

# 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：2018年1月25日(木) 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。



主催：福井県

健康長寿の福井

◆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 ・ 食 品	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
	源平酒造	日本酒・あまざけ・岩絵具アート	※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	鷲鷹企業有限公司
	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	※輸入卸企業を 探しています
	マルヤ国際商事株式会社	おおい町産 乾燥しいたけ おおい町産 自然薯 おおい町産 若狭ぐじ（赤甘鯛） 醤油かつ丼のタレ	
工 芸 品 等	末広漆器製作所	【漆器・陶器】食器（業務用）	丸屋海産有限公司
	株式会社 タカオ	【塗箸】若狭塗箸	※輸入卸企業を 探しています
	越前焼工業協同組合	ひらら茶器	※輸入卸企業を 探しています

## 【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24 真名鶴酒造合資会社 福井県大野市明倫町11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 <a href="http://www.itinotani.co.jp/">http://www.itinotani.co.jp/</a> 田邊酒造有限会社 <a href="http://www.echizenmisaki.com/">http://www.echizenmisaki.com/</a> 真名鶴酒造合資会社 <a href="http://www.manaturu.com/">http://www.manaturu.com/</a>
出 品 商 品	1 宇野酒造場 一乃谷 大吟醸暁 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 問い合わせ先 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

## 【日本酒】 &lt;&lt;輸入卸企業を探しています。&gt;&gt;

会 社 名	源平酒造株式会社
所 在 地	福井県大野市要町 1-33
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-779-66-5712/FAX +81-779-66-5828/ <a href="mailto:info@genpeishuzo.co.jp">info@genpeishuzo.co.jp</a>
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.genpeishuzo.co.jp/">http://www.genpeishuzo.co.jp/</a> <a href="http://yukyunokura.jp/">http://yukyunokura.jp/</a>
出 品 商 品	日本酒・あまざけ・岩絵具アート
商 品 特 徴	<p>①甘酒 お市の蔵【”食べる”甘酒】  糀（米麴）から造った食べる甘酒は、ノンアルコール、無添加、ノンシュガー、水すらも不使用。麴酸には抗酸化物質が豊富でアンチエイジングに。また消化酵素が活きているため腸内環境を整えてくれます。  （参考）日本での希望小売価格：540 円  卸売価格：405 円  ※単位 2 ケース 60 個入り。  最低発注ロット：20 ケース単位</p> <p>②甘酒 お市の蔵【麴だけでつくった甘酒】  ノンアルコール、無添加、ノンシュガーです。美肌・ダイエットにも疲労回復にもぴったり。また、酒粕を使用していないのでアルコールは一切含まれておりません。お子様でも妊婦・授乳中の方でも安心してお飲みいただけます。  内容量：400 g  （参考）日本での希望小売価格：1,200 円 卸売価格：837 円  ※1 ケース 12 本入り・発注ロット 100 ケース単位  最低年間取引：1,000 ケース単位</p> <p>③源平 六段仕込み 純米大吟醸  ○商品内容  製法品質/生酒,原酒 アルコール分/17度 酸度/1.8  日本酒度/+3 精米歩合/48% 原料米/福井県大野市産五百万石（一等級）  ○味わいの特徴  越前大野の名水と同じく越前大野のこだわり1等級の五百万石（精白48%）を使用した六段仕込みの日本酒です。低温長期発酵にてゆっくりと味と香りを閉じ込めました。  （参考）日本での希望小売価格：1,800 円（720ml）  3,500 円（1800ml）</p>



④源平 特別純米酒 六段仕込み

○商品内容

製法品質/生酒,原酒 アルコール分/17度 酸度/1.8

日本酒度/+7 精米歩合/60% 原料米/福井県大野市産五百万石（一等級）

○味わいの特徴

越前大野の名水と同じく越前大野のこだわり1等級の五百万石を使用した六段仕込みの日本酒です。

（参考）日本での希望小売価格：1,500 日 円（720ml）

2,800 日 円（1800ml）

⑤源平酒造×銀座 岩絵具岩絵具代表 画家「本間 みずほ」

日本の伝統技術「岩絵具」にて作成された絵画。一枚の絵から時間毎に風景が変化していきます。

価格：時間で変化する絵について、小売価格300万日 円

時間で変化しない絵について、小売り価格 50 万日 円



会 社 紹 介

- ・創業344年
- ・2017年、日本国内でTV「カンブリア宮殿」「日本テレビZIP」「テレビ東京・なないろ日和」雑誌120社媒体の取材を受けた源平酒造です。
- 1) 日本酒製造業・2) ノンアルコール甘酒製造
- 3) 東京 銀座6丁目並木通り本店にて、創業300年以上の蔵元アンテナショップ運営 <http://yukyunokura.jp/>  
飲食事業部：麴カフェ、麴しゃぶしゃぶ。
- 4) 岩絵具 アート事業部（東京都内では、伊勢丹・高島屋、百貨店での取引販売実績あり、10日間で平均300万円×7セット）

保 存 方 法

各種常温：日本酒1年。飲む甘酒1年。食べる甘酒6カ月

賞 味 期 限

日本酒1年。飲む甘酒1年。食べる甘酒6カ月

対 応 可 能 な 言 語

日本語、英語

希 望 商 流

販路をお持ちの台湾国内の商社様  
日本酒：デパート・飲食店  
甘酒：ホテルカフェ・スムージージューススタンド・デパート・かき氷ショップ  
岩絵具：百貨店（デパート）等のアートギャラリー様との直契約を希望

## 【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+81-770-22-7285/FAX+81-770-24-0029 tk.kawamoto@0120224761.com
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.wakasakawamoto.co.jp">http://www.wakasakawamoto.co.jp</a>
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）、極みだし 心、やわらか新こんぶ、とろろ巻昆布、
商 品 特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・やわらか新こんぶは、15分位水につけるだけでサラダ感覚で食べれます。</li> <li>・とろろ巻昆布、味きらり…昆布のおやつ商品</li> </ul> 
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしパック…1年</li> <li>・昆布…1年</li> </ul>
台湾における 問い合わせ先	鷲鷹企業有限公司

## 【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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> 
会社紹介	<p>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のような商品を作っていきます。</p>
賞味期限 保存方法	<p>（賞味期限）解凍後 1 日 （消費期限） 1 年</p>
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】《ホテル・レストランのユーザー様を探しています。》

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	<a href="http://www.echizensoba.co.jp">http://www.echizensoba.co.jp</a>
出 品 商 品	業務用冷凍越前五割なまそば PC5-100
商 品 特 徴	<p>契約栽培ではなく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た五割そばに仕上げました。少し太めの麺に仕上げ、なまそばらしいコシの強い食感で味わい深いそばの風味が楽しめます。</p> <p>弊社のなまそばは長期冷凍保存が可能で、解凍後も冷蔵で10日間使用可能ですので食材ロスも抑えられます。輸出先では日本料理店を中心に本格的なそばが提供できると人気です。</p>
会 社 紹 介	<p>弊社は1925年に創業し、なまそばの製造・販売を行う製麺会社です。美味しさにこだわり、北海道と福井でのそばの実の栽培を行い、自家製粉・製麺・つゆづくりまでを一貫した生産方式で行っております。オリジナルブランド「越前そば」を中心に、国内の量販店販売だけではなく、海外のレストラン等でのご使用や工場見学・お食事・そば打ち体験等のできる産業観光施設の展開を進めております。</p>
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、英語
希 望 商 流	既存現地輸入業者を通じてのお取引





## 【食品】


会 社 名	マルヤ国際商事株式会社
所 在 地	福井県大飯郡おおい町本郷 154-1-9
TEL/FAX/E-mail	0770-77-3166/0770-77-3167/hybuu0901@gmail.com
ホームページ	http://www.maruya-jptw.com/
出 品 商 品	おおい町産 乾燥しいたけ おおい町産 自然薯 おおい町産 若狭ぐじ（赤甘鯛） 醤油かつ丼のタレ
商 品 特 徴	<p>おおい町特産のしいたけを乾燥させ、旨味をギュッと閉じ込めた商品。流通は常温で、軽いため、輸送コストも安価にできる商品。</p> <p>自然薯は、今後おおい町での生産量が、益々多くなる商品で、滋養強壮によく、台湾の方の健康志向にあっている。</p> <p>若狭ぐじは、嶺南地方のブランド魚で、おおい町は、一番の漁獲高を誇っている。高鮮度な商品で、ぐじ独自の甘味、旨味を多く含んだ魚である。醤油かつ丼は、福井県の丼ぶりとして、認定されている商品で、福井県を代表する丼ぶりの一つである。醤油かつ丼のタレは、手軽で簡単に家庭でもお店の味を楽しむことができる商品となっている。</p>
会 社 紹 介	<p>福井県内で飲食店（焼肉店、ラーメン店、バー）を経営。</p> <p>台湾に現地法人があり、福井県産の鮮魚を始め、国内の鮮魚を台湾向けに輸出を取り組んでいます。</p> <p>国内量販店に、生鮮魚の卸売り。</p>
台湾における 問い合わせ先 販売窓口	<p>丸屋海産有限公司 台北市重慶北路三段 223 巷 42 号</p>



## 【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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 日本料理店でご利用いただけます食洗機対応の漆器をご提案させていただきます。</li> <li>・ 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。</li> </ul> 
会 社 紹 介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 食洗機対応の耐久性の高い塗食器も製造しております。</li> </ul> <p>飲食店でご使用いただける塗り物の器をご提案させていただきますので一度ご覧になってください。</p>
台 湾 に お け る 問 い 合 わ せ 先	<b>丸屋海産有限公司</b> 台北市重慶北路三段 223 巷 42 號 TEL 02-2598-1355 FAX 02-2592-6160

## 【工芸品】

会 社 名	株式会社 タカオ
所 在 地	福井県小浜市加茂40-4
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-770-57-1811 / FAX +81-770-57-1812 takaohashi@iris.eonet.ne.jp
ホ ー ム ペ ー ジ	なし
出 品 商 品	若狭塗箸
商 品 特 徴	<p>貝殻や卵殻を漆の中に埋め込んで、美しい海底の様を描いた伝統的な若狭塗の技法を守りながら、食洗機対応の箸など時代の生活スタイルに合った箸を提案しています。</p> 
会 社 紹 介	<p>創業33年の製造メーカー。 台湾に関連会社があり、小ロットでの対応も可能。ノベルティなど量産品の直接取引も可。</p>
台湾における 問い合わせ先 販売窓口	<p>高偉-國際貿易有限公司 TEL +886-2-2816-8562 / FAX +886-2-8811-2390 takao@gaowaytrade.com.tw</p>

## 【工芸品】《輸入卸企業を探しています。》

会 社 名	越前焼工業協同組合
所 在 地	福井県丹生郡越前町小曾原5-33
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-32-2199 / FAX +81-778-32-3251 welcome@echizenyaki.com
出 品 商 品	越前薄作り「茶のうつわ」ひらら茶器
商 品 特 徴	<p>【ひららについて】</p> <p>越前焼の特徴を活かした全国でも陶器としては例が無い薄作り商品で、口部分が1mm以下に仕上げました。第一弾の酒器を改良し、台湾でも取り入れやすいように「茶器」専用の器として展示します。</p> <p>ひらら茶器は、注いだ時の湯気から伝わるお茶の香り、手から伝わる土の風合い、器から見るお茶の色、口から鼻まで満たす香り、そして唇を付けた時の器から流れ込むお茶の香りを提案します。</p> <p>【越前焼について】</p> <p>越前焼は、今から約850年前の平安時代末期から始まりました。</p> <p>その頃は、主に水がめ（水や穀物用）や、すり鉢といった日用雑器を中心に生産しておりました。</p> <p>そして、越前海岸に近い立地から商品は北前船によって北は北海道から南は島根県まで広まり、北陸最大の窯業産地として発展しました。</p> <p>このような越前焼は1986年には伝統的工芸品として経済産業大臣の指定を受け、また2017年4月に日本六古窯「越前焼」として文化庁より日本遺産として認定されました。</p> 
会 社 紹 介	<p>県内窯元の技術向上と越前焼の製品の販路拡張事業を目的として、1968年に結成された越前焼振興会が母体となっております。</p> <p>現在は、坏土工場と、越前陶芸村に売り場面積76坪の店舗、70坪の倉庫、30坪の事務所を構え、越前焼の産地の振興と組合員企業の活性化を目的に共同販売事業を行っております。</p>
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

