

2024 年 10 月

致 各位貴賓

青森縣 台灣現地商談會 邀請函

非常感謝貴公司一直以來的支持與照顧。

睽違 5 年，經過漫長的等待，終於等到青森縣帶領當地企業來台參訪。

活動由青森縣政府主辦，今年將帶給大家台灣人去旅遊時必購買的青森縣人氣伴手禮，受到各界 KOL 的矚目，即將於 11 月來台與各位見面！

這次要介紹給各位的商品有青森縣名產八甲田起土蛋糕及巧克力布朗尼禮品。以及由日本老店舖精心製作的青森蘋果派、巧克力布朗尼蛋糕；廠商致力研發的菊芋加工品，具有保健腸胃及控制血糖等作用；以及黑大蒜醬的試吃商談。

除了邀請 4 家日本企業來台參展外，同時在現場也會展出青森縣其他道地商品，設置試吃試喝攤位，歡迎大家自由前來參加。

廠商部分尚未有代理商，希望透過此次商談，促進台日企業的交流，面對面了解彼此的需求，將優秀的商品引進台灣市場，讓台灣人不用出國就可以品嚐到富有職人精神的優秀商品。

商談會將以「預約制」個別進行 1 對 1 面談，一個時段 40 分鐘安排一個廠商商談。將依照報名順序安排商談的時間，**名額有限，請盡早報名！**

活動詳情

1. 日期： 2024 年 11 月 15 日（五）
2. 時間： 下午 13 點 30 分～下午 16 點 50 分（請提早入場）
※1 場商談約 40 分・現場配口譯人員
3. 會場： IEAT 台北市進出口商業同業公會
4. 地址： 台北市中山區松江路 350 號 10 樓 1003 教室
5. 參展企業： 請參考第 3 頁（附件二）資料。

主辦單位：青森縣政府 協辦單位：桔想國際有限公司

附件一、商談會報名表

請回傳此張報名表。

也可直接寄 **EMAIL** 報名（需寫上希望商談的企業、日期、商談時段）。

公司名稱	
參加者姓名／職稱	
連絡電話	

※1 場商談約 40 分鐘，歡迎有興趣者先行報名。名額有限，歡迎報名。

請在下方表格填入期望商談的時段。

商談時段的代號如下：

- 1 13 點 30 分～14 點 10 分
- 2 14 點 20 分～15 點 00 分
- 3 15 點 10 分～15 時 50 分
- 4 16 點 00 分～16 點 40 分
- 5 16 點 50 分～17 點 30 分

編號	商談廠商	參展商品	可商談時段 (請填代號)
1	有限会社郷アルパジョン Arpajon 有限公司	起司蛋糕口味 蘋果口味 布朗尼	
2	株式会社ラグノオささき RAGUENEAU 株式會社	PPORO 巧克力布朗尼 蘋果派等	
3	株式会社 たから TAKARA 株式會社	黑蒜醬	
4	株式会社 礼門 禮門 株式會社	紅菊芋片 腸活脆片 菊芋相關商品	
5	PR 攤位 ※可試吃試喝	展出青森縣蘋果脆片等	自由入場 <small>欲前來者也歡迎回傳報名表</small>

※桔想保留商談時段之調整權力。

報名窗口：

日本專員 何慧如

E-mail：stove@oranging-inc.com

電話：02-2712-6073

附件二、廠商名單

廠商名稱及介紹	主推商品	商品特色	商品圖片
<p>1. Arpajon 有限公司 (有限会社アルパジョン)</p> <p>目前在青森縣擁有 5 家分店的 Arpajon 是個被花草草圍繞著的人氣蛋糕店。熱銷商品「早晨八甲田」不僅是當店主廚最推薦的甜品，也曾有過 4 天內 35 萬筆訂單的驚人記錄。</p> <p>• 官網： http://www.arpajon.co.jp/ • IG：arpajon_aomori</p>	早晨八甲田 起司蛋糕口味	使用當地生產的新鮮雞蛋，製作出細膩且濃郁的奶油起司蛋糕。	
	早晨八甲田 輕津蘋果口味	通過炒蘋果鎖住風味和口感，表面炙烤至香脆。蛋糕內的糖漬蘋果帶來細膩且入口即化的美味。	
	早晨八甲田 布朗尼口味	層層烘烤濃厚且滑順的生巧克力，並搭配香脆核桃，形成一款令人難以抗拒的絕妙甜品。	
<p>2. RAGUENEAU 株式會社 【有代理商】 (株式会社ラグノオささき)</p> <p>青森縣的餅乾製造商。創業於明治 16 年(1883 年)。因為青森是盛產蘋果相當有名的地方，所以本公司有許多使用蘋果去製造各式各樣的餅乾、點心。除了蘋果相關甜品，也秉持著美味！感動！魅力！真誠！的信念，希望傳達「幸福的種子」而開發各種商品。</p>	PPORO 巧克力布朗尼	這款巧克力蛋糕烘烤細膩，充分展現巧克力特有的濃郁香氣和濃厚滋味。	
	PPORO 巧克力布朗尼 3	新包裝是含有三片入袋裝的形式。	

<p>• 官網： https://www.rag-s.com/ • IG：ragueneau_official</p>	<p>甜點師的蘋果派棒（4入袋裝）</p>	<p>用青森縣產的蘋果製作的糖漬蘋果包裹在酥皮中烘烤而成。這款蘋果派的果肉、海綿蛋糕和酥皮的平衡堪稱絕妙，是一種棒狀的蘋果派。</p>	
	<p>生命・蘋果（4入盒裝）</p>	<p>這款蛋糕口感鬆軟，內含細膩的卡士達醬以及青森縣產蘋果所製成的果肉飽滿蘋果醬。</p>	
<p>3. TAKARA 株式會社 （株式会社 たから）</p> <p>作為一家專業的蒜類食品公司，對於與蒜相關的各類情報保持高度關注，並通過資訊收集和傳播，將員工、社區、合作夥伴、生產者和消費者的健康與繁榮放在首位。我們致力於蒜的生產、加工和銷售，以「安心安全」和「美味」為關鍵詞，並以滿足大家的需求為基礎，持續前進。</p> <p>• 官網： https://takara229.base.shop/ • IG：ninnikutakara229</p>	<p>熟成黑蒜醬</p>	<p>將黑大蒜製作成易於調理的醬料，方便融入各種料理中。適合男女老少或注重健康的各種消費者群。</p>	
<p>4. 禮門 株式會社 （株式会社 礼門）</p> <p>禮門立志解決青森縣五所川原市為首的奧津輕地區農業面臨的問題。為了穩定農民的收入，以多角經營的方式成立了禮門。目前正在推進紅菊芋的生產，並於 2022 年 11 月開設了農產品加工廠。希望為超級食品紅菊芋增加附加價值，並通過擴大銷售通路以回饋當地</p>	<p>紅菊芋粉・木火土金水</p>	<p>近年來作為超級食品而受到關注的菊芋，富含水溶性膳食纖維「菊糖」。製成粉末能更加方便攝取。「菊糖」在胃中不會被分解，能夠順利到達大腸促進益菌增長，且有助於抑制血糖上升，改善腸道環境等效果。</p>	

<p>農民。</p>	<p>紅菊芋片</p>	<p>因菊糖怕高溫，為了避免被分解而採用低溫乾燥來處理。 薄片的形式可直接食用，也方便烹煮使用。</p>	
<p>• 官網：https://reimon-aomori.jp/</p>	<p>腸活脆片 (正式名稱未定)</p>	<p>這是一款富含膳食纖維的蔬果片，結合了青森縣的代表性水果蘋果和當前熱門的超級食品紅菊芋中的菊糖及蘋果果膠。</p>	