

## 【食品】

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
產 品 名 稱	天保 2 年味噌，保存方式和期限：製造日起算 180 天 ( 常溫保存，開封後冷藏 )
產 品 特 點	<p>以創業的日本天保 2 年為名的天保 2 年味噌，使用的是日本米、日本黃豆和天日鹽，將黃豆加上 1.2 倍的米麴發酵而成。並在味噌桶內經過 6 個月長期熟成的高級味噌。</p> 
公 司 簡 介	<p>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。</p> <p>此外，原料堅持日本國內生產，以天然釀造方式生產味噌。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	<p>丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p>

產地:福井縣

NO.1-2

【食品】

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	<a href="http://www.komego.com">http://www.komego.com</a>
產品名稱	蕎麥味噌・保存方式和期限：製造日起算 180 天 (常溫保存・開封後冷藏)
產品特點	<p>在使用 100%黃豆和日本米的米五原產味噌中，加入福井縣產的蕎麥種子，將蕎麥的風味和蕎麥的甜味凝聚封存在內。</p> <p>獨特味道的秘密武器就是使用豆味噌、辣椒和鰹魚乾等來加深味道。入口後的味噌，口感微甜帶些許辛辣味，炒過的蕎麥所散發的香氣也在口腔中繚繞。</p> 
公司簡介	<p>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。</p> <p>此外，原料堅持日本國內生產，以天然釀造方式生產味噌。</p>
台灣洽詢窗口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

產地:福井縣

NO.1-3

【食品】

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	<a href="http://www.komego.com">http://www.komego.com</a>
產 品 名 稱	越前鍋味噌，保存方式和期限：製造日起算 6 個月 ( 常溫保存，開封後冷藏 )
產 品 特 點	<p>可利用鍋用味噌輕鬆享用美食。以永平寺御用味噌（使用北海道黃豆、100% 日本米）為基底，加入秘密武器—福井縣大蒜和芥菜子，形成獨特的濃郁味道。提供可安心享用的日本特有絕佳美味（不使用酒精和調味料等添加物）。</p> 
公 司 簡 介	<p>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。</p> <p>此外，原料堅持日本國內生產，以天然釀造方式生產味噌。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

產地:福井縣

NO.2-1

【食品】

公司名稱	MARUKAWA 味噌 株式會社
公司地址	福井縣越前市杉崎町 12-62
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-27-2111/FAX +81-778-27-2877 info@marukawamiso.com
官網	<a href="https://marukawamiso.com/">https://marukawamiso.com/</a>
產品名稱	有機白味噌 400g 保存方式和期限： 冷藏 210 天
產品特點	<p>將日本產的有機米經精米處理，製成麴後，加工而成的白味噌。一般常使用糖類、酒精，但本品除了原料之外，完全不使用添加物。微甜，鹽分是普通味噌含量的一半，可以用來做為做湯，沾青菜食用。</p> 
公司簡介	<p>在自然豐富的福井縣擁有自家味噌倉庫，從事有機栽培並製造及販售自然栽培的食品。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.有機味噌的製造和販售</li><li>2.有機麴的製造和販售</li><li>3.有機甘酒的製造和販售</li><li>4.浜名味噌和醪味噌的製造和販售</li></ol>
台灣洽詢窗口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

## 【食品】

公 司 名 稱	MARUKAWA 味噌 株式會社
公 司 地 址	福井縣越前市杉崎町 12-62
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-778-27-2111/FAX +81-778-27-2877 info@marukawamiso.com
官 網	<a href="https://marukawamiso.com/">https://marukawamiso.com/</a>
產 品 名 稱	有機甘酒 200g 保存方式和期限： 冷藏 210 天
產 品 特 點	<p>日本有機米精米後加入麴菌製作的甘酒。經由麴菌糖化因此不須添加任何糖類。可促進身體健康並被譽為可飲用的點滴。加入豆漿冰飲也很美味。由於糖度較高也可代替砂糖製作甜點時使用</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
公 司 簡 介	<p>在自然豐富的福井縣擁有自家味噌倉庫，從事有機栽培並製造及販售自然栽培的食品。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.有機味噌的製造和販售</li> <li>2.有機麴的製造和販售</li> <li>3.有機甘酒的製造和販售</li> <li>4.浜名味噌和醪味噌的製造和販售</li> </ol>
台 灣 洽 詢 窗 口	<p>丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995</p>

## 【食品】

公 司 名 稱	小浜海産物株式會社
公 司 地 址	福井縣小浜市川崎 2 丁目 1 - 1
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-770-52-3700/FAX +81-770-52-3703 h-tauta@wakasa-marukai.co.jp
官 網	<a href="http://www.wakasa-marukai.co.jp">http://www.wakasa-marukai.co.jp</a>
產 品 名 稱	①牡蠣醬 ( 保存方式和期限：常溫 1 年 ) ②雲丹海膽醬 ( 保存方式和期限：常溫 1 年 )
產 品 特 點	<p>1. 使用大量牡蠣及鹽，經 3 個月發酵熟成。需每天攪拌以促進熟成。本產品凝縮聚集了牡蠣的鮮味。</p> <p>2. 使用大量海膽及鹽，經 3 個月的發酵熟成。需每天攪拌以促進熟成。本產品凝縮聚集了海膽的鮮味。</p> <div style="text-align: center;">  </div>
公 司 簡 介	我們是一家可帶給消費者及客戶喜悅幸福，且能對社會做出的貢獻的公司。我們同時也希望大家認為能與本公司（店鋪名稱：丸海）結緣是一件非常幸福快樂的事。我們具有獲利力，擁有對自然、地區、社會表達感恩和報答的實力。
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995

產地:三重縣

NO.4

【食品】

公 司 名 稱	株式會社 山崎 (山崎屋)
公 司 地 址	三重縣志摩市阿兒町神明 678-5
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-599-44-1234/FAX +81-599-43-4114 info@yamazaki-iseshima-pearl.com
官 網	http://www.yamazaki-iseshima-pearl.com
產 品 名 稱	橄欖油醃漬珍珠干貝 保存方式和期限：常溫 120 天/夏季及開封後需冷藏
產 品 特 點	<p>1.使用志摩市特產的珍珠貝貝柱。</p> <p>2.富含礦物質，對健康和皮膚都有助益。可以直接塗抹吐司食用，或者是加入到沙拉中食用。珍珠貝柱浸泡至初榨橄欖油中，將珍珠貝柱的鮮味緊緊地封存住。</p> <div data-bbox="405 960 866 1303" data-label="Image"></div> <div data-bbox="879 969 1345 1288" data-label="Image"></div>
公 司 簡 介	<p>使用日本三重縣志摩市特產「珍珠貝柱」所製成的加工食品。貝柱稀少所以珍貴，幾乎不易入手。因此請務必品嚐這項人間美味。</p> <p>本公司專門生產有關珍珠干貝以及與珍珠有關的飾品及食品。我們的宗旨是將伊勢志摩的「美味」和「美麗」傳送給大家。</p>
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995