

日本岩手縣優良食品媒合商談會

岩手縣位於日本的東北地方，面積僅次於北海道。縣內有著豐富的資源和自然環境。岩手縣在經濟比較突出的事業是乳牛之養殖。由於正對太平洋，沿海一帶都發展了漁業和水產養殖業。此外，在食品加工業及酒品業方面也非常地有名。

為活絡台日之地方經濟及增進雙方中小企業之經貿合作，岩手縣率領當地**6家優良企業（水產業、調味料、麵粉製造業、罐頭加工製造、大福、羊羹等販賣業）**組團來台，舉辦媒合商談會。希望台日雙方企業經由實質的交流、商談，發掘更多商機與尋求最適當的合作模式，以攜手合作，共創雙贏之利機。**本活動全程免費，因個別商談名額有限，敬請把握機會儘速報名，以免向隅！**

■主辦單位：岩手縣

■協辦單位：台日商務交流協進會

■活動內容：

· 時間：2018年7月2日（星期一）

12:30-15:40 分組個別商談（每家日商均安排1位口譯人員，商談時間約30分鐘，

主辦單位有調整商談時間之權利。）

· 地點：台北福華大飯店3樓金龍廳I-II區（台北市仁愛路3段160號）

■報名方式：

請填妥以下報名表後，並另提供貴公司企業簡介資料，以便日方往後之參考，於**6月19日(二)**前傳真至(02)2723-2315，或E-mail至 neil.wang@twjp.org.tw

聯絡人：台日商務交流協進會 王尊立 電話：(02)2723-2855

「日本岩手縣優良食品媒合商談會」報名表

公司名稱			網址	
電話	分機		傳真	
地址				
主要的商品				
企業類別			公司成立年/ 員工人數	/
參加者姓名	職稱	手機號碼	E-mail	
對應語言	<input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 其他_____			
※ 為提高台日雙方合作成功率與商談效率，本商談會採 預約制 ，請勾選有意洽談的日商與合作需求，再由敝會通知 貴公司報到時間。若報名額滿，請於 16:00~17:40 自由交流時間，進行現場名片交換。				
希望商談企業 (請勾選,可複選)	<input type="checkbox"/> 1. 元正榮 北日本水產株式會社		<input type="checkbox"/> 4. 岩手縣產株式會社	
	<input type="checkbox"/> 2. 株式會社宮田醬油店		<input type="checkbox"/> 5. 株式會社兼平製麵所	
	<input type="checkbox"/> 3. 古館製麵所		<input type="checkbox"/> 6. 岩手阿部製粉株式會社	
參加目的	<input type="checkbox"/> 情報蒐集； <input type="checkbox"/> 技術引進； <input type="checkbox"/> 共同投資； <input type="checkbox"/> 貿易合作； <input type="checkbox"/> 委託生產 <input type="checkbox"/> 合作代理； <input type="checkbox"/> 其他：_____			
■更詳細日商介紹：歡迎至 http://www.tjabc.org.tw/index.php/tw/ 活動網站下載或來電詢問 02-2723-2855 王尊立				

日本企業簡介

No	企業名稱	主要產品及公司簡介
1	元正榮 北日本水產株式會社 http://www.kitanihon-suisan.com/	產品：乾鮑魚、煙燻鮑魚、活鮑魚等 本公司所製作出的最高級鮑魚與著名的吉品鮑魚產地岩手縣大船渡產的天然鮑魚相比並不遜色。使用日本唯一、最新技術的生產製造流程，製造出安全、安心的商品。每項商品皆將吉品鮑魚的美味發揮到最極限以製造出最好的商品。因公司受災緣故導致實際出貨時需多花費時間，但可接受契約生產，請將此機會發佈出去。
2	株式會社宮田醬油店 http://www.miyatashoyuten.co.jp/	產品：天然釀造寒仕岩手丸大豆醬油、本釀造 KIBOSHI 特級醬油、烤肉醬汁等 我們宮田醬油店是一家創建於明治 37 年（1904 年）的醬油釀造廠。在岩手山麓的自然得天獨厚的環境中，釀造著醬油等產品。代表商品是以精選的日本國產圓大豆為原料使用往昔方法製作的天然釀造醬油。 此外，我們還精益求精地製作著湯汁、醬汁及味噌等調味料等各種各樣的商品。
3	古館製麵所 http://hattouya.com/	產品：韃靼蕎麥麵、やませ（YAMASE）蕎麥麵、韃靼蕎麥麵茶、中華乾麵等 岩手縣輕米町的冬天幾乎是持續著低於零下 15 度的低溫，夏天則吹著被稱為“やませ YAMASE”的從海洋而來的冷風，雖然氣候艱辛但也因此造就了優質的稗、蕎麥、小麥等穀物的生長環境。稗與木炭的生產量甚至為日本第一，以前町內有多達 10 間以上的製麵所。但受到使用進口原料的大型製麵廠所影響，目前町內只剩下本公司古館製麵所。本公司於 1909 年創業，至今依然堅持使用當地原料，堅守以自然乾燥的製法，並與當地的農家合作朝向復興地場產業的目標前進。
4	岩手県産株式会社 https://www.iwatekensan.co.jp/	產品：鯖魚醃橄欖油、鯖魚檸檬羅勒醬罐頭、鯖魚辣味彩椒罐頭、羊羹等 本公司設立於 1964 年 12 月為岩手縣唯一的產地批發商。藉由在縣內從事當地生產之物產的販賣促銷積極致力於產業振興。股東是以岩手縣為首，縣內各市町村、金融機構、產業團體、當地生產業者所組成。主要事業為岩手縣產品的批發、零售提案與商品開發，目前國內外的合作廠商約有 1,300 家。
5	株式會社兼平製麵所 http://www.kanehira.co.jp/	產品：無麩質純米粉麵、無麩質純米粉冷麵、商用細條純米粉麵等 與岩手縣盛岡市的農事合作社法人合作，使用由生產者精心生產的大米(品種：一見鍾情)。以本公司特有的技術與執著，誕生出了口感順滑、粘糯的米粉麵。
6	岩手阿部製粉株式會社 http://www.abe-mills.com/	產品：三餡三色丸子、黑豆鹽大福、帶餡抹茶丸子等 本公司守護傳統，並以響應當今日式糕點需求的形式，提議高質量的日式糕點。 岩手以擁有冷暖差異大的氣候等豐富的自然為背景，生產著優質的大米及穀物，本公司已在岩手經營製粉與糕點製作業務 62 年。本公司基於切實的製粉技術，以響應當今日式糕點需求的形式，提供高質量的日式糕點。用小紅豆、核桃、芝麻製作的「三餡三色丸子」、「帶餡抹茶丸子」等，不添加防腐劑及合成色素，只需自然解凍，即可品嚐到剛製作出的味道。主原料大米的保存方法及磨製方法等都精益求精，由自己公司精心製粉。從製粉到糕點製作一條龍生產，可進行細緻入微的產品開發。

※如有任何疑問，歡迎來電洽詢：

台日商務交流協進會 王尊立 電話：(02)2723-2855