

岩手縣產品綜合商談會 in 台北 2023 商談會表單

1 企業概要

企 業 名 稱	Menkoi製菓有限會社	負 責 人	代表董事 鈴木治久
所 在 地	岩手縣奧州市前澤二十人町16		
聯 絡 人	鈴木治久	T E L	0197-56-3240
E-mail	info@menkoiseika.co.jp	F A X	0197-56-3930
外 銷 經 驗	○ 有 無	網 頁	://www.menkoiseika.co.jp
公司介紹			QR碼
<p>創業於2001年。農家奶奶製作的起司蛋糕，在2002年和2003年連續兩年榮獲樂天美食大賞。2006年將事業重心從網路銷售轉為批發。2014年參加國外的食品展。目前定期出貨到台中的高級百貨裕毛屋。除了起司蛋糕外，還有義式餅乾、地瓜蛋糕和提拉米酥。</p>			
已 取 得 的 認 證			
交 易 對 象	業務用	○零售用	贈禮用

2 商品

	商 品 名 稱	全麥麵粉製的杏仁義式餅乾		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	全麥麵粉（日本製）	賞 味 與 保 存 期 限	1年
	內 容 量	70g	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	16	備 貨 時 間	3週
	建 議 零 售 價	298日圓	JAN 代 碼	4560273792201
	商 品 介 紹	使用場景（推薦食譜等） 全麥麵粉的特徵是維他命、礦物質和脂質優於普通的小麥粉（高筋1號）。維他命E俗稱「抗老化的維他命」，具有促進血液流動、調節賀爾蒙平衡和預防老化的抗氧化作用，可防止血管老化並抑制體內的脂質過氧化反應。		
	主原材料選用富含食物纖維的全麥麵粉，以及富含維他命E的整顆杏仁製成的義式餅乾。			

	商 品 名 稱	全麥麵粉製的腰果義式餅乾		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	全麥麵粉（日本製）	賞 味 與 保 存 期 限	1年
	內 容 量	70g	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	16	備 貨 時 間	3週
	建 議 零 售 價	330日圓	JAN 代 碼	4560273792218
	商 品 介 紹	使用場景（推薦食譜等） 全麥麵粉的特徵是維他命、礦物質和脂質優於普通的小麥粉（高筋1號）。維他命B1可從醣類產生熱量，具有恢復疲勞的功用。腦神經系統和肌肉也仰賴醣類當作營養源，故維他命B1能使其維持正常運作。		
	主原材料選用富含食物纖維的全麥麵粉，以及富含維他命B1的整顆腰果製成的義式餅乾。			

	商 品 名 稱	全麥麵粉製的榛果義式餅乾		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	全麥麵粉（日本製）	賞 味 與 保 存 期 限	1年
	內 容 量	70g	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	16	備 貨 時 間	3週
	建 議 零 售 價	360日圓	JAN 代 碼	4560273792225
	商 品 介 紹	使用場景（推薦食譜等） 全麥麵粉的特徵是維他命、礦物質和脂質優於普通的小麥粉（高筋1號）。油酸能促進腸胃蠕動，因此有排解便秘的效果。		
	主原材料選用富含食物纖維的全麥麵粉，以及富含油酸的整顆榛果製成的義式餅乾。			

	商 品 名 稱	烤紅東地瓜蛋糕		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	地瓜（茨城縣產）	賞 味 與 保 存 期 限	2年
	內 容 量	120g	存 放 溫 度	冷凍
	每 箱 數 量	12	備 貨 時 間	3週
	建 議 零 售 價	550日圓	JAN 代 碼	4560273792300
	商 品 介 紹	<p>在東京都心部分的超市中，在農產品賣場最熱銷的就是「烤地瓜」。我們把日本女性最喜愛的「烤地瓜」製成了蛋糕。不使用小麥粉和添加物。</p> <p>請用微波爐加熱享用。</p>		

岩手縣產品綜合商談會 in 台北 2023 商談會表單

1 企業概要

企業名稱	有限會社志賀煎餅	負責人	足立 裕
所在地	〒028-6105 岩手縣二戶市堀野字長瀬57-1		
聯絡人	足立 裕	T E L	0195-23-4231
E-mail	adachi@nanbusenbei.com	F A X	0195-23-4689
外銷經驗	(有) 無	網頁	https://www.nanbusenbei.com/
公司介紹			QR碼
志賀煎餅是1925年創業的日式點心店。直到1945年，當時的店主志賀智與其子善一轉換跑道，將日式點心店變成了南部煎餅專賣店後，代代專心經營南部煎餅，致力將傳統美味傳遞給大眾。轉換成南部煎餅專賣店時（1945年～50年）所用的紅磚製「兩片型燒成機」，是闡述志賀煎餅的歷史與回憶的貴重史料，故一直珍藏至今。			
已取得的認證			
交易對象	業務用	○零售用	○贈禮用

2 商品

	商品名稱	黑芝麻奶油煎餅		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣	賞味與保存期限	90天
	內容量	12片	存放溫度	常溫
	每箱數量	20	備貨時間	60天
	建議零售價	500日圓	JAN代碼	4960846511138
	商品介紹	煎餅的使用岩手縣的小麥粉、頂級黑芝麻、北海道奶油和瀨戶內鹽巴，豐富的味道中帶有一點甘甜，令人口齒留香。		
		使用場景（推薦食譜等） 適合作伴手禮和茶點。		

	商品名稱	南部煎餅法式焦糖杏仁		
	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	180天
	內容量	20個	存放溫度	常溫
	每箱數量	16包	備貨時間	60天
	建議零售價	1,000	JAN代碼	4960846511053
	商品介紹	用奶油、蜂蜜、細砂糖，將杏仁香氣鎖在類牛軋糖體的雅致點心。內含芝麻南部煎餅酥片。另有12個裝。		
		使用場景（推薦食譜等） 伴手禮、禮物、點心等。		

	商品名稱	南部秋田火鍋煎餅湯		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地		賞味與保存期限	90天
	內容量	煎餅8片、湯汁2袋	存放溫度	常溫
	每箱數量	30袋	備貨時間	60天
	建議零售價	400日圓	JAN代碼	4960846110423
	商品介紹	餅皮刻意減少水分，防止燉煮時散開，專門用來慢火熬煮的「秋田火鍋煎餅」。在隨附的湯汁中加入喜歡的蔬菜或肉類一同熬煮，即可享用「煎餅湯」。比內雞湯頭燉煮出的美味原創湯汁，滲入在煎餅後可連同Q彈的口感一併享用。		
		使用場景（推薦食譜等） 可在家中與家人一同享受火鍋。		

	商 品 名 稱	南部煎餅 芝麻		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	岩手縣	賞 味 與 保 存 期 限	90天
	內 容 量	10片	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	24袋	備 貨 時 間	60天
	建 議 零 售 價	350日圓	JAN 代 碼	4960846510261
	商 品 介 紹	<p>僅用鹽巴調味引出小麥粉的甜味。但還是能確實感受到美味的芝麻味和小麥味。原材料選得好，就不需要多餘的調味。</p> <p>磨碎的芝麻更能增添風味。硬度適中的芝麻煎餅，是越咬越有味。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		
	適合當作伴手禮、茶點或點心。			

	商 品 名 稱	南部煎餅 落花生		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	岩手縣	賞 味 與 保 存 期 限	90天
	內 容 量	10片	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	24袋	備 貨 時 間	60天
	建 議 零 售 價	350日圓	JAN 代 碼	4960846510278
	商 品 介 紹	<p>此商品也是南部煎餅最常見的落花生口味。粗切的花生令人感覺到莫名的美味。推薦給喜歡甜食的你。很多人覺得吃南部煎餅「一定要落花生口味」，「南部煎餅 落花生」就是如此受歡迎。酥脆的煎餅口感，搭配微甜的「花生」是最棒的襯托！推薦給大家。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		
	適合當作伴手禮、茶點或點心。			

	商 品 名 稱	南部煎餅 醬油		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	岩手縣	賞 味 與 保 存 期 限	90天
	內 容 量	10片	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	24袋	備 貨 時 間	60天
	建 議 零 售 價	350日圓	JAN 代 碼	4960846510285
	商 品 介 紹	<p>精選的醬油增添了南部煎餅的美味！基本款的微鹹南部煎餅，塗上一層濃厚的青森縣醬油。甜鹹的口感，可享受不同於基本款芝麻南部煎餅的風味。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		
	適合當作伴手禮、茶點或點心。			

	商 品 名 稱	南部煎餅 煎餅戰士 共6種		
	出 貨 期 間	全年	可 提 供 時 期	全年
	主 原 料 產 地	岩手縣	賞 味 與 保 存 期 限	120天
	內 容 量	14片	存 放 溫 度	常溫
	每 箱 數 量	30袋	備 貨 時 間	60天
	建 議 零 售 價	250日圓	JAN 代 碼	4960846060902~
	商 品 介 紹	<p>「南部點心 南部煎餅 煎餅戰士」。目前除了綠戰士（法式沙拉）、黃戰士（玉米濃湯）、黑戰士（黑胡椒）、粉紅戰士（楓糖）、紅戰士（咖哩）等五名戰士外，還有宿敵「激辣魔神 哈瓦那辣椒」共六種口味。</p> <p>「南部點心」可享受到酥脆且輕盈的口感。奶油味的黃戰士、柔和甜味的粉紅戰士和清爽酸味的綠戰士適合當作孩童的點心。辛辣的黑戰士、辣得有深度的紅戰士和「激辣魔神 哈瓦那辣椒」適合在炎熱的天氣當作啤酒的下酒菜享用。一家人可搭配自己的喜好享用。開封後可一次吃完的大小。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		

岩手縣產品綜合商談會 in 台北 2023 商談會表單

1 企業概要

企業名稱	岩手縣產株式會社		負責人	佐藤 學	
所在地	岩手縣矢巾町流通中心南1-8-9				
聯絡人	田村 茉莉蕙	TEL	019-638-9728		
E-mail	tamura-m@iwatekensan.co.jp	FAX	019-638-6890		
外銷經驗	(有)	無	網頁	https://www.iwatekensan.co.jp	
公司介紹	<p>敝公司是專門銷售岩手縣產品的產地批發商，透過與行政部門和生產者合作，廣泛經手岩手縣內生產的各種食品。採購對象約800家，銷售對象在全日本約900家（百貨、超市或商社等），我們身為岩手縣產品的專業銷售者，正努力向日本國內外進行推廣。</p>				QR碼
已取得的認證					取得情況依廠商而異。
交易對象	(業務用)	(零售用)	贈禮用		

2 商品

	商品名稱	扇貝海帶芽拉麵			
	出貨期間	全年	可提供時期	全年	
	主原料產地	美國、加拿大(小麥粉)	賞味與保存期限	360天	
	內容量	228g(2人份)	存放溫度	常溫	
	每箱數量	20	備貨時間	接單生產約1個月	
	建議零售價	400日圓(不含稅)	JAN代碼	4975007822541	
	商品介紹	<p>添加三陸產海帶芽的中華麵，搭配扇貝滋味刺激食慾的海鮮鹽味湯。</p>			
		使用場景(推薦食譜等)		<p><食用方法(麵湯分開調理)> 1.將麵放入煮沸的熱水中，打散並水煮約4分鐘。 2.煮麵的同時，將隨附的湯汁放入碗中，加入300cc的熱水後均勻攪拌。 3.瀝乾煮好的麵，放入準備好的湯汁中。</p>	

	商品名稱	中村家監修 扇貝拉麵			
	出貨期間	全年	可提供時期	全年	
	主原料產地	加拿大等(小麥粉)	賞味與保存期限	180天(可延長)	
	內容量	114g(1人份)	存放溫度	常溫	
	每箱數量	20	備貨時間	14天~	
	建議零售價	320日圓(不含稅)	JAN代碼	4963332092111	
	商品介紹	<p>拉麵湯汁使用大量的扇貝當湯頭。重視素材的鮮味，去除油分和肉類萃取物，調味出可享受海岸香氣的鹽味湯汁。湯汁與花2天細心熟成的中華麵十分契合，能直接傳達海鮮的鮮味。</p>			
		使用場景(推薦食譜等)		<p><食用方法(麵湯分開調理)> 1.將麵放入煮沸的熱水中，打散並水煮5分鐘。 2.煮麵的同時，將300cc的熱水加入隨附的湯汁後均勻攪拌。 3.瀝乾煮好的麵，放入準備好的湯汁中。</p>	

	商品名稱	中村家監修 牡蠣拉麵			
	出貨期間	全年	可提供時期	全年	
	主原料產地	加拿大等(小麥粉)	賞味與保存期限	180天(可延長)	
	內容量	121g(1人份)	存放溫度	常溫	
	每箱數量	20	備貨時間	14天~	
	建議零售價	320日圓(不含稅)	JAN代碼	4963332093590	
	商品介紹	<p>拉麵湯汁使用大量的牡蠣精華。重視素材的鮮味，去除油分和肉類萃取物，調味出可享受海岸香氣的醬油湯汁。湯汁與花2天細心熟成的中華麵十分契合，能直接傳達海鮮的鮮味。</p>			
		使用場景(推薦食譜等)		<p><食用方法(麵湯分開調理)> 1.將麵放入煮沸的熱水中，打散並水煮5分鐘。 2.煮麵的同時，將300cc的熱水加入隨附的湯汁後均勻攪拌。 3.瀝乾煮好的麵，放入準備好的湯汁中。</p>	

	商品名稱	使用80%的有機糙米 糙米和6種穀物		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣	賞味與保存期限	180天
	內容量	40kg	存放溫度	常溫
	每箱數量	36	備貨時間	14天~
	建議零售價	330日圓(不含稅)	JAN 代碼	4938340011089
	商品介紹	岩手縣產有機糙米（JAS認證米）和岩手縣產的6種穀物（小米、稗子、黍子、野苧菜、大麥、高粱）搭配而成的綜合穀物。無添加物且無調味，可透過各種搭配輕鬆享受糙米和雜糧美食。		
	使用場景（推薦食譜等）	放上喜歡的食材或醬料的法式小點心風，或搭配湯品製成義大利燉飯風等。		

	商品名稱	使用80%的有機糙米 糙米和薏米		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣	賞味與保存期限	180天
	內容量	40kg	存放溫度	常溫
	每箱數量	36	備貨時間	14天~
	建議零售價	330日圓(不含稅)	JAN 代碼	4938340011102
	商品介紹	岩手縣產有機糙米（JAS認證米）和岩手縣產的薏米搭配而成的綜合穀物。無添加物且無調味，可透過各種搭配輕鬆享受糙米和薏米美食。		
	使用場景（推薦食譜等）	放上喜歡的食材或醬料的法式小點心風，或搭配湯品製成義大利燉飯風等。		

	商品名稱	使用80%的有機糙米 糙米、紅米和黑米		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣	賞味與保存期限	180天
	內容量	40kg	存放溫度	常溫
	每箱數量	36	備貨時間	14天~
	建議零售價	330日圓(不含稅)	JAN 代碼	4938340011126
	商品介紹	岩手縣產有機糙米（JAS認證米）和岩手縣產的紅米和黑米搭配而成的綜合穀物。無添加物且無調味，可透過各種搭配輕鬆享受糙米和古代米食。		
	使用場景（推薦食譜等）	放上喜歡的食材或醬料的法式小點心風，或搭配湯品製成義大利燉飯風等。		

	商品名稱	野田鹽		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣	賞味與保存期限	無賞味期限
	內容量	100kg	存放溫度	常溫
	每箱數量	20	備貨時間	14天~
	建議零售價	500日圓(不含稅)	JAN 代碼	4944335900092
	商品介紹	「野田鹽」是一種透過傳統的「直煮製法」，用大鍋煮海水使其結晶化的自然海水鹽。原料使用三陸和野田港自然過濾的地下水，然後不斷添加柴火，花4天慢火熬煮鐵鍋後，再放1天使其乾燥製成。產量稀少，約1.6噸的海水只能熬煮出約20~25kg的鹽巴。		
	使用場景（推薦食譜等）	海水會保留礦物質，所以鹽巴的風味會變得很醇厚柔和，味道不會過於辛辣。在當地「野田鹽冰淇淋」很受歡迎，還能用在烤魚、天婦羅或漬物等，提振料理食材的美味。		

岩手縣產品綜合商談會 in 台北 2023 商談會表單

1 企業概要

企業名稱	株式會社岩手farmer's meat	負責人	小形 守
所在地	岩手縣奧州市前澤向田1丁目9番地		
聯絡人	小形 守	T E L	090-3750-4878
E-mail	mo-mo-ogata@lily.ocn.ne.jp	F A X	0197-56-0299
外銷經驗	(有) 無	網頁	https://maesawagyuogata.com/
公司介紹			QR碼
小形畜產集團的加工工廠。從牛隻的飼料製作到繁殖和育肥皆由本集團一手包辦，要將最講究的黑毛和牛獻給消費者。外銷工作由岩手farmer's meat負責。			
已取得的認證			
地理標示 GI標章			
交易對象	(業務用)	(零售用)	贈禮用

2 商品

(商品圖像)	商品名稱	前澤牛		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣奧州市前澤	賞味與保存期限	脫骨後90天
	內容量	約250kg	存放溫度	0℃
	每箱數量	1頭(24箱)	備貨時間	45天
	建議零售價	需討論	JAN 代碼	
	商品介紹	使用場景(推薦食譜等)		
	新鮮的霜降牛肉，入口即化的口感和風味是其特徵。			

(商品圖像)	商品名稱	前澤牛		
	出貨期間	全年	可提供時期	全年
	主原料產地	岩手縣奧州市前澤	賞味與保存期限	脫骨後90天
	內容量	10Kg~	存放溫度	0℃
	每箱數量	以部位為單位	備貨時間	45天
	建議零售價	需討論	JAN 代碼	
	商品介紹	使用場景(推薦食譜等)		
	新鮮的霜降牛肉，入口即化的口感和風味是其特徵。			

岩手縣產品綜合商談會 in 台北 2023 商談會表單

1 企業概要

企業名稱	菊之司酒造株式會社	負責人	山田 榮作
所在地	岩手縣岩手郡雫石町長山狼澤11-1		
聯絡人	山田 貴和子	T E L	019-693-3330
E-mail	kiwako.y1025@gmail.com	F A X	019-693-3335
外銷經驗	有	無	網頁 https://www.kikunotsukas.com
公司介紹			QR碼
<p>菊之司酒造所在的雫石町鄰近盛岡市，是一個被岩手山和駒岳等美麗群山圍繞的城鎮。本酒造使用的釀造水是取自水井的岩手山伏流水。受岩手大地精鍊過的水，內含適量的礦物質且水質為軟水。這樣的釀造水才能引出酒米的美味並使其低溫發酵，是本酒造的生命之水。</p> <p>以岩手縣代表性的酒米「結之香」、「吟銀河」和「銀乙女」為主軸，本酒造釀酒用的原料米80%以上是當地產的酒米。此外在2022年11月新建的工廠，為了一整年都能釀酒，特別使用了儲熱槽細心管理酒醱的溫度。另備有各種不同溫度的冷藏庫和冷凍庫。因此隨時能將新鮮的酒品送到顧客的手中。</p>			
已取得的認證			
交易對象	業務用	零售用	贈禮用

2 商品

	商品名稱	菊之司 心星-Shinboshi-		
	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	
	內容量	720ml、1800ml	存放溫度	可常溫保存（建議冷藏）
	每箱數量	12瓶(720ml)、6瓶(1800ml)	備貨時間	
	建議零售價	1,960圓(720ml)、3,564圓(1800ml)	JAN代碼	
	商品介紹	<p>「菊之司 心星 Shinboshi」是純米吟釀酒，清澈的上立香讓人聯想到哈密瓜或草莓，入口會有新鮮水果的含香。使用岩手縣產的酒米「銀乙女」，酵母透過多次混合，細心進行低溫發酵。將酒精濃度14%的原酒火入裝瓶，釀造出滑順的口感。</p> <p>請務必冰鎮享用。單獨飲用也很夠味，也適合搭配用鹽巴簡單調味的料理。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		

	商品名稱	kikunotsukasa innocent 40		
	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	
	內容量	720ml	存放溫度	冷藏
	每箱數量	12罐	備貨時間	
	建議零售價	3,300日圓	JAN代碼	
	商品介紹	<p>nnocen 系列的原料米使用以「結之香」為代表的岩手縣酒造好適米。此外，透過混合香氣濃郁的岩手縣酵母「喬凡尼的曲調」和創造爽脆感的「K901」，調合出樸實、舒適且協調的酒質。我們希望透過現榨的無過濾生原酒，向飲用者分享岩手豐富的風土環境，以及現榨瞬間的感動和喜悅。</p> <p>使用岩手縣產酒米釀造出的純米大吟釀生原酒，高雅華美的香氣和甜味融為一體，同時在口中溫和化開。透過精心的低溫發酵，可感受到生原酒獨有的濃厚滋味，以及清爽的口感。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）		

	商品名稱	七福神38		
--	------	-------	--	--



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	
內容量	720ml	存放溫度	可常溫保存（建議冷藏）
每箱數量	6罐	備貨時間	
建議零售價	5,800日圓	JAN代碼	
商品介紹	<p>將酒米之王「山田錦」研磨至精米步合35%，由南部杜氏細心釀造，現榨後裝瓶的頂級酒品。</p> <p>「山田錦」被稱為酒米之王，豐滿的稻穗在精米時不易磨碎，具有易融於酒醪等優異性質，是全日本杜氏愛用的品種。岩手縣的最低氣溫會到零度以下，在凜冬進行釀造，並花時間慢慢低溫發酵。</p> <p>敬請享受華美的吟釀香、均衡的風味和飽滿的餘韻。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）	



商品名稱	Vintage		
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	
內容量	720ml	存放溫度	可常溫保存（建議冷藏）
每箱數量	5罐	備貨時間	
建議零售價	4,312日圓	JAN代碼	
商品介紹	<p>用來參與評鑑會的大吟釀酒，將酒米之王「山田錦」精米到40%，釀造後於瓶內冷藏熟成。</p> <p>2020年產的長期熟成酒，經年累月後逐漸成熟，形成帶有焦糖和堅果香的芳醇甜味。敬請享受成年人優雅的片刻時光。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）	



商品名稱	結之香		
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	
內容量	720ml、1800ml	存放溫度	可常溫保存（建議冷藏）
每箱數量	12瓶(720ml)、6瓶(1800ml)	備貨時間	
建議零售價	4,312圓(720ml)、8,624圓(1800ml)	JAN代碼	
商品介紹	<p>使用岩手縣耗費10年歲月獨家研發的酒米「結之香」，由南部杜氏細心釀造而成的純米大吟釀酒。</p> <p>酒造好適米「結之香」是「山田錦」和「華想」配種而成的菁英品種，具備可耐北國寒冷氣候的強韌性。蛋白質的含量極低，酒質的雜味較少且清澈是其特徵。其米粒帶有透明感，名符其實為酒米中的鑽石。</p> <p>精米步合研磨至40%，透過職人的雙手和雙眼釀造，藉此引出酒米的性格。釀造時期為冬天，氣溫接近0℃，會花大約一個月的時間慢慢進行低溫發酵。經由低壓搾酒，直接裝瓶不加水。</p> <p>敬請享用華美中凜然四散的水果香氣。</p>		
		使用場景（推薦食譜等）	