

企業 No.	1					
企業概要	企業名稱	株式會社 Baeren 釀造所 (英文) Baeren Brewery Co., Ltd.				
	地址	〒020-0061 岩手縣盛岡市北山 1-3-31 (英文) 1-3-31, Kitayama, Morioka, Iwate, 0200061 Japan				
	負責人姓名	木村剛	電話	019-606-0766		
	FAX	019-626-0201	E-mail	uchidate@baeren.jp		
	URL	https://www.baerenbier.co.jp/en/				
	事業內容	啤酒、發泡酒、果實酒的製造、銷售和餐飲店經營				
	資本額	2375 萬日圓	成立時間	2003 年 2 月	員工	50 人
	海外交易實績	美國、台灣、香港、新加坡、澳洲、紐西蘭、瑞士、義大利				

1. 企業業務內容 (公司技術與商品之特色與優勢)

敝公司成立於 2001 年 (2003 創業) 的精釀啤酒商，採用百年以上的德國釀造設備，由釀酒師純手工釀製是其特徵。創業以來，重視與岩手縣愛好者的連結和傳統釀造啤酒的精神，一路挑戰全新的啤酒釀造文化。根據東京商工市調的調查，敝公司在 2019 年 1~8 月的出貨量位居全日本精釀啤酒商的第三名 (第一名為 ECHIGO, 第二名為常陸野 Nest)。此外，這幾年國外需求也有增加的趨勢，目前我們的啤酒和水果酒除了主要市場美國外，還外銷到香港、台灣、新加坡、澳洲和歐洲。



此外在日本啤酒記者協會舉辦的「想向世界傳達的日本精釀啤酒 (2015 年)」和「想向世界傳達的日本啤酒廠 (2018 年)」中曾奪得年度大獎，榮登日本第一。2019 年第二工廠啟用，開始生產罐裝啤酒。傳統製法且深受國外好評的啤酒，是其他公司無法模仿的優勢。

2. 期望洽商內容

- | | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的出口對象 | <input type="checkbox"/> 欲尋求材料等的供應商 |
| <input type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的銷售代理商 | <input type="checkbox"/> 欲尋求技術轉移對象 |
| <input type="checkbox"/> 欲尋求研發合作夥伴 | <input type="checkbox"/> 欲尋求設立合資企業的合作夥伴 |
| <input type="checkbox"/> 欲尋求委託生產的企業 | <input type="checkbox"/> 其他 () |

【具體內容】

尋找日本精釀啤酒或果實酒的台灣進口商，以及可一同拓展通路的合作夥伴。

3. 期望洽商對象

在日本有夥伴能協助出口的進口商或進口批發商等。

聯絡窗口	姓名	內館康喜	部門/職稱	行銷部流通課 海外負責人
	電話	019-606-0766	FAX	019-626-0201
	手機	-	使用語種	<input checked="" type="checkbox"/> 日文 <input checked="" type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 其他
	E-mail	uchidate@baeren.jp		

線上商談會（台灣）商談會表

1 企業概要


企業名稱	株式會社Baeren釀造所	負責人	木村剛
所在地	岩手縣盛岡市北山1-3-31		
負責窗口	內館康喜	T E L	019 -606 -0766
E-mail	uchidate@baeren.jp	F A X	019 -626 -0201
公司介紹	<p>敝公司成立於2001年（2003創業）的精釀啤酒商，採用百年以上的德國釀造設備，由釀酒師純手工釀製是其特徵。創業以來，重視與岩手縣愛好者的連結和傳統釀造啤酒的精神，一路挑戰全新的啤酒釀造文化。</p> <p>根據東京商工市調的調查，敝公司在2019年1~8月的出貨量位居全日本精釀啤酒商的第三名（第一名為ECHIGO，第二名為常陸野Nest）。此外，這幾年國外需求也有增加的趨勢，目前我們的啤酒和水果酒除了主要市場美國外，還外銷到香港、新加坡、澳洲和歐洲。此外在日本啤酒記者協會舉辦的「想向世界傳達的日本精釀啤酒（2015年）」和「想向世界傳達的日本啤酒廠（2018年）」中曾奪得年度大獎，榮登日本第一。</p>		
已取得的認證	(EU HACCP、美國 HACCP、MSC、ASC、ISO9001、ISO22000、GLOBALGAP、GMP、Kosher、Halal、等其他認證)		
交易對象	業務用	零售用	贈禮用


2 參展商品

	商品名稱	Baeren THE DAY / TRAD GOLD PILSNER		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	德國	賞味與保存期限	製造日算起一年
	內容量	350ml	存放溫度	常溫
	每箱數量	24罐	備貨時間（日本國內）	1週
	建議零售價（日本國內）	291日圓（稅外）	JAN 碼	4580107010554
	商品介紹	<p>傳統的皮爾森啤酒風格，但大量使用了捷克產的薩茲啤酒花，釀造出讓人雙唇緊閉的苦味。口感很順口，喝下後還能享受餘韻。</p> <p>使用全球高評價的捷克產薩茲啤酒花「45型」。「45型」適合釀造雜味和澀味較少的爽口啤酒，本產品特地使用此啤酒花，以呈現出濃郁的香氣。</p>		

	商品名稱	Baeren THE DAY/INNOVATION RED LAGER		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	德國	賞味與保存期限	製造日算起一年
	內容量	350ml	存放溫度	常溫
	每箱數量	24罐	備貨時間（日本國內）	1週
	建議零售價（日本國內）	291日圓（稅外）	JAN 碼	4580107010561
	商品介紹	<p>使用紅麥芽釀啤酒呈現美麗的紅色，釀造出具有特徵的啤酒。使用德國瀑布啤酒花（German Cascade），可在濃郁的口感中品嚐到啤酒花的風味。</p> <p>100%使用最近受矚目的德國產紅麥芽，是一款在世界上也算罕見的窖藏啤酒。最大特徵是「麥芽未經高溫烘焙卻依然呈現紅色」。實際上100%用紅麥芽釀酒非常稀奇，在製造工序上會發生幾項問題，所以目前全日本只有敝公司在釀造。主要使用的啤酒花是近年在歐洲得到高評價的德國產瀑布啤酒花。其特徵是帶有柑橘香氣，能感受到清爽芳香和果香味。</p>		

	商品名稱	Baeren Remon Radler		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	德國	賞味與保存期限	製造日算起一年
	內容量	350ml	存放溫度	常溫
	每箱數量	24罐	備貨時間（日本國內）	1週
	建議零售價（日本國內）	291日圓（稅外）	JAN 碼	4580107010974
	商品特徵	<p>～西西里島產的檸檬香氣與清爽口感～</p> <p>在德國南部俗稱單車客啤酒的Radler，加上檸檬水製成檸檬啤酒。使用西西里島生產的檸檬汁，無添加香料釀製而成。</p> <p>Remon Radler是最受歡迎的Baeren季節限定啤酒，現在變成罐裝全新登場。至今是季節限定商品，但2020年7月開始全年供應不間斷。這款也是最受女性歡迎的低酒精水果啤酒。</p>		

	商 品 名 稱	Baeren Dry Cider		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	日本	賞 味 與 保 存 期 限	無
	內 容 量	300ml	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	12罐	備 貨 時 間 (日 本 國 內)	1週
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	334日圓 (稅 外)	JAN 碼	4580107010776
	商 品 介 紹	<p>100%使用岩手縣產的蘋果，釀造出在英國受眾人喜愛的傳統蘋果酒。酒精濃度6.5%的辛辣口感也很適合搭配餐點，新鮮蘋果的水嫩果實味滿溢的正統西打酒。一瓶使用兩顆以上的蘋果，在FUJI CIDER CHALLENGE 2020中，連續兩年奪得銅牌。不含著色劑、防腐劑和香料，可奢華感受日本高品質蘋果的美味口感。</p>		

	商 品 名 稱	Baeren Yuzu Cider		
	出 貨 期 間	2021年2月~	可 提 供 時 期	2021年2月~
	主 原 料 產 地	日本	賞 味 與 保 存 期 限	無
	內 容 量	300ml	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	12罐	備 貨 時 間 (日 本 國 內)	1週
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	334日圓 (稅 外)	JAN 碼	4580107011285
	商 品 介 紹	<p>西打酒 (cider) 是在英國受眾人喜愛的傳統蘋果酒。本商品100%使用岩手縣產的蘋果，並混合日本產香橙果汁製作而成。酒精濃度5.5%的辛辣口感也很適合搭配餐點，新鮮日本產蘋果與香橙的水嫩果實味滿溢的正統西打酒。曾在FUJI CIDER CHALLENGE 2020獲得Best Value Cider的殊榮。這也是本商品首次奪下一等獎。不含著色劑、防腐劑和香料，可奢華感受日本高品質水果的美味口感。 ※數量有限，售完為止。</p>		

	商 品 名 稱	Baeren Classic		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	加拿大	賞 味 與 保 存 期 限	製造日算起一年
	內 容 量	330ml	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	12罐	備 貨 時 間 (日 本 國 內)	1週
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	344日圓 (稅 外)	JAN 碼	4580107010011
	商 品 介 紹	<p>均衡的酒醇與苦味，怎麼喝也喝不膩的Baeren旗艦啤酒。德國多特蒙德人自古愛喝的正宗窖藏啤酒，曾在2015年日本啤酒記者協會舉辦的第一屆「想向世界傳達的日本精釀啤酒」比賽中榮獲年度大獎。</p>		

企業 No.	2					
企業概要	企業名稱	元正榮北日本水產株式會社 (英文) Genshouei THE KITANIHON FISHERY Co., Ltd				
	地址	〒022-0211 岩手縣大船渡市三陸町綾里字石濱 71-1 (英文)				
	負責人姓名	古川 季宏	電話	0192-42-3056		
	FAX	0192-42-3016	E-mail	Shotafurukawa6217@outlook.jp		
	URL	https://www.kitanihon-suisan.com/				
	事業內容	蝦夷鮑的生產、銷售及諮詢業務				
	資本額	10000000 圓	成立時間	1982 年 7 月	員工	8 人
	海外交易實績	泰國、香港、新加坡、菲律賓、美國				

1. 企業業務內容 (公司技術與商品之特色與優勢)

【實績】

【營業據點】 岩手縣大船渡市

【製造據點】 岩手縣大船渡市

【公司產品特色】 敝公司從事蝦夷鮑的陸上養殖，可全年提供活鮑魚不論數量多寡。鮑魚的品質方面受到顧客好評，因為鮑身十分柔軟，肝臟沒有進沙。

照片



2. 期望洽商內容

- | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的出口對象 | <input type="checkbox"/> 欲尋求材料等的供應商 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的銷售代理商 | <input type="checkbox"/> 欲尋求技術轉移對象 |
| <input type="checkbox"/> 欲尋求研發合作夥伴 | <input type="checkbox"/> 欲尋求設立合資企業的合作夥伴 |
| <input type="checkbox"/> 欲尋求委託生產的企業 | <input type="checkbox"/> 其他 () |

【具體內容】

主要尋找冷凍與常溫加工品的外銷商、銷售代理商或分銷商。特別是在台灣有外銷時的 1kg 樣品問題，以及要和已經打入台灣的鮑魚產品做出差異化等問題，我們希望能先從季節商品或展會做限定銷售等，然後慢慢打入市場。

3. 期望洽商對象


聯絡窗口	姓名	古川翔太	部門/職稱	
	電話	0192-42-3056	FAX	0192-42-3016
	手機		使用語種	<input checked="" type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 其他
	E-mail	shotafurukawa6217@outlook.jp		


線上商談會（台灣）商談會表

1 企業概要

企業名稱	元正榮北日本水產株式會社		負責人	古川 季宏		
所在地	岩手縣大船渡市三陸町綾里字石濱71-1					
負責窗口	古川翔太	T	E	L	0192 -42 -3056	
E-mail	shotafurukawa6217@outlook.jp	F	A	X	0192 -42 -3016	
公司介紹	於岩手縣大船渡市三陸町創業，經營鮑魚的陸上完全養殖長達38年。敝公司可依所需數量全年提供活鮑魚，所以餐飲店或住宿設施等顧客給予我們很高的評價。另有顧客誇讚敝公司的鮑魚口感柔嫩無腥味，能品嚐到濃厚的美味。目前經手的商品有活鮑魚和冷凍鮑魚，以及滷鮑魚或燻製等加工品。					
已取得的認證	(EU HACCP、美國 HACCP、MSC、ASC、ISO9001、ISO22000、GLOBALGAP、GMP、Kosher、Halal、等其他認證)					
交易對象	業務用		零售用		贈禮用	

2 參展商品

	商品名稱	岩手縣產蒸煮冷凍鮑魚				
	出貨期間	全年	可提供時期	全年		
	主原料產地	岩手	賞味與保存期限	2年		
	內容量	350g(50g*7個)	存放溫度	冷凍		
	每箱數量	7個	備貨時間（日本國內）	7天		
	建議零售價（日本國內）	4,550日圓/7個（稅外）	JAN	碼		
	商品介紹	敝公司用蒸氣處理柔軟濃郁的鮮活厚鮑魚，再利用冷凍鎖住鮑魚的美味。鮑身和肝臟已剝離外殼，解凍後可用手取下享用。推薦用於刺身、焗烤或油烤。				

	商品名稱	燻製鮑魚				
	出貨期間	全年	可提供時期	全年		
	主原料產地	岩手	賞味與保存期限	6個月		
	內容量	1500g(50g*30個)	存放溫度	冷凍		
	每箱數量	30個	備貨時間（日本國內）	14天		
	建議零售價（日本國內）	1,500日圓/1個（稅外）	JAN	碼		
	商品介紹	敝公司用燻製處理柔軟濃郁的鮮活厚鮑魚，再利用冷凍鎖住鮑魚的美味。鮑身和肝臟已剝離外殼，解凍後可用手取下享用。鮑身的口感有如生食，肝臟則有濃厚的起司味。適合拿來當下酒菜。				

	商品名稱	滷吉品鮑				
	出貨期間	全年	可提供時期	全年		
	主原料產地	岩手	賞味與保存期限	6個月		
	內容量	2560g(80g*32個)	存放溫度	常溫		
	每箱數量	32個	備貨時間（日本國內）	14天		
	建議零售價（日本國內）	5,000日圓/1箱（稅外）	JAN	碼		
	商品特徵	敝公司用醬油基底的湯頭，燉煮柔軟濃郁的鮮活厚鮑魚，並鎖住鮑魚的美味。燉煮後的鮑魚十分柔軟，高齡人士也能美味享用。可能用於中元節或年節贈禮。				


企業 No.	3					
企 業 概 要	企業名稱	Honey 食品 (英文) Honey food (honey shokuhin)				
	地址	〒027-0021 岩手縣宮古市藤原二丁目8番21號 (英文)				
	負責人姓名	竹花 牧男	電話	0193-62-5856		
	FAX	0193-65-9008	E-mail	miyakoramen@sky.plala.or.jp		
	URL					
	事業內容	食品製造				
	資本額		成立時間	1970 年	員工	5 人
	海外交易實績	無				
	1.企業業務內容(公司技術與商品之特色與優勢)					
	<p>【實績】</p> <p>【營業據點】 宮古市</p> <p>【製造據點】 宮古市</p> <p>【公司產品特色】</p> <p>扎根當地，生產自古受當地喜愛的麵類或鄉土食品等商品。</p>					
						
2.期望洽商內容						
<input checked="" type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的出口對象 <input checked="" type="checkbox"/> 欲尋求商品與產品的銷售代理商 <input type="checkbox"/> 欲尋求研發合作夥伴 <input type="checkbox"/> 欲尋求委託生產的企業		<input type="checkbox"/> 欲尋求材料等的供應商 <input type="checkbox"/> 欲尋求技術轉移對象 <input type="checkbox"/> 欲尋求設立合資企業的合作夥伴 <input type="checkbox"/> 其他()				
【具體內容】						
3.期望洽商對象						
食品批發業者、食品零售業者						
聯絡窗口	姓名	竹花 牧男	部門/職稱			
	電話	0193-62-5856	FAX	0193-65-9008		
	手機		使用語種	<input checked="" type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 其他		
	E-mail	miyakoramen@sky.plala.or.jp				


線上商談會（台灣）商談會表


1. 企業概要

企 業 名 稱	Honey食品	負 責 人	竹花 牧男
所 在 地	岩手縣宮古市藤原二丁目 8 番 2 1 號		
負 責 窗 口	竹花 牧男	T E L	0193 -62 -5856
E-mail	miyakoramen@sky.plala.or.jp	F A X	0193 -65 -9008
公 司 介 紹	扎根當地，生產自古受當地喜愛的麵類或鄉土食品等商品。		
已 取 得 的 認 證	(EU HACCP、美國 HACCP、MSC、ASC、ISO9001、ISO22000、GLOBALGAP、GMP、Kosher、Halal等其他認證)		
無			
交 易 對 象	業務用	零售用	贈禮用

2. 參展商品

 <p>《烹調範例》</p>	商 品 名 稱	紅豆烏龍麵		
	出 貨 期 間	隨時	可 提 供 時 期	隨時
	主 原 料 產 地	日本	賞 味 與 保 存 期 限	未滿6個月
	內 容 量	250公克	存 放 溫 度	冷凍
	每 箱 數 量	50	備 貨 時 間 (日 本 國 內)	隨時
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	300日圓 (稅 外)	JAN 碼	4900058000310
	商 品 介 紹	<p>岩手縣受愛戴的鄉土美食「紅豆烏龍麵」。我們認為在台灣也會成為一種受喜愛的新日本美食。低甜度的紅豆搭配粗烏龍麵，可享受紅豆原汁原味的美味。可冷藏或加熱享用，也能搭配冰淇淋或水果變成蜜糖豆餡或聖代享用，吃法多元也是其特徵。</p> <p>也有旅館用自助甜點的方式提供本商品，所以也適合放在旅館或餐飲店的菜單上。</p> <p>【烹調方式】 用剪刀在袋子上方剪一個小切口，再用微波爐（500W）加熱3分鐘，簡單烹調就能輕鬆享受鬆軟的「紅豆烏龍麵」。</p>		

<p>(僅上流商品的照片)</p> 	商 品 名 稱			
	出 貨 期 間		可 提 供 時 期	
	主 原 料 產 地		賞 味 與 保 存 期 限	
	內 容 量		存 放 溫 度	
	每 箱 數 量		備 貨 時 間 (日 本 國 內)	
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	(未 稅)	JAN 碼	
	商 品 介 紹			

	商 品 名 稱	宮古拉麵		
	出 貨 期 間	隨時	可 提 供 時 期	隨時
	主 原 料 產 地	日本	賞 味 與 保 存 期 限	未滿6個月 (解 凍 後 3 天)
	內 容 量	330公克	存 放 溫 度	冷凍
	每 箱 數 量	30	備 貨 時 間 (日 本 國 內)	隨時
	建 議 零 售 價 (日 本 國 內)	260日圓 (稅 外)	JAN 碼	4900058000068
	商 品 介 紹	<p>長年受宮古市民喜愛的「宮古拉麵」。由講究自然素材的醬油湯頭，搭配細麵條製作而成。簡單清爽的湯頭中，帶有小魚乾湯頭的口感。吃完麵條後可將白飯倒入剩餘的湯汁中，製作成可口的雜燴粥。本商品也會批發給宮古市內的餐飲店。</p>		