

美食國度「福井」in台灣

品酒試吃 工藝品鑑賞會 + 商談會

邀請函

時間 2018年1月25日 (四)

- ① 13:00-14:30 品酒試吃會 (期間內隨時可入座) -名額有限額滿為止
- ② 14:30-16:30 個別商談會及自由商談會(各攤位上提供簡單試飲試吃)

地點 和食『EN』

台北市忠孝東路3段300號 SOGO復興館11樓

主辦單位 福井縣

參加費用 完全免費

※本活動為針對各家企業先進為對象之B to B品酒試吃會，為方便食材準備請務必回函告知將參加哪個時段的活動。

福井縣美食工藝迷你講座

「美 食」自古以來，福井縣被稱作「御膳國(御食国)」，為少數能進貢天皇家食材的地區而繁榮。時至今日，更以出產著名的高級品松葉蟹(又稱：越前蟹)等許多食材而著稱。

「米」日本稻米的代表品牌「越光米」正是誕生於福井縣。

「日本酒」福井縣為酒造用米的主要生產地。這裡擁有上天恩賜的美味原料(水、米)，造就了境內有36家酒造廠商。

「工藝品」福井縣的越前漆器，有著1500年的光榮歷史，擁有日本國內業務用漆器的8成市佔率。其中有日本國內漆筷8成市佔率的「若狹塗箸」，以及擁有850年歷史，被稱為日本6大古窯之一的越前燒(陶器)等相當著名。

報名方式

請於2018年1月18日(四)前用傳真或E-mail回覆。

※請填上大致抵達會場的時段以便安排。

日本福井縣品酒試吃工藝品鑑賞會暨商談會事務局

丸虎國際顧問有限公司

➤TEL 02-8789-6865

➤FAX 02-8789-6995

➤E-mail 2018fukui@marutora.com.tw

➤活動及產品介紹網頁

http://www.marutora.com.tw/news_post_container.php?nid=273



健康長寿の福井

~日本福井縣敬邀~

參展企業一覽表 (預定)

http://www.marutora.com.tw/news_post_container.php?nid=273

	企業名稱	主要參展商品概要
1	宇野酒造場 田邊酒造有限會社 真名鶴酒造合資會社 http://www.itinotani.co.jp http://www.echizenmisaki.com http://www.manaturu.com	一乃谷 大吟釀 越前岬 蔵出本釀造 山廢仕込純米酒 1.山田錦 4 0 % 精米 口感柔順流暢爽口香味高雅大吟釀 2.香味內斂高雅、口味圓熟略帶酸味口感佳 3.含在口中即可感受到芳香之氣、餘韻猶存香味濃郁
2	源平酒造株式會社 (首次來台) http://www.genpeishuzo.co.jp	日本酒、甘酒、日本畫 (岩繪具) 創立於1674年, 近350年的歷史的老店
3	株式會社 北前船之川本 http://www.wakasakawamoto.co.jp	黃金高湯、富含褐藻素的細切籠目昆布、即食昆布捲等 無添加、健康且方便料理、是忙碌上班族的好幫手
4	有限會社 粹	①濱燒鯖魚押壽司②星鰻棒壽司③五目稻荷壽司 嚴選日本國產米搭配秘方素材釀製而成的壽司醋再加上美味食材製作而成的業務用冷凍壽司
5	株式會社 武生製麵 http://www.echizensoba.co.jp	業務用冷凍越前五割生蕎麥麵、冷凍茶蕎麥麵 創立近百年的福井縣在地製麵公司。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
6	丸屋國際商事株式會社 http://www.maruya-jptw.com	大飯町產 乾燥香菇 自然薯 紅甘鯛 炸豬排醬汁 大飯町在地食材, 新鮮又健康 炸豬排醬汁更是福井縣民的最愛
7	株式會社 末廣漆器製作所 http://suehiro-shikki.com	業務用漆器陶器餐具 設有塗裝工廠, 能對應各種素材的塗裝作業。也承接許多O E M合約之產品生產業務
8	株式會社 T A K A O	若狹塗篋 將貝殼或蛋殼嵌入漆中的既傳統又創新的若狹塗篋
9	越前燒工業協同組合 (首次來台)	越前燒茶器 日本唯一將越前燒技術發揮極致創作而成的超薄茶器

