日本梨	2,890	
蘋果	1,600	

(資料：農林水產省相關統計(2008年・2009年))



ITOKU食品株式會社

URL <http://itokufood.info/>

幫助您從身體內面變得美麗的檸檬&生薑粉末飲料。

檸檬生薑4P

將安心品質的高知縣產生薑和富含維他命C的岩城島產「綠檸檬」的美味和香味，滿滿地裝在「檸檬生薑4P」裡。「生薑」對便秘、手脚冰冷、浮腫很有效。檸檬裡加上突出的生薑，喝起來爽口順喉。熱飲或冷飲均可。加入紅茶飲用也很可口。



- 商品名稱／檸檬生薑4P
- 品目名稱／粉末清涼飲料
- 主要原材料／砂糖、檸檬(愛媛縣產)、生薑(高知縣產)、寡糖、蜂蜜、維他命C、香料
- 內容量／80g
- 日本國內希望零售價格／315日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長22.5cm×寬40.0cm×高45.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／6.74kg、10×6個
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／1箱(混載3箱以上時免收運費)
- 保存方法／常溫 ●有效期限／1年
- JAN編碼／4970107110062
- 出口國家、地區／—

企業DATA

■設立年／1963年 ■資本金／1,000萬日圓 ■員工數／28人
 ■地址／郵遞區號722-0232 廣島縣尾道市木庄町木門田491
 ■TEL／81(848)48-1650 ■FAX／81(848)48-1664
 ■E-mail／itoku01@guitar.ocn.ne.jp



萬田發酵株式會社

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

使用53種以上的原材料長期自然發酵而製成的植物發酵食品

萬田酵素

原材料是經過嚴格挑選的黑砂糖、水果、根菜類、穀物、海藻類、豆類以及芝麻類等充滿生命力的旺季水果、蔬菜等。不加添加物，也不進行熱處理，花大約3年3個月使之成熟而製成。世界已有30幾個國家的人們從中攝取維生素、礦物質、氨基酸等，來增強身體健康。



- 商品名稱／萬田酵素
- 品種名稱／萬田酵素
- 主要原材料／黑砂糖、水果、根菜類、穀物、海藻類、豆類以及芝麻類等53種植物原材料
- 內容量／145g
- 日本國內希望零售價格／11,655日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸／長26.5cm, 寬35.5cm, 高50.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)／17.2kg, 48支
- 出貨可能日期／根據交易條件
- 最少批量／根據交易條件
- 保存方法／陰暗處或冷藏 ●有效期限／3年
- JAN編碼／4909882122137
- 出口國家、地區／法國、蘇丹、德國、台灣、韓國等

企業DATA

■設立年／1987年 ■資本金／8,000萬日圓 ■員工數／123人
 ■地址／郵政編碼722-2192／廣島縣尾道市因島重井町5800-95
 ■TEL／81(845)24-3561 ■FAX／81(845)24-2311
 ■E-mail／biz@mandagr.com

日本酒

水是日本酒的生命。

在最適合增加酵母的發酵活性的水被認為是硬水的時代，廣島縣的水主要為軟水。儘管如此，廣島縣在日本首次開發出獨自的軟水釀酒方法，推翻了看似不利條件的說法。使用軟水，讓廣島的日本酒醇厚穩和，別具特色。

釀造方法和管理方法均細膩而複雜。日本屈指可數的優良酒，是透過遵守釀酒人「杜氏」的傳統作法並不斷挑戰的精神孕育出來的。

什麼是日本酒？

蒸米加麴和水發酵而釀造的日本傳統的酒。本來被叫做神酒，是奉獻給神的神聖物品，隨著時代的變遷，漸漸被人們經常飲用。日本酒，溫著喝也別有一番情趣，這在其他酒是罕見的。而且像葡萄酒那樣，作為突出食材風味與香味的料理酒，也很受人們愛用。



酒藏內部充滿了釀造的蒸汽

和利口酒加在一起作成雞尾酒也好！
在冰箱裡凍結成沙冰狀的刨冰酒也好！

海外的評價

隨著日本料理的人氣高揚，日本酒「SAKE」被譽為健康可口，世界上的愛飲者正在急劇增加！



盛川酒造株式會社

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

天然水釀造，美味、香味令人回味無窮。

白鴻 純米吟釀藍瓶

從酒窖的地下汲取天然的超軟水，用廣島釀酒人傳統的軟水釀造法釀造的米酒。

如將掛在瓶頸的吉野杉木札當作調酒棒，就可以輕鬆地享受桶裝酒似的氣氛。也可以訂購獨創的烙印木札。



- 商品名稱／白鴻 純米吟釀藍瓶
- 品目名稱／純米吟釀酒
- 主要原材料／米、米麴
- 內容量／300ml
- 日本國內希望零售價格／開放價格
- 包裝箱尺寸／長42.0cm×寬28.5cm×高22.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／13.5kg、24瓶
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／同意商量
- 保存方法／冷藏（避免紫外線）
- 有效期限／1年
- JAN編碼／4941576103541
- 出口國家、地區／台灣、香港、新加坡、巴西

企業DATA

■設立年／1887年 ■資本金／1,500萬日圓 ■員工數／15人
■地址／郵遞區號737-2506 廣島縣吳市安浦町原畑44
■TEL／81 (823) 84-2002 ■FAX／81 (823) 84-7006
■E-mail／sarasouju@enjoy.ne.jp



合名會社梅田酒造場

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

順喉可口，被世界肯定的金牌風味。

本洲第一 無過濾純米酒

以何謂好酒為主題而誕生的大吟釀似的純米酒。榮獲「IWC 國際葡萄酒挑戰2008」純米酒部門金獎，水果的香味和柔和的口感受到很高的評價。順喉可口，也很適合初次品嚐日本酒的人。



- 商品名稱／本洲第一 無過濾純米酒
- 品目名稱／日本酒
- 主要原材料／米、米麴
- 內容量／720ml
- 日本國內希望零售價格／1,150日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長39.0cm×寬30.0cm×高31.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／15.2kg、12瓶
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／5箱
- 保存方法／冷藏
- 有效期限／
- JAN編碼／4981306130041
- 出口國家、地區／香港、荷蘭、法國、澳洲、新加坡

企業DATA

■設立年／1916年 ■資本金／100萬日圓 ■員工數／8人
■地址／郵遞區號736-0081 廣島縣廣島市安藝區船越6-3-8
■TEL／81 (82) 822-2031 ■FAX／81 (82) 822-4128
■E-mail／info@honshu-ichi.com

■日本酒的分類 ※下述內容僅供參考。

特定名稱酒

【吟釀酒】... 果實風味

◎主原料... 精磨白米比率為60%以下的白米、米麴、釀造酒精

【大吟釀酒】... 清淡爽口

◎主原料... 精磨白米比率為50%以下的白米、米麴、釀造酒精

【純米酒】... 味道濃郁

◎主原料... 排行3級以上的玄米、米麴

【純米吟釀酒】... 香味穩和

◎主原料... 精磨白米比率為60%以下的白米、米麴

【純米大吟釀酒】... 味道深奧

◎主原料... 精磨白米比率為50%以下的白米、米麴

【本釀造酒】... 味道爽口

◎主原料... 精磨白米比率為70%以下的白米、米麴、釀造酒精



株式會社三宅本店

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

傳統的風味，靜悄悄地訴說舊時代的美好。

SEMPUKU (千福) 純米大吟釀酒 “藏” 720ml

以昔日酒窖為形象的白色酒瓶，醇厚且爽口順喉的純米大吟釀酒。我們以貫徹到底的態度釀酒，所有的原料均堅持採用廣島產的食材，並且使用廣島縣開發的酵母。風味十足，即使加上冰塊也能享受原來的美味。



- 商品名稱/SEMPUKU (千福) 純米大吟釀酒 “藏” 720ml
- 品目名稱/日本酒
- 主要原材料/米、米麴 ●內容量/720ml
- 日本國內希望零售價格/2,625日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長19.8cm×寬29.2cm×高31.8cm ●重量、內裝數量 (每1箱)/8.5kg、6瓶
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/3箱 ●保存方法/陰涼處或冷藏
- 有效期限/180天 (陰涼處) 360天 (冷藏) ●JAN編碼/4905748042212
- 出口國家、地區/台灣、紐約、倫敦

企業DATA

- 設立年/1856年 ■資本金/3,500萬日圓 ■員工數/80人
- 地址/ 郵遞區號737-0045 廣島縣吳市本通7-9-10 ■TEL/81 (823) 22-1029
- FAX/81 (823) 24-5500 ■E-mail/miyake-kiyoshi@sempuku.co.jp



中尾釀造株式會社

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

豐饒的美味與香味完美結合，酒廠秘傳的特別純米酒。

誠鏡 純米Maboroshi (幻)

本酒廠純米酒的最高級品，自1949年起的3年之間，獲得皇室新年御用酒的美譽。釀酒中最重要的步驟－製麴也花費50時間以上，是比平常的日本酒更費功夫釀造的商品。其醇和與回味無窮的風味，與任何菜餚都非常相配。



- 商品名稱/誠鏡 純米Maboroshi (幻)
- 品目名稱/日本酒
- 主要原材料/米、米麴
- 內容量/720ml
- 日本國內希望零售價格/1,365日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長25.0cm×寬17.0cm×高32.0cm
- 重量、內裝數量 (每1箱)/7.3kg、6瓶
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/10箱
- 保存方法/陰涼處
- 有效期限/1年
- JAN編碼/4904088140046
- 出口國家、地區/美國、澳洲、瑞士、新加坡、香港、英國等

企業DATA

- 設立年/1941年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/23人
- 地址/ 郵遞區號725-0026 廣島縣竹原市中央5-9-14
- TEL/81 (846) 22-2035 ■FAX/81 (846) 22-8515
- E-mail/sake@maboroshi.co.jp



賀茂鶴酒造株式會社

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

半世紀以上在日本大受喜愛、內有櫻花形金箔的大吟釀酒。

大吟釀 金賀茂鶴

具有高雅的香氣和芳醇的風味，而且爽口順喉，真不愧為大吟釀酒。不僅適合壽司、天婦羅等日本料理，與各國各式各樣的魚、肉菜餚也非常相配。在酒杯中放入花瓣，更增添日本情趣。



- 商品名稱/大吟釀 金賀茂鶴
- 品目名稱/日本酒
- 主要原材料/米、米麴、釀造酒精
- 內容量/720ml
- 日本國內希望零售價格/2,625日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長37.5cm×寬25.6cm×高33.0cm
- 重量、內裝數量 (每1箱)/9.6kg、6瓶
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/未定
- 保存方法/陰涼處
- 有效期限/1年
- JAN編碼/4932236120602
- 出口國家、地區/美國、中國、韓國等

企業DATA

- 設立年/1873年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/96人
- 地址/ 郵遞區號739-0011 廣島縣東廣島市西條本町4-31
- TEL/81 (82) 422-2121 ■FAX/81 (82) 422-2300
- E-mail/honjin@kamotsuru.co.jp

廣島風光

廣島的「世界文化遺產」
—馳想於歷史，寄託和平之願—



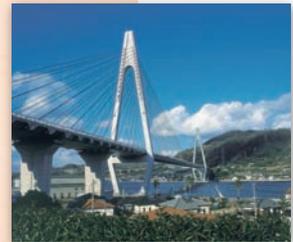
嚴島神社（宮島）

◎朱漆的大牌坊、走廊連接的正堂，跟隨著海潮的退滿，顯現出各種面貌的嚴島神社。前方擁抱大海，背後圍繞山原始林等，嚴島神社和周圍的自然融為一體的莊嚴華麗的景觀，堪稱日本人美觀的精髓。



原子彈爆炸遺址（平和紀念公園）

◎被投擲世界史上第一顆原子彈的廣島市，原子彈爆炸遺址作為傳達受原子彈慘禍的被爆建築之一，象徵著和平。和周圍的美麗河川、綠地一同形成了平和紀念公園，公園裡還有慰靈碑和和平紀念資料館等。



JETRO Hiroshima

JETRO（日本貿易振興機構）

郵遞區號730-0011 廣島縣廣島市中區基町5-44 廣島商工會議所大樓4F

TEL 81 (82) 228-2563 FAX 81 (82) 228-2596

E-mail HIR@jetro.go.jp