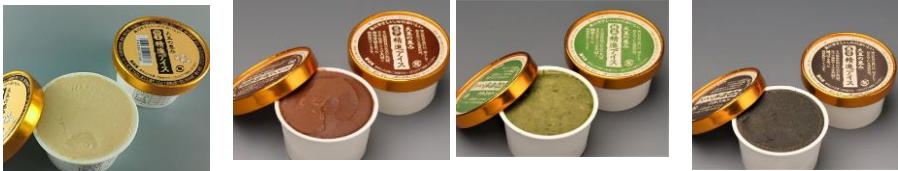


產地:福井縣
【冰淇淋】

公 司 名 稱	株式會社 Gorudou
公 司 地 址	福井縣福井市畠中町 2 8 - 6
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-97-2125/FAX +81- 776-97-2127 do-shita@mx2.fctv.ne.jp
官 網	http://www.gojiru.jp/
產 品 名 稱	精進冰淇淋 (保存方式： 冷凍) (1)白芝麻口味，(2)可可口味，(3)抹茶口味，(4)黑芝麻口味
產 品 特 點	不使用牛奶和雞蛋。對於近年來許多對牛奶和雞蛋過敏、或對熱量在意的消費者而言，是可以安心享用的食品，也是素食主義者和健康導向者及清真食品者的最佳選項。 (1)白芝麻口味 融合了白芝麻和豆乳(黃豆)的營養，懷舊的焦糖口味。 (2)可可口味 清爽的口感中帶有濃郁的巧克力味 (3)抹茶口味 使用京都宇治的抹茶。多層次的抹茶感所帶來的美味，讓人會上癮。 (4))黑芝麻口味 具有黑芝麻的香氣和豐富的口感 
公 司 簡 介	口號「從速食到慢食」！忙碌的現代人，飲食生活每天都是處於速食型態中。但現在追求心靈放鬆，回歸「慢食及慢活樂活」等回歸自然之呼聲也逐漸高漲。在這種回歸自然的聲浪中，黃豆是日本不可或缺的靈魂食品。本公司專門生產用於越前地區傳統料理「吳汁」的黃豆粉和豆漿冰淇淋，並致力於提高黃豆的自給率，將黃豆的優點以各種形態傳承給下一代，並傳遞給全世界。
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
【冰淇淋】

公 司 名 稱	株式會社 Gorudou
公 司 地 址	福井縣福井市畠中町 2 8 - 6
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-776-97-2125/FAX +81- 776-97-2127 do-shita@mx2.fctv.ne.jp
官 網	http://www.gojiru.jp/
產 品 名 稱	越前豆漿冰淇淋 保存方式和期限： 冷凍 180 天/冷藏解凍後 18 天
產 品 特 點	以日本產豆漿為基底，利用福井縣大豆和精選材料的鮮味製成的 1 0 0 % 植物性冰淇淋。不使用牛奶和雞蛋。對於近年來許多對牛奶和雞蛋過敏、或對熱量在意的消費者而言，是可以安心享用的食品，也是素食主義者和健康導向者及清真食品者的最佳選項。 【黃豆粉口味：由黃豆和白芝麻香氣搭配成的懷舊焦糖風味】 
公 司 簡 介	口號「從速食到慢食」！忙碌的現代人，飲食生活每天都是處於速食型態中。但現在追求心靈放鬆，回歸「慢食及慢活樂活」等回歸自然之呼聲也逐漸高漲。在這種回歸自然的聲浪中，黃豆是日本不可或缺的靈魂食品。本公司專門生產用於越前地區傳統料理「吳汁」的黃豆粉和豆漿冰淇淋，並致力於提高黃豆的自給率，將黃豆的優點以各種形態傳承給下一代，並傳遞給全世界。
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