

【農產加工食品】

公 司 名 稱	有限會社 AGRIPLAN
公 司 地 址	山口縣美彌市大嶺町東分 3164-4 TEL/FAX 0837-53-4320
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-837-52-0083 / FAX+81--837-52-0171 info@agriplan.co.jp
官 網	http://www.agriplan.co.jp/
產 品 名 稱	藍莓果醬
產 品 特 點	・只選用自家栽種的嚴選果實。無添加物，所以可品嚐到自然的美味。 ・由於在加工流程和熬煮上下了功夫，所以保有原始的香氣和風味，甚至保留了果粒。 ・果實厚實，又封存了藍莓的香氣和美味，口感上就像生食新鮮藍莓一樣。 
公 司 簡 介	本公司生產以藍莓為主的果樹和特殊蔬菜。為了保證每一個藍莓果實都安心安全，在 127 種殘留農業檢測當中皆為 ND 值。市場上的價格和品質都獲得了最高級的評價。本公司也同時生產許多以藍莓為原料的加工品，其中以果醬類等獲得日本全國廣大的人氣和口碑，此外也受到日本國內許多著名餐廳、百貨公司與高級專門店的青睞。

【農產加工食品】

公 司 名 稱	株式會社 井上商店
公 司 地 址	山口縣萩市東浜崎町 9-1
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-838-22-0812/FAX +81-838-25-0852 m-yanai@hagiinoue.co.jp
官 網	https://www.hagiinoue.co.jp
產 品 名 稱	紫蘇海帶芽 保存方式和期限：常溫 1 年
產 品 特 點	以帶有柔軟咬勁的海帶芽為素材，佐以紫蘇、芝麻和柴魚汁配製成口感柔軟的海藻香鬆。
公 司 簡 介	為了提供讓所有人都可安心食用的食品，我們徹底貫徹「對材料的堅持」、「美味的追求」以及提供「可靠的品質管理」。

【農產加工食品】

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+81-83-263-3636/FAX+81-83-263-3663 maazel.emoto@gmail.com
官 網	https://maazel.jp/
產 品 名 稱	蔬菜濃湯 保存方式和期限：常溫 180 天
產 品 特 點	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。 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。 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。 
公 司 簡 介	· 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的當地蔬菜（34 種蔬菜和添加米麴）。 · 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。 · 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。

【農產加工食品】

公 司 名 稱	株式會社 Miraie farm
公 司 地 址	山口縣山口市徳地島地 140-4
TEL/FAX/E-mail	TEL +81- 80-3723-1091 /FAX +81- 835-54-0039/ info@miraiefarm.co.jp
官 網	http://www.miraiefarm.co.jp/
產 品 名 稱	有機無農藥栽培自然薯（山藥） 保存方式和期限：冷藏 3 個月
產 品 特 點	・ 無農藥 ・ 黏性強 ・ 可以連皮磨成泥，不會造成手癢。 ・ 無農藥栽培，使山藥生命力更旺盛，不會有澀味（不會變色）。    
公 司 簡 介	本公司主要從事自然薯的栽培、加工與銷售。 自然薯不是單純的山藥，而是日本特有的植物，食用歷史悠久。從日本繩文時代，即被視為「生藥」而受到珍視。自然薯是山藥中具有最高營養價值者，含有豐富的滋養強壯成分，與薑黃有相同的功效，並已證實具有飯前食用，可促進酒精分解的作用。

【農產加工食品】

公 司 名 稱	株式會社 柚子屋本店
公 司 地 址	山口縣萩市椿東 1189
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81- 838-25-7511 / FAX +81- 838-25-6311 / saryang.kim@e-yuzuya.com
官 網	http://e-yuzuya.jp/en
產 品 名 稱	柚子胡椒 存方式和期限：常溫、製造後 1 年
產 品 特 點	以新鮮的青辣椒、柚子皮和食鹽混合製成的絕佳調味料。辣椒的辛辣味和柚子皮的香味所形成的絕妙平衡，更能襯托出食物的美味。 
公 司 簡 介	自 1978 年 1 月創立以來，一直貫徹活用當地素材，創造食物原始美味的理念。我們的產品不使用任何化學調味料等食品添加物。在健康和自然意識高漲的現代，我們全體員工也會繼續竭盡全力滿足大家的需求，也希望您能繼續支持我們的產品。

【水產加工食品】

公 司 名 稱	株式會社 KAN 喜
公 司 地 址	山口縣周南市戸田一王 1431
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-80-3880-3943/FAX +81-834-83-2748/araki@yg-n.co.jp
官 網	http://buchi-uma.com/english/
產 品 名 稱	①帶殼牡蠣焗烤 ②帶殼鮮貝焗烤 ③焗烤螃蟹 ④炸牡蠣
產 品 特 點	① 因應「聯合國永續發展目標(SDGs)」宣言，以減少塑料為目標，利用真正的牡蠣殼作為容器，達到減少垃圾的目的。只需利用微波爐加熱 5 分鐘，即可享受正宗焗烤的美味。 ② 以自家獨門醬汁封鎖住食材的鮮甜味。 ③ 使用螃蟹殼作為容器，是連外觀也吸睛的焗烤食品。以自家獨門醬汁封鎖住食材的鮮甜味。 ④ 使用當季捕獲的廣島縣牡蠣。由於連外裹的包衣也都非常注重，所以吃起來極為香脆可口。
公 司 簡 介	創業超過 40 年，實績有目共睹。產品都是經由嚴密的原料採選再加上獨自的加工技術而成。嚴選新鮮原料加工經急速冷凍，可以將原料的美味完整封存。本公司的產品新鮮，不質變，是無與倫比的「冷凍食品」。

【水產加工食品】

公 司 名 稱	株式會社 岡虎
公 司 地 址	山口縣防府市大字新田 1 7 4 - 1
TEL/FAX/E-mail	TEL+81- 835-22-0313 / FAX+81- 835-22-2264 / yoshio@okatora.co.jp
官 網	https://www.okatora.co.jp/
產 品 名 稱	業務用冷凍魚肉可樂餅 (1kg) 保存方式和期限：冷凍 2 年
產 品 特 點	①魚肉加洋蔥，裹上麵包粉油炸而成的可樂餅風味食品，為日本九州、中國地區的傳統靈魂美食。 ②由於主原料使用磨碎的魚肉，而成為深受歡迎的健康食品。 ③洋蔥的甜味和辛香料的辛辣味（胡椒、辣椒）交織成的美味，相當適合作為配菜、便當菜、下酒菜等。 ④用傳統石磨研製，因此具有魚漿製品特有的最佳彈性。 ⑤使用「無添加初榨菜籽油」作為油炸用油。 
公 司 簡 介	【企業理念】 通過生產受顧客喜愛的產品，為地區社會和飲食文化做出貢獻的同時，也實現全體員工在物質和精神兩方面的幸福。 【行動方針】 ①我們永遠不會忘記對顧客的感謝，並始終以顧客的觀點行事。 ②通過提供真正美味又衛生的最佳安全產品，帶給顧客幸福感。 ③我們整合全體員工特徵之同時，也致力創造可自行思考、自我行動，充滿活力的企業文化，以回應合作夥伴與地區的信賴。 ⑤ 我們以社會道德、倫理為基準，以正確方式貫徹正確的事。

【水產加工食品】

公 司 名 稱	宇部蒲鉾株式會社
公 司 地 址	山口縣宇部市大字川上 697-20
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81-836-33-5151/FAX +81-836-22-3271/ nakamura@ubekama.co.jp
官 網	https://ubekama.co.jp/
產 品 名 稱	①冷凍魚活 白 (保存方式：冷凍) ②刨絲魚板 白 40g (保存方式：常溫 8 個月) 業務用刨絲魚板 4g (白) 250 袋裝 (保存方式和期限：常溫 6 個月) ③山口縣產海鰻魚丸 (保存方式和期限：冷凍 ? 個月)
產 品 特 點	①冷凍魚活 白 不會有冷凍的口感，且具有彈牙的食感和鰹魚的鮮甜美味。 ②刨絲魚板 白 40g、業務用刨絲魚板 4g (白) 250 袋裝 雖然很薄，但口感適中，不會硬梆梆。可以享受清爽單純的食感。 ③魚漿製品 (魚丸)。 由良質金線魚、以及鰹魚碎肉和山口縣內捕獲的活體「海鰻」與海鰻皮混合揉捏，經蒸煮後製成，因而可更突顯出鮮魚的甜味。 ①  ②  ③  
公 司 簡 介	本公司在日本品評會共獲得過 16 次比賽大獎。我們也想將日本魚板、魚漿業界首屈一指的美味提供給海外的顧客享用。

【乾貨】

團 體 名 稱	山口縣椎茸農業協同組合
團 體 地 址	山口縣山口市櫻島 2-7-3
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81- 83-928-0336/FAX + 81- 83-928-0337/ yama.c-take @sky.plala.or.jp
官 網	yamashii844.wixsite.com/yamashii
產 品 名 稱	①山口縣特產 原木栽培乾香菇禮盒 (200g,115g)、②山口縣特產原本乾香菇整菇 (35g)、③山口縣特產原本乾香菇片 (28g)、④山口縣特產原本乾香菇整菇 (500g) 保存方式和期限：常溫 360 天
產 品 特 點	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。附帶食譜書籤。 ②山口縣特產原本乾香菇整菇 (35g) 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。附帶食譜書籤。適合一般家庭使用的包裝款式，使用方便，價格親民。 ③山口縣特產原本乾香菇片 (28g) 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。附帶食譜書籤。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。 ④山口縣特產原本乾香菇整菇 (500g) 提供真空包裝的業務用山口縣原木栽培之小朵乾香菇 (3 cm 前後)。附帶食譜書籤。內容量可依客戶需求，彈性變更。亦能以公斤單位販售。此外，針對業務用，也提供以公斤單位的販售方式。
團 體 簡 介	本協同組合是原木乾香菇的專門合作社。具各式各樣品種，可以應對客戶的需求。 提供產於綠意盎然的山口縣，由香菇種植者 (合作社社員) 精心培育的原木栽培製成的乾香菇。 請務必品嘗香醇的美味。



【酒類】

公 司 名 稱	株式會社 HATSUMOMIDI
公 司 地 址	山口縣周南市飯島町 1 丁目 40 番地
TEL/FAX/E-mail	TEL + 81- 834-21-0075 /FAX + 81- 834-21-4075 sake@hatsumomidi.co.jp
官 網	http://hatsumomidi.co.jp/
產 品 名 稱	純米吟釀 原田 保存方式和期限：常溫 無期限
產 品 特 點	使用山口縣產山田錦釀製而成，帶有稻穗香氣且在甜味和酸味間保有絕佳的清爽平衡。 
公 司 簡 介	創業至今 201 年，利用當地的米和水，保存山口縣周南地區的風味，維持固有的品質和水準。本造酒廠堅持①地酒②純米酒③四季釀造。原料：酒米使用的是山口縣產山田錦或西都之雫（山口縣的原生酒米），水則是地區取自於當地的伏流水。

【酒類】

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 + 81- 834-62-2006 / FAX + 81- 834-62-4895 tnk1774@ccsnet.ne.jp
產 品 名 稱	① 大吟釀 雫酒 壽、 ② 生酏純米 KANENAKA、③無濾過吟釀 中島屋
產 品 特 點	① 大吟釀 雫酒 壽 原料米：山口縣產山田錦，精米度：38%，酒精濃度：17 度，帶果實香氣、口感柔順。 ② 生酏純米 KANENAKA 原料米：山田錦、五百萬石（山口縣產），精米度：60%，酒精濃度：15 度，具有源自於生酏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。 ③ 無濾過吟釀 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。   
公 司 簡 介	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。 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」。 床

【酒類】

公 司 名 稱	中村酒造株式會社
公 司 地 址	山口縣萩市椿東 3108-4
TEL/FAX/E-mail	TEL+81-838-22-0137/FAX + 81- 838-22-9601 shirouo@siren.ocn.ne.jp
官 網	http://shirouo.jp/
產 品 名 稱	①寶船 本釀造、②寶船 白魚之里 純米大吟釀、③寶船 純米吟釀、 ④寶船 西都之雫 純米酒、⑤寶船 大吟釀 保存方式和期限：常溫 6 個月
產 品 特 點	① 寶船 本釀造 使用 100%山口縣原產酒米「西都之雫」。精米度 60%的本釀造酒。是清爽辛口的酒款。可在溫熱、常溫、冷酒等各種溫度下享用。 ② 寶船 白魚之里 純米大吟釀 使用 100%最適合釀酒的山田錦品種、精米度為 35%，辣度適中，具有花果香氣及米本身特有的膨脹口感，入喉清爽順口。建議冰飲。 ③ 寶船 純米吟釀 使用 100%山田錦。精米度達 50%。具有純米的特有膨脹口感以及花果香氣。是味道清爽辛口的酒款。特別推薦女性飲用，建議冰飲。 ④ 寶船 西都之雫 純米酒 使用 100%山口縣原產酒米「西都之雫」。由純米釀造，精米度為 60%。微辛口，具純米的特有膨脹口感。建議常溫或溫熱飲用。 ⑤ 寶船 大吟釀 使用 100%最適合釀酒的山田錦品種。精米度為 35%。微辛口，具花果香，入喉清爽，為順口易飲的酒款。建議冰飲。 
公 司 簡 介	位於明治維新發祥地山口縣萩市的小型釀酒廠。由兒子擔任釀酒最高負責人，父子倆人共同致力於釀酒事業。主要品牌是「寶船」，其中蘊含著招福和祈求幸福和繁榮的心情。

【酒類】

公 司 名 稱	山口地 Beer 株式會社
公 司 地 址	山口縣山口市下小鯖 1360-4
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-83-941-0100 /FAX +81-83-941-0222 narutaki.net@yamaguchi-jibeer.com
官 網	http://www.yamaguchi-jibeer.com/
產 品 名 稱	精釀啤酒
產 品 特 點	・使用富含天然礦物質的山口鳴滝的天然水作為釀造水。 ・只使用小麥、啤酒花、酵母，不用任何副原料，可享用到啤酒的新鮮味道。 ・啤酒師傅根據經驗和五感打造而成的手工啤酒。 
公 司 簡 介	以與餐點相襯的美味啤酒為目標，釀造各種啤酒。同時著重於飲用的方便性和深度的風味口感，並使用山口縣產的部分小麥和特產品，將「山口」的名號傳播到全國及全世界。

【甜點・冰品】

公 司 名 稱	株式會社 Adelie
公 司 地 址	山口縣柳井市柳井 11171-1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-820-23-7711/FAX +81-820-22-9512 k-yoshida@ad-e.co.jp
官 網	http://www.ad-e.co.jp/
產 品 名 稱	夢之頰柑橘果實冰 保存方式和期限：冷凍 無期限
產 品 特 點	使用山口縣原產柑橘品種「Setomi」為果汁原料的一口果實冰。使用的是品牌出貨名為「夢之頰柑橘」的橘子，這是在「Setomi」品種中，糖度和酸度等都符合標準需求的高品質柑橘。夢之頰柑橘果實冰則是可將比夢之頰標準更高的柑橘果汁封存在每顆冰粒中。果汁的含量相當高，達最大含量。 
公 司 簡 介	我們的理念是「與客戶、業務合作夥伴和員工共同分享感動」。重視每個人的個性，並將個性轉變為創造力，將創造力轉變為有價值的服務。解決製造者、銷售者、贈送者和接受者的煩惱，通過故事的描繪和編織，創造出新的禮品形式。

【甜點・冰品】

公 司 名 稱	田舎餅本舗 株式會社 TAKESHITA
公 司 地 址	山口縣熊毛郡田布施町上田布施 1966
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-820-52-1427 / FAX+81-820-52-4965 k-takeshita@inakamochi.co.jp
官 網	https://inakamochi.co.jp/
產 品 名 稱	Q 彈鬆軟生銅鑼燒 赫赫 保存方式和期限：冷凍 解凍後 20 天
產 品 特 點	經過兩年的反覆試驗所製作出的新口感銅鑼燒。產品品質深受顧客肯定，產品名稱取為「Q 彈鬆軟生銅鑼燒 赫赫」。「赫赫」一詞帶有閃耀發亮的意思，之所以命名為赫赫，即是隱喻煮熟後的紅豆光澤。內餡自家熬煮，選用北海道產紅豆，從而製作出甜而不膩的高品質紅豆粒餡。紅豆粒餡夾在略帶甜味的特製 Q 彈餅皮中，是絕佳的甜點逸品，請務必品嚐。 
公 司 簡 介	本公司位於山口縣東南部，在大自然恩賜的清新空氣中，從事和菓子的製造。銅鑼燒及和菓子的內餡都是使用北海道產紅豆，由自家製作來搭配合各種產品。我們對於餅粉、蛋、小麥粉等原料也非常講究，心心掛念的就是製作出可讓顧客感覺美味及滿意的和菓子。期盼您在享用我們的產品時，都能浮現出發自內心的微笑。