

福井の魅力発見 試飲・試食商談会

『食の國』 福井 i n 台湾

(日本酒・食品・工芸品)

日時：1月16日(月) 13:00~16:30

場所：和食『えん』
台北市忠孝東路3段300号
太平洋そごう復興館11階

◆この機会に、台湾の皆さんがまだ知らない日本「福井」を味わってください！

- 《食》 福井県は古来より御食国(みけつくに)と呼ばれ、天皇家に食材を納める数少ない地域として栄え、現在も、高級品として有名なズワイガニ(越前ガニ)など、数多くの食材に恵まれる地域です。
- 《コメ》 日本産米を代表する銘柄である「コシヒカリ」は福井で生まれました。
- 《日本酒》 福井は酒米の主産地。おいしい原料(水、コメ)に恵まれる県内には36の酒造メーカーがあります。
- 《工芸品》 1500年の歴史を誇り、業務用漆器の国内シェア8割を占める越前漆器、漆塗箸の国内シェア8割と言われる若狭塗箸、850年の歴史があり日本の6古窯と呼ばれる越前焼(陶器)などが有名です。



健康長寿の福井

主催：福井県
後援：交流協会
ふくい貿易促進機構

◆出品企業一覧（台湾の輸入卸企業もブースで対応します。）

分野	福井県企業	主な出品物	台湾の輸入卸企業
日本酒	一本義久保本店	日本酒	JFC 台北
	久保田酒造	梅酒	※輸入卸企業を探しています
	越の磯	日本酒	福庫商行有限公司
	宇野酒造場 田邊酒造有限会社 真名鶴酒造合資会社	日本酒	高偉国際貿易有限公司
食品	新珠製菓	ジャム	※輸入卸企業を探しています
	おい町	生しいたけ、梅ゼリー、いちご、自然薯、自然薯そば、名田庄漬け など	※輸入卸企業を探しています
	北前船のカワモト	だし、細切りがごめ昆布、とろろ巻昆布 など	鷺鷹企業有限公司
	米五	味噌、おみそ汁（フリーズドライ）	※輸入卸企業を探しています
	粹	冷凍すし	※輸入卸企業を探しています
	武生製麺	業務用冷凍そば	苗林實業有限公司
	NOUMANN	レタス	※輸入卸企業を探しています
	室次	調味料	卡雅百年物語有限公司
工芸品等	カワイ	【塗箸】若狭塗箸	※輸入卸企業を探しています
	末広漆器製作所	【漆器・陶器】食器（業務用）	丸屋海産有限公司
	福井洋傘	【その他】洋傘	※輸入卸企業を探しています
	丸山久右衛門商店	【漆器】食器	木下有限公司
	若狭塗センター	【塗箸】若狭塗箸	※輸入卸企業を探しています

【日本酒】

会 社 名	株式会社 一本義久保本店
所 在 地	福井県勝山市沢町 1-3-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-779-87-2500／FAX+81-779-87-2504／info@ippongi.co.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	www.ippongi.co.jp
出 品 商 品	伝心 ファーストクラス 純米大吟醸 伝心 凜 純米大吟醸 伝心 雪 純米吟醸 伝心 稲 純米 吟香梅般若刀
商 品 特 徴	①伝心 ファーストクラス 純米大吟醸 奥越前産「山田錦」精米歩合 30% …みずみずしく華やかな香り、口の中に広がる充実したふくらみ、そして まろやかな一時の余韻を感じられるお酒。 ②伝心 凜 純米大吟醸 福井発祥の酒米「越の雫」精米歩合 45% …「白桃やライチ」を思わせる、麗しい香りとみずみずしく芳醇な味わい が特長的なお酒。 ③伝心 雪 純米吟醸 契約栽培米「五百万石・山田錦」精米歩合 55% …綺麗で穏やかな香り、透明感にあふれた清々しい味わいのお酒。 ④伝心 稲 純米 福井発祥の酒米「越の雫」精米歩合 65% …ふんわりと優しく、なめらかな喉越しのお酒。 ⑤吟香梅般若刀（ぎんこうばいはんにゃとう）甘くて辛い梅酒。 …口に含むと、コクのある甘さに続き、スパイシーな味わいが口の中に 広がる梅酒。※写真は 720ml と 150ml です。
会 社 紹 介	日本国内で最も恐竜の化石が発掘されている場所「福井県勝山市」に所 在。清らかな水、美しい田、そして厳寒の冬と、酒造りに最適な環境が三 拍子揃っています。地元の契約栽培農家と共に「酒造りは米作りから、米 作りは土壌づくりから」を合言葉として、「五百万石・山田錦・越の雫」と いう 3 種類の酒米を使用した酒造りに取り組んでいます。
台 湾 に お け る 問 い 合 せ 先 販 売 窓 口	JFC Taipei Co., Ltd. 10F, No6, Sihwei 3rd road, Lingya District, Kaohsiung city, Taiwan TEL 02-2591-2530 FAX 02-2591-2550 担当者 加藤太輝 E-mail h-kato@jfc taipei. com



【日本酒】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	久保田酒造 合資会社
所 在 地	福井県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
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.fukukoma.co.jp
出 品 商 品	梅酒「一筆啓上 梅の酒」
商 品 特 徴	完熟した福井県あわら市産のベニサシ梅を超辛口本醸造で漬け込みました。砂糖の使用量を控えたので甘さ控えめのスッキリした梅酒です。 食前酒としてロックで飲んでも、水割り、炭酸割り、お湯割り等お好きな飲み方でどうぞ。また、かき氷にシロップ 代わりにかけても美味しいです。 
会 社 紹 介	・ 1753 年、丸岡藩の殿様から命じられて創業しました。 ・ 旨くなければ酒ではないという理念の下、地元にこだわり、原料米は福井県産の酒米だけで、その約 6 割を自社栽培米で仕込みます。会社で使用する水は全て地下 200m からくみ上げた軟水を紫外線殺菌しています。麴は自社開発した製麴機を使って造り、酵母は自社酵母を大学の研究室で保管してもらっているものを使います。 ・ 酒造りの器具は熱湯と強酸性水だけで殺菌をし、残留する可能性のある薬品は使わないようにしています。
対応可能な言語	日本語
希 望 商 流	直接貿易

【日本酒】

会 社 名	株式会社 越の磯
所 在 地	福井県福井市大宮 5-8-25
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-22-7711 / FAX +81-776-24-0237 / info@j-brewery.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.j-brewery.com
出 品 商 品	一期一会 純米大吟醸 三割八分磨き 720ml
商 品 特 徴	お料理をより引き立てる上品な香りと、豊かな味わいが特徴の純米大吟醸酒。洋風肉料理や、上海蟹などの中華系の海鮮料理とも良く合います。冷やしてワイングラスでお召し上がりください。 
会 社 紹 介	純米大吟醸や純米吟醸などの高品質な純米酒のみを醸造する弊社では、手造りにこだわった日本酒造りを 100 年以上にわたって家族経営で代々続けています。1998 年からは日本酒造り職人による、ビールの醸造も開始しました。2016 年 10 月に開催された全国梅酒品評会において、弊社で醸造する「越前梅酒 純米酒仕込み」が日本酒梅酒部門で銀賞をいただきました。
台 湾 に お け る 問 い 合 せ 先 販 売 窓 口	福庫商行有限公司 台北市松山區敦化北路 218 號 7 樓 TEL 02-2501-6931 FAX 02-8192-7445 廖 政 豪 E-mail hansen.liao@hukkuro.com

【日本酒】

会 社 名	宇野酒造場 田邊酒造有限会社 真名鶴酒造合資会社
所 在 地	宇野酒造場 福井県大野市本町 3 丁目 4 田邊酒造有限会社 福井県吉田郡永平寺町松岡芝原 2 丁目 2 4 真名鶴酒造合資会社 福井県大野市明倫町 1 1 番 3 号
TEL/FAX/E-mail	宇野酒造場 TEL :+81-779-66-2236 FAX :+81-779-65-8364 田邊酒造有限会社 TEL :+81-776-61-0029 FAX :+81-776-61-1721 真名鶴酒造合資会社 TEL :+81-779-66-2909 FAX :+81-779-66-2690
ホ ー ム ペ ー ジ	宇野酒造場 http://www.itinotani.co.jp/ 田邊酒造有限会社 http://www.echizenmisaki.com/ 真名鶴酒造合資会社 http://www.namaturu.com/
出 品 商 品	1 宇野酒造場 一乃谷 大吟醸 1500 元 2 田邊酒造有限会社 越前岬 蔵出し本醸造 900 元 3 真名鶴酒造合資会社 山廃仕込純米酒 1100 元
商 品 特 徴	1 山田錦 40% 精米ののどごしのよい香り高い大吟醸 2 控えめな香りとしっかりした味わい、爛にして引き立つ円熟味のある酸味と旨み。 3 口に含むと香ばしい香りがゆっくりと広がり、しっかりとした味わいが永く余韻を残す力強い香味。 
会 社 紹 介	台湾で伝統工芸品専門店『御多福』を 3 店舗、北陸の地酒と酒器の店『酒神楽』を 2 店舗、その他日本のブランドショップの代理店として店舗を数店運営中。
台 湾 に お け る 問 い 合 せ 先 販 売 窓 口	高偉國際貿易有限公司 台北市士林区區通河西街一段 131 號 1F TEL 02-2816-8562 FAX 02-8811-2390 担当者 高尾 E-mail takao@gaowaytrade.com.tw

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	新珠製菓 株式会社
所 在 地	福井県越前市小松 1 丁目 5-1
TEL/FAX/E-mail	TEL 0778-22-6272／FAX 0778-22-1788／seika@aratama.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aratama.jp
出 品 商 品	金ノ梅 黄金煮
商 品 特 徴	樹上で完熟させた「黄金の梅」は福井県でていねいに栽培されたものです。その肉厚で良質な梅を贅沢に使い、透きとおる味と香りの無添加ジャムに仕立てました。最大の特徴である香りは、桃のようなフルーティーな香りがします。  
会 社 紹 介	弊社は、福井県を代表する銘菓「羽二重餅」を中心とする観光土産の製造・卸を主にしております。また、直売店にて手作りおはぎや季節の和菓子の製造、販売も行っております。
賞 味 期 限	常温
保 存 方 法	180日間
対応可能な言語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

団 体 名	おい町
所 在 地	福井県大飯郡おい町本郷 136-1-1
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-770-77-4056／FAX+81-770-77-1289
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.town.ohi.fukui.jp/sypher/www/normal_top.jsp
出 品 商 品	おい町産 生しいたけ、梅ゼリー、いちご、自然薯、 自然薯そば、名田庄漬け その他 町産特産物・工芸品・鮮魚
商 品 特 徴	・ 生しいたけ 歯ごたえの良さと肉厚にこだわったしいたけで、凝縮されたうま味を感じることができます。【参考価格】200 円（1 パック 6 ケ入） ・ 梅ゼリー 福井県産の青梅を追熟させて使用。梅本来の酸味と適度な甘さがあり梅そのものの風味が味わえます。【参考価格】125 円（1 ケ） ・ いちご「章姫」 最新設備で栽培された酸味が少なくジューシーで甘いイチゴ。 【参考価格】400 円（大粒 180g） ・ 自然薯 栄養、風味、粘り共に最高の品質を誇るじねんじょは、昼夜の気温差がある地区の気候にあった特産品です。【参考価格】5,000 円/kg ・ 自然薯そば 自然薯をたっぷり麺にすり込みました。独特の風味とのと越しを是非お楽しみください。【参考価格】450 円（1 袋 2 食入） ・ 名田庄漬 深い山々と美味しい水で育った野菜のおつけもの。素材の風味と食感をお楽しみください。【参考価格】250 円（1 袋）
	   

	 
町 の 紹 介	町域の９０％を占める山林と、若狭湾国定公園に面し、美しいリアス式の眺望が得られる海を中心に、豊かな自然に囲まれた町です。この自然はきのこや梅、じねんじょを特産物としてもたらしてくれます。毎年８月には、町の二大イベントである「若狭おおいのスーパー大火勢」、「星のフィエスタ」が盛大に開催され、多くの観光客で賑わいます。また、ハヶ峰家族旅行村やきのこの森など家族そろって楽しめる施設のほか、若州一滴文庫や暦会館などの個性的な文化施設が立地しており、自然に加え魅力ある文化や歴史も満喫できます。
保 存 方 法	
賞 味 期 限	
対 応 可 能 な 言 語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）、直接貿易

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 北前船のカワモト
所 在 地	福井県敦賀市鳩原 21 号 1-9
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-770-27-7285／FAX+81-770-24-0029 tk.kawamoto@0120224761.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.wakasakawamoto.co.jp
出 品 商 品	黄金のだし（無添加）、かんたん野菜だし（無添加）、 精進だし（無添加）、細切がごめ昆布、とろろ巻昆布、味きらり
商 品 特 徴	・ 黄金のだしを始めだしパックは、下味つきで水加減で簡単にだしが取れます。 ・ 細切がごめ昆布…注目のフコイダンたっぷりの人気商品 ・ とろろ巻昆布、味きらり…昆布のおやつ商品 
会 社 紹 介	昆布の製造、卸で30年、平成28年より台湾に輸出開始
保 存 方 法	常温
賞 味 期 限	・ だしパック…1年 ・ 昆布製品…10か月
台 湾 に お け る 問 い 合 わ せ 先	鷺鷹企業有限公司

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 米五
所 在 地	福井県福井市春山 2-15-26
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-776-24-0081／FAX+81-776-22-0740／komego@misoya.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.komego.com
出 品 商 品	①蔵味噌(粒)、②越前おみそ汁(フリーズドライ)、③越前鍋みそ
商 品 特 徴	①曹洞宗の大本山・永平寺でも使っていただいています。 うちの中では中辛の味噌となります。 ②風味や栄養価をそのまま生かせるフリーズドライ製法で作っています。 味は全部で4種類あります。 ③越前の美味しい素材を、手軽に味噌鍋で楽しんでいただける鍋用の味噌です。 
会 社 紹 介	創業天保2年(1831年)。技と味を受け継ぎながら185年間あまり、味噌作りを行ってきました。味噌屋としては唯一の永平寺御用達として永平寺の味噌蔵を預かっています。 また、原料は国内産にこだわり、天然醸造で味噌を製造しています。
賞 味 期 限 保 存 方 法	① 蔵味噌(粒) 製造日より6か月(常温保存) ② 越前おみそ汁 製造日より1年間(常温保存) ③ 越前鍋みそ 製造日より6か月(常温保存)
対 応 可 能 な 言 語	日本語
希 望 商 流	間接貿易(国内商社等との取り引き)

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	有限会社 粹
所 在 地	福井県坂井市丸岡町四ツ屋 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浜焼サバの押し寿司（冷凍）、②穴子の棒寿司（冷凍）、③五目いなり（冷凍）
商 品 特 徴	以下の商品は、すべてプロトンという急速冷凍機で冷凍したものです。プロトン急速冷凍機とは、最近普及されてきた非常に性能が良い冷凍機です。自然解凍で作りたてそのままの美味しさが実感できます。 ①鯖はノルウエー産で脂のたっぷりとのった肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ逸品です。 ②生しいたけ・タケノコ・うすあげを細かく刻んだものに、ひじき・すしの素をいれてしょうゆ・砂糖・みりんを加えじっくり煮込んだ具を、当店自慢のしゃりと混ぜ合わせ、味付け油揚げに詰めあわせました。 ③味付しいたけと大葉を細かく刻んだものを、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にふっくら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。 
会 社 紹 介	厳選した国産米と秘伝の素材を使用した寿司酢、新鮮な食材、旬のネタ、その全てを心をこめて作っています。日本中にモノが溢れる豊かな時代だからこそ、健康で安全な本物の食をお届けする事が私たちの使命です。お客様ひとり一人が、おいしいと言っていただけるような商品を作っていきます。
賞 味 期 限 保 存 方 法	（賞味期限）解凍後 1 日 （消費期限） 1 年
対 応 可 能 な 言 語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 武生製麺
所 在 地	福井県越前市真柄町 7-37
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-22-0272／FAX +81-778-22-0271／takefu@ymail.plala.or.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.echizensoba.co.jp
出 品 商 品	業務用冷凍越前五割なまそば、業務用冷凍茶そば
商 品 特 徴	①五割そば…北海道又は福井県で自社栽培したそばを使用します。 そばを自社で製粉・製麺することで、そば本来の風味を活かしました。福井独特の少し太めな田舎そばで、なまそばらしいモチモチとした食感と、しっかりとした麺のコシ、味わい深いそばの風味が楽しめます。 ②茶そば …そばの実で仕入れ自社で製粉・製麺することでそば本来の風味を活かしました。またそばの中に京都・宇治産の抹茶を練り込むことで爽やかな風味が楽しめます。麺は細めに仕上げなまそばらしいモチモチとした食感と、つるつるとした喉ごしが味わえます。  
会 社 紹 介	私たち武生製麺は福井県越前市で 1925 年に創業し、なまそばに特化した製造・販売を行う製麺会社です。地元福井県と北海道にある自社直営農場で原料の栽培を手掛け、美味しさにこだわり、そばの実の自家製粉・製麺・つゆ作りまでを一貫した生産方式で行っております。福井県は国内でもそばの栽培や消費が盛んな地域であり、大根おろしと一緒に食べる「おろしそば」が有名です。これからも福井のおろしそばの文化をたくさんのお客様にお伝えして参りたいと考えております。
保 存 方 法	冷凍
賞 味 期 限	冷凍 1 年間
対応可能な言語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）

【食品】

会 社 名	株式会社 NOUMANN
所 在 地	福井県三方郡美浜町大藪 21-20-1
TEL/FAX/E-mail	miyashita@noumann.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://noumann.com/
出 品 商 品	結球レタス、フリルレタス、レタスマックス
商 品 特 徴	・ 安心&安全 ・ 室内栽培 ・ 水耕栽培 ・ 無農薬 ・ 低菌 ・ 安定生産   
会 社 紹 介	JGAP-Advance 対応人工光型植物工場。日本国内で唯一の結球レタス量産を行い、本製品は ANA ファーストクラスを始めとする高級店で採用される。
保 存 方 法	冷蔵
賞 味 期 限	2 週間
対応可能な言語	日本語、中国語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）、直接貿易

【食品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 室次
所 在 地	福井県福井市田原 2-4-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-22-2001 / FAX +81-776-22-2031 / isobe@muroji.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.muroji.com
出 品 商 品	黄金ソルト「熟成醤油」「わさび醤油」「にんにく醤油」
商 品 特 徴	天然の原料にこだわった、無添加の粉末醤油シリーズ3種。 福井県産の原料にこだわった江戸時代からの伝統醤油と、福井県特産の鯖を使った無塩・無臭の魚醤を使用。添加物不使用で、体を作る原料となる20種類のアミノ酸が全て含まれており、塩分相当量は0.01g/回(醤油の約300分の1)と低い。醤油、塩、ドレッシングの代わりとして、使いやすい粉末調味料。賞味期限がなく、小型でこぼれる心配がないため、携帯やお土産にも便利。また、スイーツとの相性も良い。各種20gビン。3種セットBOXあり。  
会 社 紹 介	1573 年創業、現存する日本最古の醤油蔵元。江戸時代からの伝統製法「天然醸造」を守りつつ、地元の大学と産学連携するなど、無添加にこだわった調味料の開発・製造・販売に注力。
保 存 方 法	常温
賞 味 期 限	なし
対応可能な言語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）

【工芸品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	カワイ株式会社
所 在 地	小浜市北塩屋 16-2
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-770-53-2465／FAX +81-770-53-1354 k-kawai@kawai-ohashi.co.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kawai-ohashi.co.jp
出 品 商 品	若狭塗箸
商 品 特 徴	安心、安全、高品質を誇る若狭塗箸。ギフトにも最適です。      
会 社 紹 介	創業73年 若狭塗の老舗メーカーです。 若狭塗の伝統の存続と繁栄に寄与しながら、今の時代に求められる箸作りを心がけております。
対 応 可 能 な 言 語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）、直接貿易

【工芸品】

会 社 名	株式会社 末広漆器製作所
所 在 地	福井県鯖江市河和田町 28-4-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-65-0295／FAX +81-778-65-2865／info@suehuro-shikki.com
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.suehuro-shikki.com
出 品 商 品	【漆器・陶器】食器（業務用）
商 品 特 徴	・ 弊社は主に外食産業様向けの業務用漆器（食器）の製造メーカーです。 ・ 食洗機に対応した堅牢で耐久性に優れた商品を自社工場にて製造しております。 ・ お客様のニーズに合わせた特注品・試作品の対応もいたしておりますので、何なりとご相談下さい。 
会 社 紹 介	・ 弊社は自社工場内に塗装工場を有し、木製品・樹脂製品・ガラス・陶器等様々な素材に塗装を施しております。 ・ 漆塗りはもとより塗料塗りまで幅広く対応しております。 ・ OEM契約での製品製造も多数手がけておりますので、オリジナル商品の製作等においてのご相談もお受けさせていただきます。
台 湾 に お け る 問 い 合 わ せ 先	丸屋海産有限公司 台北市重慶北路三段 223 巷 42 號 TEL 02-2598-1355 FAX 02-2592-6160

【工芸品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 福井洋傘
所 在 地	福井市浜別所町 4-4-2
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-85-1114 / FAX +81-776-85-1554 zenza@mx3.fctv.ne.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.fukuiyougasa.com/
出 品 商 品	①蛇の目洋傘、②ヌレンザ (Nurenza)、③家紋入り洋傘 ④あじさい洋傘、⑤なつめ (Natsume)
商 品 特 徴	①和傘本来の優雅さを活かしながら、現代風にアレンジした傘。生地はポリエステルを使用しながら、紬様の風合いで織り上げています。 ②超高密度ポリエステルの生地で、ハスの葉のように水滴をはじく超撥水の傘。 ③傘生地に家紋をお入れした傘。 ④浮織やジャガード織、博多織などの生地を使ってお作りする傘。種類が豊富です。 ⑤生地にはセラミックが織り込まれ、紫外線を99.8%カットします。さらに生地の裏地には備長炭を練りこんでいるため、マイクストンが発生します。      
会 社 紹 介	生地や骨の素材、骨の本数、パーツに至るまで、お客様のお好みに合わせてオンリーワンの傘作りをしています。 弊社は、福井の郷土愛から、福井から発信できるもの、福井県の繊維産業技術やメガネ産業技術などを活かしたモノづくりにこだわって、1本1本手作りでお仕立てしています。
対 応 可 能 な 言 語	日本語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）、直接貿易

【工芸品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 丸山久右衛門商店
所 在 地	福井県鯖江市河和田町 21-4
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-65-0011／FAX +81-778-65-2763 urushi@9emon.co.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	www.9emon.co.jp
出 品 商 品	汁椀、盃、屠蘇器
商 品 特 徴	漆の器は熱を通さないで、中に入れたものが冷めにくいです。 抗菌効果もあります。     
会 社 紹 介	1,500年の漆器の伝統を守りつつ、現代生活に合致した商品の開発に日々努力しています。
対 応 可 能 な 言 語	日本語、中国語
希 望 商 流	間接貿易（国内商社等との取り引き）、直接貿易

【工芸品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	株式会社 若狭塗センター
所 在 地	福井県小浜市雲浜 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
ホ ー ム ペ ー ジ	無し
出 品 商 品	若狭塗箸
商 品 特 徴	若狭塗とは福井県小浜市で生産される漆器であり、特に塗箸は全国シェアの80%を占めている。貝殻・卵殻や金銀箔を漆で何度も重ねて塗ったあと、美しい紋様を研ぎ出す高級品から、モダンなデザインのものまでバリエーションが豊富である。最大の特徴は、伝統工芸のセクションから最新のデザイン、製法を有し製造ではトップシェアを維持している。 
会 社 紹 介	創業年月 1970 年 6 月 12 日 資本金 4500 万円 従業員数 90 人
対応可能な言語	日本語
希 望 商 流	直接貿易