

【日本酒】

公 司 名 稱	株式會社 一本義久保本店
公 司 地 址	福井縣勝山市澤町 1-3-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-779-87-2500/FAX +81-779-87-2504/info@ippongi.co.jp
官 網	www.ippongi.co.jp
出 品 商 品	傳心 First Class 純米大吟釀 傳心 凜 純米大吟釀、傳心 雪 純米吟釀、傳心 稻 純米 傳心 土 本釀造、傳心 冬 新榨生酒
商 品 特 點	① 傳心 First Class 純米大吟釀 奧越前產「山田錦」精米比例 30% ...此酒蘊含著新鮮口感加上華美香氣，在口中擴散開的那種充實感，感受那一抹飄盪的餘韻。 ② 傳心 凜 純米大吟釀 原產自福井的製酒米「越之雫」精米比例 45% ...此酒的特點在於讓飲用者彷彿品嚐到「白桃和荔枝」的秀麗香氣和新鮮欲滴的芳醇美味。 ③ 傳心 雪 純米吟釀 契作栽培米「五百萬石、山田錦」精米比例 55% ...此酒散發著美麗且溫和的香氣，酒色充滿透明感和清冽的味道。 ④ 傳心 稻 純米 福井原產的造酒米「越之雫」精米比例 65% ...此酒風味輕飄又溫和，平順好入喉。 ⑤ 傳心 土 本釀造 契作栽培米「五百萬石」精米比例 65% ...此酒採用本公司自家製造的釀造酒精，全部採用福井縣產稻米釀造而成。 ⑥ 傳心 冬 新榨生酒 契作栽培米「五百萬石」精米比例 65% ...傳心季節商品 冬季限定出貨商品。傳心 土之新酒。 
公 司 簡 介	本公司位於日本國內挖掘出最多恐龍化石而著稱的「福井縣勝山市」。這裡有清澈的水、美麗良田，加上嚴寒冬天等三種條件，營造最適合釀酒的環境。我們與當地契作農家一起秉持「製米為製酒之本，培土為製米之本」的理念，採用「五百萬石、山田錦、越之雫」等三大製酒米種，努力釀造優質的日本酒。
台灣的洽詢窗口	JFC Taipei Co.,Ltd. 10F,No6,Sihwei 3rd road, Lingya District, Kaohsiung city, Taiwan

【日本酒】◀正尋找配合的台灣進口商當中。▶

公 司 名 稱	久保田酒造 合資會社
公 司 地 址	福井縣坂井市丸岡町山久保 27-45
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-776-66-0123/ FAX+81-776-67-2367/ kubota@fukukoma.co.jp
官 網	http://www.fukukoma.co.jp
出 品 商 品	梅酒「一筆啓上 梅の酒」
商 品 特 點	採用完熟的福井縣蘆原市產的紅映梅以超辛口（日本酒度 + 值高）本釀造法浸漬，因控制了砂糖的用量，連帶著也抑制了甜度，是一款清爽的梅酒。 作為餐前酒加冰塊飲用，或是依照您的喜好摻水、加汽水、摻熱水等喝法。另外，將此酒代替糖漿淋在刨冰上也相當好吃。 
公 司 簡 介	・本公司於 1753 年奉丸岡藩藩主之命創業。 ・秉持著「不好喝就不能稱作酒」的理念下，堅持在地生產，原料米只採用福井縣產的製酒米，其中更有 6 成是本公司栽培米。本公司使用的灌溉水均為從地下 200m 處抽取並經紫外線殺菌的軟水。酒麴以本公司研發的製麴機製造，更採用本公司委託大學研究單位保管的酵母。 ・製酒器具只以熱水和強酸性水殺菌，不使用有殘留可能性的清洗藥劑。
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	直接貿易

【日本酒】

公 司 名 稱	株式會社 越之磯
公 司 地 址	福井縣福井市大宮 5 - 8 - 25
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-22-7711 /FAX +81-776-24-0237/info@j-brewery.com
官 網	http://www.j-brewery.com
出 品 商 品	一期一會 純米大吟釀 三割八分 720ml
商 品 特 點	此款純米大吟釀酒的特點在其增添料理風味的上等香氣，以及豐富的風味。不論是西式肉類料理或是大閘蟹等中式海鮮料理都很搭，請冰鎮後用紅酒杯品嚐看看。 
公 司 簡 介	本公司致力於釀造純米大吟釀和純米吟釀等高品質的純米酒，堅持日本酒以手工生產，100 多年來代代家族經營至今。1998 年起更以日本酒造職人的身分來開始啤酒的釀造事業。2016 年 10 月舉行的日本全國梅酒品評會中，更以本公司所釀造的「越前梅酒 純米酒裝瓶」榮獲日本酒梅酒項目的銀獎。
台 灣 的 洽 詢 及 銷 售 窗 口	福庫商行有限公司 台北市松山區敦化北路 218 號 7 樓 TEL 02-2503-1993 FAX 02-8192-7445 廖 政 豪 E-mail hansen.liao@hukkuro.com

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	新珠製菓 株式會社
公 司 地 址	福井縣越前市小松1丁目5-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-22-6272/FAX +81-778-22-1788/ seika@aratama.jp
官 網	http://www.aratama.jp
出 品 商 品	金之梅 黃金煮
商 品 特 點	福井縣出產的「黃金之梅」，在細心栽培下在樹上完全熟成。我們毫不手軟地大量加入厚實又品質優良的梅子果肉，造就出無添加物且香味俱全、色澤透徹的果醬。最大的特點就是其滿溢的蜜桃般果香。 
公 司 簡 介	本公司的主要業務為福井縣的代表性點心「羽二重餅」為主的觀光土產之製造、批發銷售等。此外，直營商店也提供手工飯糰、當季的和果子製造和販售業務。
保 存 方 式	常溫
保 存 期 限	180天
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易（與日本國內商社等交易）

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

團 體 名 稱	大飯町
團 體 地 址	福井縣大飯郡大飯町本郷 136-1-1
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81-770-77-4056/FAX + 81-770-77-1289
官 網	http://www.town.ohi.fukui.jp/sypher/www/normal_top.jsp
出 品 商 品	大飯町產 生香菇、梅子果凍、草莓、自然薯 (野山藥)、 自然薯蕎麥麵、名田庄漬物 其他：町產特展物、工藝品、鮮魚
商 品 特 點	・生香菇 咬勁佳、講究菇肉的厚度，一口咬下就讓您感受到濃縮的美味。【參考價格】200 日圓 (1 包 6 入) ・梅子果凍 本品採用福井縣產追熟後的青梅，梅子原本的酸味和適度的甜味，讓您可品嚐到梅子本身的風味。【參考價格】125 日圓 (1 個) ・草莓「章姬」 以最新設備所栽種的草莓，不僅降低酸味，鮮甜又多汁。 【參考價格】400 日圓 (大顆 180g) ・自然薯 (野山藥) 自然薯為日夜溫差大的地區所栽種出的特產品，其營養、風味、黏度均為最高品質。【參考價格】5,000 日圓/kg ・自然薯蕎麥麵 把大量自然薯摻入麵糰中所製成。請您享用這獨特的風味和口感。 【參考價格】450 日圓 (1 袋 2 人份入) ・名田庄漬物 用深山中甘美水質栽種的蔬菜所製成的漬物，敬請享用其食材的風味和口感。【參考價格】250 日圓 (1 袋)    

(續次頁)

	 
大 飯 町 簡 介	大飯町擁有佔全町 90%面積的山林，面對著若狹灣國定公園，可眺望美麗的谷灣海洋地行為中心，是一個充滿著豐富自然資源的小鎮。這樣的自然環境賜給人們像是菇類、梅子、自然薯等各種特產品。每年 8 月本町有兩大活動「若狹大飯之超級大火勢」祭典、「星之 Fiesta」盛大舉辦，吸引眾多觀光客來訪。此外還有八之峰家族旅行村和菇之森等適合一家大小光臨遊玩的設施等，以及若州一滴文庫和曆會館等具有特色的文化名勝，使您飽覽自然中增添的文化與歷史的魅力。
保 存 方 式	
保 存 期 限	
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)、直接貿易

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式会社 北前船之川本
公 司 地 址	福井縣敦賀市鳩原 21 號 1-9
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81-770-27-7285/FAX + 81-770-24-0029 tk.kawamoto@0120224761.com
官 網	http://www.wakasakawamoto.co.jp
出 品 商 品	黃金之高湯 (無添加)、簡單蔬菜高湯 (無添加)、 素食高湯 (無添加)、細切籠目昆布、即食昆布捲、柚子昆布
商 品 特 點	・ 以黃金之高湯為首的各種高湯包系列產品，在調味時只要加適當的水就能簡單地調出高湯。 ・ 細切籠目昆布...富含最近受到矚目的褐藻素，頗受歡迎。 ・ 即時昆布捲、柚子昆布...昆布零食商品。 
公 司 簡 介	30 年來從事昆布的製造、批發販售，2016 年開始出口到台灣。
保 存 方 式	常溫
保 存 期 限	・ 高湯包...1 年 ・ 昆布產品...1 0 個月
台灣 的 洽 詢 窗 口	鷺鷹企業有限公司

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式會社 米五
公 司 地 址	福井縣福井市春山 2-15-26
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-24-0081/FAX + 81-776-22-0740/komego@misoya.com
官 網	http://www.komego.com
出 品 商 品	① 藏味噌(顆粒)、②越前味噌湯(冷凍乾燥)、③越前鍋味噌
商 品 特 點	① 佛教曹洞宗的大本山級寺院-永平寺也在使用的味噌。其中所用的是中辣的味噌。 ② 以冷凍乾燥製法生產的味噌，保留原有的風味和營養價值，全部有 4 種類。 ③ 利用這些鍋用味噌，可輕鬆地煮個味噌鍋來享用越前地區的美味食材。 
公 司 簡 介	日本天保 2 年 (1831 年) 創業，185 年以來傳承味噌的技法與美味，致力於味噌的生產。成為永平寺御用的味噌廠商，甚至有專門提供永平寺用的釀造倉庫。 此外，原料堅持日本國內生產，以天然釀造方式生產味噌。
保 存 期 限 保 存 方 式	① 藏味噌(顆粒) 製造日起算 6 個月 (常溫保存) ② 越前味噌湯 製造日起算 1 年 (常溫保存) ③ 越前鍋味噌 製造日起算 6 個月 (常溫保存)
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	有限會社 粹
公 司 地 址	福井縣坂井市丸岡町四之屋 10-15
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-68-0146/FAX +81-776-68-0147 shinya32@amber.plala.or.jp
出 品 商 品	① 濱燒鯖魚押壽司 (冷凍)、② 星鰻棒壽司 (冷凍)、③ 五日稻荷壽司 (冷凍)
商 品 特 點	以下商品均以 Protpn 急速冷凍機來冷凍。Proton 急速冷凍機是近來相當普及，且具優良性能的冷凍機。讓您享受自然解凍後食材原本的風味。 ① 採用挪威產脂肪豐富肉質厚實的鯖魚，燒烤後以昆布包覆而成的美食。 ② 生香菇、竹筍、油豆皮切細後，拌入鹿尾菜和壽司調味素，然後用醬油、砂糖、味醂細火慢燉，滷好的素材再和本店自誇的壽司飯混合，再裝填至調味豆包中完成。 ③ 調味後的香菇和青紫蘇葉切碎後，和壽司飯混合後做成條狀，上面再包覆煮透透的星鰻後完成。 
公 司 簡 介	我們全心全力，將嚴選的日本國產米和秘方素材釀製而成的壽司醋、新鮮食材、時令素材等來生產食品。現在的日本已經是充斥著物資的豐饒社會，正因如此，從中挑選健康安全又貨真價實的食品提供給您，就是我們的使命。更致力於提供給每一位顧客都讚嘆：「好好吃！」的食品。
保 存 期 限	(賞味期限) 解凍後 1 天
保 存 方 式	(消費期限) 1 年
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式會社 武生製麵
公 司 地 址	福井縣越前市真柄町 7-37
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-22-0272/FAX +81-778-22-0271/takefu@ymail.plala.or.jp
官 網	http://www.echizensoba.co.jp
出 品 商 品	業務用冷凍越前五割生蕎麥麵、業務用冷凍茶蕎麥麵
商 品 特 點	① 五割蕎麥麵...使用北海道或是本公司於福井縣自家栽種的蕎麥。 採用本公司自家製粉、製麵工法來生產蕎麥麵，發揮蕎麥原有的風味。福井特有的微粗鄉村蕎麥麵，有著如生蕎麥一般的柔軟口感，卻也有結實的嚼勁，讓您享受蕎麥濃厚的風味。 ② 茶蕎麥麵 ...本公司自己進蕎麥種子，從製粉到製麵一貫化作業，發揮蕎麥原本的風味。此外蕎麥粉中還添加了京都宇治產的抹茶來揉製，讓您能感受到清爽的茶香風味。製成的麵條偏細，帶著如生蕎麥麵般的柔軟口感  
公 司 簡 介	本公司武生製麵，是一家 1925 年創業於福井縣越前市的製麵公司，致力於生蕎麥麵產品的提升、製造與銷售。我們採用在地福井縣和北海道的直營農產所栽種的原料，味道講究，從蕎麥種子到自家公司的製粉、製麵，甚至醬汁都採一貫化生產方式。福井縣堪稱日本國內蕎麥的栽種及消費的熱門地區，其中和白蘿蔔泥一起食用的「白蘿蔔泥蕎麥麵」更是一絕。未來更期許自己能傳遞白蘿蔔泥蕎麥麵的文化給更多的顧客。
保 存 方 式	冷凍
保 存 期 限	冷凍 1 年
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易（與日本國內商社等交易）

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式會社 NOUMANN
公 司 地 址	福井縣三方郡美濱町大藪 21-20-1
TEL/FAX/E-mail	miyashita@noumann.com
官 網	http://noumann.com/
出 品 商 品	球型萵苣、摺邊萵苣、綜合萵苣
商 品 特 點	・ 安心&安全 ・ 室內栽種 ・ 水耕栽種 ・ 無農藥 ・ 低菌 ・ 生產穩定   
公 司 簡 介	符合 JGAP-Advance 標準的人工照明型植物工廠。也是日本國內唯一量產球型萵苣的地方，榮獲 ANA 全日空班機頭等艙以及許多高檔餐廳使用。
保 存 方 式	冷藏
保 存 期 限	2 星期
可 交 談 語 言	日文、中文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)、直接貿易

【食品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式會社 室次
公 司 地 址	福井縣福井市田原 2-4-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-22-2001/FAX +81-776-22-2031/isobe@muroji.com
官 網	http://www.muroji.com
出 品 商 品	黃金 SALT「熟成醬油」「山葵醬油」「大蒜醬油」
商 品 特 點	本公司推出的3種無添加粉末醬油系列產品，皆使用講究的天然原料。我們堅持使用福井縣產的原料所釀造，從江戶時代以來的傳統醬油，還有福井縣特產的鯖魚所製照的無鹽、無臭的魚醬所製成。不含添加物，主體原料含有全20種的氨基酸，相對鹽分只有0.01g/次（醬油的約300分之1），鹽分很低。是一款能取代醬油、食鹽、醬汁的方便粉末調味料。沒有賞味期限，小瓶裝又不用擔心打翻，所以隨身攜帶或拿來送禮都很適合。另外，和甜點也很搭喔！各瓶容量20g，也有三合一包裝。  
公 司 簡 介	1573 年創業，為現存日本最古老的醬油釀造商。遵守自江戶時代以來的「天然釀造」傳統製法，並與當地大學產學合作，致力於開發、生產、銷售堅持無添加的調味料。
保 存 方 法	常溫
保 存 期 限	無賞味期限
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易（與日本國內商社等交易）

【工藝品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	河合 (KAWAI) 株式會社
公 司 地 址	小濱市北鹽谷 16-2
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81-770-53-2465/FAX +81-770-53-1354 k-kawai@kawai-ohashi.co.jp
官 網	http://www.kawai-ohashi.co.jp
出 品 商 品	若狹塗箸
商 品 特 點	以安心、安全、高品質為傲的若狹塗箸，乃送禮最佳選擇。   
公 司 簡 介	創業至今 73 年，若狹塗漆器的老店。一直以來對若狹塗漆器傳統之傳承與繁榮做出貢獻，也致力於創作符合當今時代需求的筷子。
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)、直接貿易

【工藝品】

公 司 名 稱	株式會社 末廣漆器製作所
公 司 地 址	福井縣鯖江市河和田町 28-4-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-65-0295/FAX +81-778-65-2865/info@suehuro-shikki.com
官 網	http://www.suehiro-shikki.com
出 品 商 品	【漆器、陶器】餐具（業務用）
商 品 特 點	・本公司為主要以外食產業為主要客戶的業務用漆器（餐具）之製造廠商。 ・本公司工廠所製造的優良商品，堅固耐用，可在洗碗機清洗。 ・本公司也能因應顧客的需求，製作客製品或試作品，歡迎洽談。 
公 司 簡 介	・本公司自家工廠內設有塗裝工廠，能對應木製產品、樹脂產品、玻璃、陶器等各種素材的塗裝作業。 ・塗漆作業，可對應從開頭到塗料塗裝等各種作業範疇。 ・本公司也承接許多OEM合約之產品生產業務，也歡迎洽談原創商品的製作等業務。
台灣的洽詢窗口	丸屋海產有限公司 台北市重慶北路三段 223 巷 42 號 TEL 02-2598-1355 FAX 02-2592-6160

【工藝品】《正尋找配合的台灣進口商當中。》

公 司 名 稱	株式會社 福井洋傘
公 司 地 址	福井市濱別所町 4-4-2
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-85-1114/FAX +81-776-85-1554 zenza@mx3.fctv.ne.jp
官 網	http://www.fukuioyugasa.com/
出 品 商 品	① 蛇目洋傘、②Nurenza 傘、③家紋洋傘 ④ 繡球花洋傘、⑤Natsume 晴雨兩用傘
商 品 特 點	① 發揮日式傘原本的優雅，加上現代風所設計的款式。採用聚酯纖維材料，卻能呈現紡織品般的觸感。 ② 以超高密度聚酯纖維為材料，發揮如水滴在荷葉上的超潑水功能。 ③ 傘面上可印刷家紋。 ④ 浮織法、傑卡織法和博多織法等布料所製，雨傘種類豐富。 ⑤ 布料織入陶瓷成分，可阻斷 99.8%的紫外線。此外在布料的裡面更加入備長炭，能產生負離子。      
公 司 簡 介	我們可從布料和傘骨的材料和支數乃至於零件，都能依照顧客的喜好來作出一把獨一無二的傘。本公司秉持著對福井這片土地的愛，從福井出發，希望將福井縣的纖維產業技術和眼鏡產業技術所淬煉出對製造的講究，來手工縫製出一支支雨傘。
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	間接貿易 (與日本國內商社等交易)、直接貿易

【工藝品】◀◀正尋找配合的台灣進口商當中。▶▶

公 司 名 稱	株式會社 丸山久右衛門商店
公 司 地 址	福井縣鯖江市河和田町 21-4
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-65-0011/FAX +81-778-65-2763 urushi@9emon.co.jp
官 網	www.9emon.co.jp
出 品 商 品	湯碗、酒杯、屠蘇酒器
商 品 特 徵	因漆器不透熱，所以盛裝其中的東西不容易冷卻。也有抗菌效果。     
公 司 簡 介	為守著 1,500 年漆器的傳統，另一方面也持續努力地開發符合現代生活需求的商品。
可 交 談 語 言	日文、中文
期 望 商 流 方 式	間接貿易（與日本國內商社等交易）、直接貿易

【工藝品】◀◀正尋找配合的台灣進口商當中。▶▶

公 司 名 稱	株式會社 若狹塗中心
公 司 地 址	福井縣小濱市雲濱 2 丁目 1-28
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-770-52-1223/FAX +81-770-52-1247 w-center@kore.mitene.or.jp
官 網	無
出 品 商 品	若狹塗箸
商 品 特 徵	若狹塗泛指福井縣小濱市所生產之漆器，特別是塗箸(漆筷)擁有日本全國 80%市占率。加入貝殼、蛋殼和金銀箔的塗漆重複數次塗裝，塑造出美麗紋飾的高級品到具有現代設計感的物品，種類豐富。最大的特點就是從傳統工藝的部分到最新的設計，以獨特的製造方法稱霸市佔率。  株式會社 若狹塗中心 〒917-0096 福井縣小濱市雲濱 2 丁目 1 番 28 号 WAKASANURI CENTER Co., Ltd. 1-28-1 CHUO-KU, SHIMANE-PREF., 917-0096, JAPAN Representative Tel 0770-52-1223 Facsimile 0770-52-1247
公 司 簡 介	1970 年 6 月 12 日創業 資本金 4500 萬日圓 員工人數 90 人
可 交 談 語 言	日文
期 望 商 流 方 式	直接貿易

