

公 司 名 稱	山口縣香菇農業協同組合
公 司 地 址	山口縣山口市桜畠 2-7-3
TEL/FA X/E-mail	083-928-0336
官 網	https://www.47club.jp/36M-000048oyx
產 品 名 稱	長州香菇日本產原木乾香菇認證
產 品 特 點	<p>①原木栽培乾香菇禮盒 從山口縣原木栽培的乾冬菇和香菇等高級品種中，嚴選出 6 cm 前後大小，菇肉厚實且具光澤者，並裝入專用的禮盒中。山口縣認證的特產。附帶食譜書簽。</p> <p>②山口縣特產原本乾香菇整菇 (35 g) 將山口縣原木栽培的乾香菇、香信菇的中葉種 (5 cm 前後) 菇類，包裝為內襯托盤的真空密封袋。附帶食譜書簽。適合一般家庭使用的包裝款式，使用方便，價格親民。</p> <p>③山口縣特產原本乾香菇片 (28 g) 將山口縣原木栽培的上等乾香菇片 (寬 1~2mm，長 5cm 以上)，包裝為內襯托盤的真空密封袋。附帶食譜書簽。適合一般家庭使用的包裝容量，使用方便，價格親民。另外亦有公斤裝的業務用香菇片。</p> <p>④山口縣特產原本乾香菇整菇 (500 g) 無農藥自然栽種 植入菌絲的原木放置林內棚場,花 2 年的時間慢慢熟成 充分吸收原木養分每年春秋兩季採收小包裝可滿足食品超市・外食・中食等少量需求。</p>

	  
<p>公 司 簡 介</p>	<p>山口縣位於中國山地的西部、三面環海、縣內有好幾座郊山、因環境非常<u>適合栽種香菇</u>、自古以來香菇栽種極富盛名。</p> <p>山口縣香菇農業協同組合成立於1952年11月</p> <p>會員800名</p>
<p>台 灣 洽 詢 窗 口</p>	<p>丸虎國際顧問有限公司</p> <p>台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓)</p> <p>TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p> <p>service@marutora.com.tw</p>

公 司 名 稱	株式會社秋川牧園
公 司 地 址	山口縣山口市仁保下郷 10317 番地
TEL/FAX/E-mail	083-929-0630
官 網	http://www.komego.com
產 品 名 稱	玉米濃湯
產 品 特 點	<p>使用由秋川牧園的牛乳和口感溫和的日本國產玉米泥,香味濃稠。簡單的調味,更加凸顯玉米和牛乳的甘甜。非常適合用於早餐或午餐,可大幅提昇用餐的滿足感。玉米未使用「收穫後農藥」。</p> <p><u>主素材 (副原料) 的堅持</u></p> <p>野菜 玉米泥、洋葱泥皆採用日本國產品</p> <p>牛乳 秋川牧園子公司(有)秋川牛乳的牛乳</p> <p>牛油 原材料的生乳是日本國產品</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
公 司 簡 介	<p>入口之食・豈可有誤</p> <p>擁有日本唯一可從原原種開始進行種的維護和管理的肉雞專有品種。日本冷凍食品協會認證工廠</p> <p>與擁有高度重視食品安全及動物福利等意識之消費合作社、宅配公司、零售商 (高品質超市) 等有交易實績, 並建有良好關係。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	<p>丸虎國際顧問有限公司</p> <p>台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓)</p> <p>TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p>

公 司 名 稱	株式會社山口縣魚連販賣
公 司 地 址	山口縣山口市秋穂二島大江 3 2 7 - 3 2
TEL/FAX/E-mail	TEL 083-987-0100/FAX 083-987-0101
官 網	
產 品 名 稱	山口縣周防大島產魷仔魚乾(原味・調味)
產 品 特 點	<p>僅使用山口縣周防大島產魷仔魚,嚴選 5 公分大小,不使用抗氧化劑,亦不特意加入核桃或芝麻等調味,口味天然略帶甜味,適合大人小孩食用。</p> <div data-bbox="392 745 802 1081" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="821 777 1077 1093" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="419 1120 952 1420" data-label="Image"> </div> <p>作業照片</p>
公 司 簡 介	周防大島產魷仔魚所在水域清澈乾淨,加工過程堅持不使用抗氧化劑。深受學校信任經常使用在日本學校的兒童營養午餐。
台 灣 洽 詢 窗 口	<p>丸虎國際顧問有限公司</p> <p>台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓)</p> <p>TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p>

公 司 名 稱	うまもん(UMAMON)株式會社
公 司 地 址	山口縣岩國市岩國1丁目14番11號
TEL/FAX/E-mail	
官 網	http://www.umamon.co.jp
產 品 名 稱	白蘿蔔漬物「甘醋醃蘿蔔」 白蘿蔔漬物「辣蘿蔔泡菜」
產 品 特 點	「甘醋醃蘿蔔」 甘醋醃蘿蔔不使用食品添加物・利用米醋和白砂糖醃製日本國產白蘿蔔,清爽風味和深度口感 「辣蘿蔔泡菜」 在「甘醋醃蘿蔔」中加入韓國產辣椒及生大蒜鮮味可口
公 司 簡 介	承襲從江戸時代中期創業的八百屋甚兵衛工房之醬油廠為基礎・ <u>使用代代相傳的植物性乳酸菌和以錦川為源泉的井水(超軟水)</u> ・從昭和48年開始製作漬物。 植物性乳酸菌量的比較 うまもんの漬物(正宗三次醃漬的大白菜漬等) 一般生菌數 每克 $1 \times 10^7 \sim 1 \times 10^8$ 個 其他公司的淺漬(調味液漬) 一般生菌數 每克 約 1×10^5 個以下 植物性乳酸菌可忍受胃酸等引起的酸性環境・到達腸道。 當它抵達腸道後・可以增加益菌數量並打擊惡菌。具有增強腸道功能、促進消化吸收、改善腸道、提高免疫力等作用。
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

產地：山口縣

NO.5

【食品】

公 司 名 稱	株式會社 Maazel Corporation
公 司 地 址	山口縣下關市一之宮住吉 3-2-1
TEL/FAX/E-mail	TEL 0778-27-2111/FAX 0778-27-2877 info@marukawamiso.com
官 網	https://marukawamiso.com/
產 品 名 稱	蔬菜濃湯 保存方式和期限：常溫 180 天
產 品 特 點	<p>① 日本專業蔬菜營養師建議的全系列 34 種純日本國產蔬菜和米麴所製成的濃湯。</p> <p>② 添加了下關當地製造的「米麴」，通過 1 杯湯飲即能輕鬆地攝取米麴酵素和大量的蔬菜營養素。</p> <p>③ 可常溫保存，是贈送具有高度美容和健康意識的親朋好友之最佳伴手禮。</p> 
公 司 簡 介	<p>· 基於「為地區農業發展做出貢獻」的理念，本公司開發了一種利用蒸餾殺菌法製成的即食健康湯品，主要使用山口縣和九州의 當地蔬菜 (34 種蔬菜和添加米麴)。</p> <p>· 使用了 34 種日本國產蔬菜和日本傳統發酵食材的高營養價值米麴。</p> <p>· 透過日本製造的蔬菜濃湯，提供具有強烈健康意識的現代人可輕鬆攝取對身體健康有益的營養素。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

公 司 名 稱	株式會社 中島屋酒造場
公 司 地 址	山口縣周南市土井 2-1-3
TEL/FAX/E-mail	TEL 0834-62-2006 / FAX 0834-62-4895 tnk1774@ccsnet.ne.jp
官 網	https://marukawamiso.com/
產 品 名 稱	生酖純米 KANENAKA 無濾過吟釀 中島屋
產 品 特 點	<p>生酖純米 KANENAKA</p> <p>原料米：山田錦、五百萬石（山口縣產），精米度：60%，酒精濃度：15 度，具有源自於生酖造成的香味以及特有的豐富風味，帶有香甜而豐富的酸味，熱飲也非常適合。</p> <p>無濾過吟釀</p> <p>原料米：麴 - 山田錦、掛米 - 日本晴，精米度：50%，酒精濃度：15 度，具有豐厚的香味，清爽不膩口。</p> 
公 司 簡 介	<p>創業於 1823 年，是周防之地的小型造酒廠，保存一貫細膩的製酒手法。</p> <p>位於山口縣瀨戶內海側中央部的周南市，現以石化儲存工業而繁榮。釀酒原料米只選用當地產物，釀製的第一步由自行精米開始，精選優質白米，細心釀製成日本酒佳釀。本酒藏以「酒中在心」做為社訓，慎重用心的持續釀製量產所無法呈現的佳釀，並期許成為各方所認可的「釀造人」。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	<p>丸虎國際顧問有限公司</p> <p>台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓)</p> <p>TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p>