

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
①	調味料	熊本	ホシサン株式会社 (Hoshisan Co., Ltd.)	鯛魚白湯		使用熊本鯛魚骨頭中提取的提取物的白湯。 獲得了調味料錦標賽2023年肉湯部門最優秀獎。 原料進貨→品質檢查→保管→計量→混合・攪拌→ 加熱→冷卻→品質檢查→磁過濾器(10000高斯)→ 充填→檢品・捆包→臨時保管→出廠	200ml/ 224mmx212m mx191mm	365日	常温
①	調味料	熊本	ホシサン株式会社 (Hoshisan Co., Ltd.)	火之國鳳醋		使用了橘子的高檔清爽的直汁和剛榨好的生醬油的"溫和的蓬醋" 原料進貨→品質檢查→保管→計量→混合・攪拌→加熱→ 冷卻→品質檢查→磁過濾器(10000高斯)→充填→ 檢品・捆包→臨時保管→出廠	310ml/ 212mmx150m mx190mm	365日	常温
①	調味料	熊本	ホシサン株式会社 (Hoshisan Co., Ltd.)	火之國鳳醋 果凍		使用橘子直汁的火之國蓬醋酒精。 原料進貨→質量檢查→保管→計量→一次混合・攪拌→加熱→ 二次混合・攪拌→加熱→三次混合・攪拌→質量檢查・填充物→ 金屬檢查・檢品・裝箱・臨時保管・出廠	120g/ 92mmx255mm x178mm	365日	常温
①	調味料	熊本	ホシサン株式会社 (Hoshisan Co., Ltd.)	再裝本釀造醬油		在2023年醬油品評會上獲得了全國第2名。有香醇的香氣、 美味和甜味,可以享受容易纏繞在食材上的食材和醬油的協調。 原料進貨→品質檢查→保管→計量→混合・攪拌→點火(加熱殺菌) (85℃)→成分調整→金屬檢查→填充物→檢查・包裝→出廠	200ml/ 224mmx212m mx191mm	365日	常温
②	食品	熊本	西田精麦株式会社 (Nishida barley processing Co.Ltd.)	九州産 黄金之糯麥 (大 麥)		採用100%來自九州的糯麥品種“九州KUSUMOCHI二条”製成, 其特點是口感有嚼勁。在日本取得"機能性標示食品"	500 g	365日	常温
②	食品	熊本	西田精麦株式会社 (Nishida barley processing Co.Ltd.)	每日健康小丸君大麥片		大麥未經壓縮而加工, 使其成為具有Q彈性食感的大麥。 100%使用國產大麥(熊本縣產)。	500 g	365日	常温
②	食品	熊本	西田精麦株式会社 (Nishida barley processing Co.Ltd.)	黄金之丘早餐大麥片		早餐大麥採用100%國產原料製成。主要原料是來自九州的大麥, 甜度用紅糖和甜菜糖適度增甜。即使直接吃也很美味。 您可以享受大麥材質的味道和鬆脆的口感。	200 g	240日	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②	食品	熊本	西田精麦株式会社 (Nishida barley processing Co.Ltd.)	黄金之丘早餐大麥片 (黑豆黃豆粉)		早餐大麥採用100%國產原料製成。 主要原料為九州大麥，混合紅糖、黃豆粉、九州烤黑豆。 黃豆粉和黑豆的香氣瀰漫開來。	180 g	240日	常温
③	飲料	熊本	株式会社健成園 (Kenseien Co., Ltd.)	有機抹茶冷泡茶		綠茶的清新感加上抹茶的豐富濃郁風味，形成了奢華的口感。 以方便攜帶的棒狀包裝，可直接放入瓶中，外出時只需有水，即可輕鬆享受有機綠茶。	3g×50包	365日	常温
③	飲料	熊本	株式会社健成園 (Kenseien Co., Ltd.)	黑豆茶		我們只使用在日本富饒的土地上生長的黑豆。 為了提取黑豆的美味和香氣，我們堅持根據季節和氣候 調整焙煎溫度和時間。 此外，通過特意粗磨黑豆，使中心部分的成分易於提取， 讓您品嚐美味。	3g×100包	730日	常温
③	飲料	熊本	株式会社健成園 (Kenseien Co., Ltd.)	冷泡咖啡		速溶咖啡不够，滴漏咖啡又费时。 这是一种一人份的茶包式冲泡咖啡。 这种咖啡没有附带条件，可以长时间放在水瓶里， 而且喝起来不会有苦味。	6g×30包	180日	常温
④	調味料	熊本	株式会社フンドーダイ (FUNDODAI, Inc.)	山葵油 45g		山葵的原始香氣和辣味融入在菜籽油中。搭配牛肉片、壽司、烤牛肉、沙拉、牛油果或乳製品。	45g	18個月	常温
④	調味料	熊本	株式会社フンドーダイ (FUNDODAI, Inc.)	甜味醬油 150ml		熊本自古以來深受喜愛的甘口醬油。 這是一種口味濃鬱、醇厚甘美的醬油，沒有傳統醬油的鹹味。	150ml	24個月	常温
④	調味料	熊本	株式会社フンドーダイ (FUNDODAI, Inc.)	透明醬油 100ml		這種醬油經過處理變得透明，成為一種適用於西餐、 中餐及其他各種菜肴的全能調味品。 使用透明醬油，您可以在烹飪中自然地融入醬油的“風味和鮮味”， 而不會過分突出醬油的味道。	100ml	12個月	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
④	調味料	熊本	株式会社フンドーダイ (FUNDODAI, Inc.)	透明柚子味調味汁 100ml		柚子醋是日本料理中的一種典型調味品。 由醬油製成的柚子醋是一種黑色調味品， 但由透明醬油製成的柚子醋則具有非常明亮的柚子顏色， 柚子皮的外觀也非常美麗。 它是一種可以用於各種菜肴的調味品，如沙拉和西式生魚片的調味料。	100ml	12個月	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	清真認證 MOCHIKON 黑蜜汁黃豆粉		使用日本傳統食品“蒟蒻”製作的健康甜點！ 該產品因其類似於蕨麻糬的嚼勁而受到各個年齡階層的歡迎！ 日本甜點的標準口味“黑蜜糖黃豆粉”， 是由黑蜜糖漿和黃豆調味粉調配製成。	118g	365日	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	清真認證 MOCHIKON 抹茶		使用日本傳統食品“蒟蒻”製作的健康甜點！ 該產品因其類似於蕨麻糬的嚼勁而受到各個年齡階層的歡迎！ 在海外盛行的“抹茶”口味是由抹茶糖漿和抹茶黃豆粉調配製成。	113g	365日	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	清真認證 MOCHIKON 巧克力		使用日本傳統食品“蒟蒻”製作的健康甜點！ 該產品因其類似於蕨麻糬的嚼勁而受到各個年齡階層的歡迎！ “巧克力”是西式甜點的標準口味，配有巧克力糖漿和巧克力粉。	109.5g	365日	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	蒟蒻乾 黑胡椒		由日本傳統食材（蒟蒻）製成的健康零食。 具有肉乾的口感，以黑胡椒調味，越嚼越有香辣味， 喝飲料時的好配料。每份含有2.0g的膳食纖維， 熱量只有60大卡，零脂肪，零膽固醇	20g	365日	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	蒟蒻乾 鮮香味		由日本傳統食材（蒟蒻）製成的健康零食。 具有肉乾的口感，由醬油和魚的高湯調味，越嚼越香， 喝飲料時的好配料。每份含有2.0g的膳食纖維， 熱量只有60大卡，零脂肪，零膽固醇	20g	365日	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	水果味蒟蒻條 芒果		由日本傳統食材（蒟蒻）製成的健康零食。 具有軟糖的口感，越嚼越香，每份含有2.0g的膳食纖維， 熱量只有60大卡， 零脂肪， 零膽固醇	20g	365日	常温
⑤	食品	熊本	マルキン食品株式会社 (MARUKIN FOODS Co.,Ltd.)	水果味蒟蒻條 葡萄		由日本傳統食材（蒟蒻）製成的健康零食。 具有軟糖的口感，越嚼越香，每份含有2.0g的膳食纖維， 熱量只有60大卡， 零脂肪， 零膽固醇	20g	365日	常温
⑥	食品	熊本	株式会社九州ファーム (Kyushu Farm Co., Ltd.)	BBQ蒜泥		吃完大約3小時後大蒜味消失！這是磨碎的大蒜。 食用時保留大蒜的原味和香氣， 但在3小時後就不再有味道困擾的商品。	100g	10個月	常温
⑥	食品	熊本	株式会社九州ファーム (Kyushu Farm Co., Ltd.)	BBQ蒜泥		吃完大約3小時後大蒜味消失！這是磨碎的大蒜。 食用時保留大蒜的原味和香氣， 但在3小時後就不再有味道困擾的商品。	240g	10個月	常温
⑥	食品	熊本	株式会社九州ファーム (Kyushu Farm Co., Ltd.)	蒜泥		我們將優質的大蒜磨碎，方便用於各種料理。 其辛辣味和香氣濃郁，能提升料理的風味。 在亞馬遜的官方網站上，每月銷售量約700瓶， 是業界注目的優選磨碎大蒜。	1kg	6個月	常温
⑥	食品	熊本	株式会社九州ファーム (Kyushu Farm Co., Ltd.)	薑泥		我們將優質的生薑磨碎，方便用於各種料理。 其強烈的辛辣味和清爽的香氣是作為佐料的最佳選擇。 在亞馬遜的官方網站上，每月銷售量約200瓶， 是業界注目的優選磨碎生薑。	1kg	6個月	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑦	食品	熊本	イソップ製菓株式会社 (Aesop Confectionery Co., 熊本熊抹茶：小A Ltd.)			使用熊本產麵粉製成的卡斯特拉麵團，我們精心製作了加入熊本產抹茶的特殊豆沙。 ◆個別餐型	35 g 130 x 80 x 40	210日	常温
⑦	食品	熊本	イソップ製菓株式会社 (Aesop Confectionery Co., 熊本熊栗子：小A Ltd.)			使用由熊本產麵粉製成的卡斯特拉麵團，我們精心製作了每種特殊的豆沙，其中加入了熊本產的日本栗子。 ◆個別餐型	35 g 130 x 80 x 40	210日	常温
⑦	食品	熊本	イソップ製菓株式会社 (Aesop Confectionery Co., 熊本熊栗子：小盒A Ltd.)			使用由熊本產麵粉製成的卡斯特拉麵團，我們精心製作了每種特殊的豆沙，其中加入了熊本產的日本栗子。 ◆6件作為紀念品	160 g 180 x 120 x 45	210日	常温
⑦	食品	熊本	イソップ製菓株式会社 (Aesop Confectionery Co., 熊本熊草莓：大盒A Ltd.)			我們使用熊本麵粉製成的卡斯特拉麵團，精心製作了將熊本草莓揉入其中的特殊豆沙。 ◆1瓶作為紀念品	240 g 275 x 85 x 48	210日	常温
⑧	食品	熊本	株式会社 通宝 (TsuhoCO.,Ltd)	撒蝦仁兒		給幹蝦調味，增加香味，紫菜的脆脆口感令人目蒙。 (調味芝麻片製造工序) ①準備芝麻和冰雹 → ②放入鍋裏 → ③放入調味液 → ④邊炒邊攪拌 → ⑤用熱風乾燥→⑥放入袋子裏→⑦保管 在規定的場所 (裝飾製造工序) ①準備材料 → ②計量各材料（包括上述芝麻）→ ③放入鍋中（混合）→④攪拌 → ⑤從鍋中取出後放入袋中 → ⑥在規定場所保管→⑦準備材料和袋 → ⑧計量→⑨裝入袋中→⑩金屬探測儀→⑪檢查成品→⑫箱裝入箱裝 出廠 ⑬存儲在指定位置 → ⑭發運	35g	13個月	常温
⑧	食品	熊本	株式会社 通宝 (TsuhoCO.,Ltd)	明太魚子醬·納豆醬		明太魚子的味道和辣味，和納豆的意外組合是很好的裝飾。 (調味芝麻片製造工序) ①準備芝麻和冰雹 → ②放入鍋裏 → ③放入調味液 → ④邊炒邊攪拌 → ⑤用熱風乾燥→⑥放入袋子裏→⑦保管 在規定的場所 (裝飾製造工序) ①準備原料、材料 → ②自動包裝機（保質期印字、投入乾燥劑、填充、加熱） → ③金屬探測器 →④溼式加 熱器 → ⑤檢查品 →⑥每10袋裝入袋中→⑦裝箱→⑧出廠	35g	13個月	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	國產菜籽油第一代苯並		“正大苯藏是一種帶有甜味香氣的菜籽油，是通過在低溫下緩慢烘烤國產油菜籽而製成的。我們的工匠使用老式的一番榨（壓榨法）精心加工而成。	600g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	美味油第一代苯並		“正大苯藏是一種帶有甜味香氣的菜籽油，是通過在低溫下緩慢烘烤國產油菜籽而製成的。我們的工匠使用老式的一番榨（壓榨法）精心加工而成。	180g	547日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	高湯菜籽油		我們使用富含 DHA 和 EPA 的幹沙丁魚片，產自熊本縣天草市牛深町。通過特殊的渦輪乾燥工藝，盡可能減少菜籽油中使用的魚粉中的水量。通過使用最大限度地保持其功能成分和風味的粉末，並利用我們的技術將其與菜籽油相結合，我們創造了一種創新的食用油，稱為大石菜籽油。	180g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	菜籽油白榨油		“純菜籽油精製油”是由菜籽油進一步精製而成的食用油。含有60%的油酸，因此具有優良的耐儲存性和耐熱性，並具有柔滑醇厚的口感。	600g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	國產菜籽油番茄		這是由100%九州產的國產油菜籽和番茄製成的壓榨國產油菜籽色拉油製成的植物油。番茄中營養物質的色素使油呈現鮮紅色。番茄中的番茄紅素和β-胡蘿卜素作為抗氧化成分，使油能夠抵抗熱變質。據說抗氧化成分進入體內後可以去除活性氧。	180g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	國產菜籽油（加油胡蘿卜）		這是一種植物油，由100%熊本縣產的國產油菜籽和胡蘿卜製成的壓榨國產油菜籽色拉油製成。胡蘿卜營養素中的色素使油呈現亮黃色。胡蘿卜中的β-胡蘿卜素充當抗氧化劑成分，使油能夠抵抗熱變質。據說抗氧化成分進入體內後可以去除活性氧。	180g	365日	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	國產菜籽油（加油菠菜）		A vegetable oil made from 100% domestically produced rapeseed, first-pressed domestic rapeseed salad oil, and spinach from Miyazaki Prefecture. The nutrient pigments in spinach give it a bright green color. Lutein and chlorophyll in spinach act as antioxidants, making the oil resistant to heat deterioration. Antioxidants are said to remove active oxygen once they enter the body.	180g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	紫蘇卡林托紫薯		紫蘇富含 α -亞麻酸，這是一種人體無法產生的必需脂肪酸（omega-3）。該產品由九州健康零食項目開發和製造，並在九州地區生物集群推進協議會的“材料和產品競賽”中獲得了特別獎。	60g	365日	常温
⑨	調味料	熊本	肥後製油株式会社 (HIGO OIL Co.,Ltd.)	國產有機紫蘇油		紫蘇油含有大量的omega-3脂肪酸（ α -亞麻酸）。作為健康飲食的精油而受到關注。這種珍貴的紫蘇油是在不使用農藥或化肥的情況下種植的，並使用日本紙采用傳統的僅加壓方法精心提取。我們隻使用來自熊本縣的有機紫蘇籽。	100g	547日	常温
⑩	食品	熊本	九州ベジパウダー株式会社 (Kyushu Vegepowder Co., 菠菜粉 Ltd.)			它是一種類似於抹茶的深綠色粉末。可混入冰沙、甘酒、酒精等中享受色澤，可揉入意大利麵、烏冬麵、餃子皮中，也可作為麵包、餅乾等的著色成分。糖果。它富含葉酸和葉黃素。	1kg	730日	常温
⑩	食品	熊本	九州ベジパウダー株式会社 (Kyushu Vegepowder Co., 番茄粉 Ltd.)			其顏色接近橙色，具有甜番茄般的香氣。除了用作調料和調味品的原料外，還被揉製成麵條和糖果。它與油也很相配。	1kg	730日	常温
⑩	食品	熊本	九州ベジパウダー株式会社 (Kyushu Vegepowder Co., 甜菜根粉 Ltd.)			它的特點是深紅色，作為糖果的天然食用色素非常受歡迎。	1kg	730日	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑩	食品	熊本	九州ベジパウダー株式会社 (Kyushu Vegepowder Co., 地瓜粉 Ltd.)			它是甘薯的淺黃色粉末。它的特點是甜味，作為甜點的原料很受歡迎。	1kg	730日	常温
⑩	食品	熊本	九州ベジパウダー株式会社 (Kyushu Vegepowder Co., 辣木粉 Ltd.)			它是一種淺綠色粉末。在印度的阿育吠陀中，它被認為是一種草藥樹，而在日本，它作為新型綠色果汁的成分而迅速受到歡迎。	1kg	730日	常温
⑪	酒精	熊本	株式会社田代工務店 (TASHIRO Corporation)	新世界 (精釀啤酒)		It uses a lot of New Zealand hops, but it's not heavy. This style, known as a session hazy style, is popular worldwide.	350ml	150日	冷藏
⑪	酒精	熊本	株式会社田代工務店 (TASHIRO Corporation)	蘇還火 (精釀啤酒)		A beer inspired by the Aso's Field burning culture. 蘇: revival of life 還: return to the original 火: fire The strong bitterness of the hops and the dry flavor are reminiscent of the noyakari of the Aso grasslands.	350ml	150日	冷藏
⑪	酒精	熊本	株式会社田代工務店 (TASHIRO Corporation)	北里柴三郎 German Pilsner (精釀啤酒)		Rich and dry. Hop flavor and a refreshing taste bring out the flavor of the food and ingredients, creating a contrast in flavor. This is the style of beer that was drunk in Germany, where Shibasaburo Kitasato studied.	330ml	120日	冷藏
⑪	酒精	熊本	株式会社田代工務店 (TASHIRO Corporation)	北里柴三郎 Dunkel Weizen (精釀啤酒)		It has a sweet aroma from the malt and the banana and clove aroma that is unique to Weizen, and goes down extremely smoothly. This is the beer style that was drunk in Germany, where Shibasaburo Kitasato studied.	330ml	120日	冷藏

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑫	酒精	熊本	瑞鷹株式会社 (ZUIYO Co., Ltd.)	Ginjosyu KISSHO- ZUIYO		This ginjo sake is brewed with rice suitable for sake brewing and is characterized by its gorgeous ginjo aroma and rich, well-balanced flavor.	720ml/ L:780mm H:295mm W:780mm	None	常温
⑫	酒精	熊本	瑞鷹株式会社 (ZUIYO Co., Ltd.)	ZUIYO Waguri shu Kuririn		"Waguri" means Japanese chestnut. This is a Waguri liqueur made from 100% Waguri from Kumamoto Prefecture, which is made by adding Waguri paste from Kumamoto Prefecture to the base of our own chestnut shochu using Waguri from Kumamoto Prefecture. It is recommended straight, but also as a topping for sweets, such as mixed with milk or poured over vanilla ice cream.	500ml/ L : 640mm H : 303mm W : 640mm	None	常温
⑫	酒精	熊本	瑞鷹株式会社 (ZUIYO Co., Ltd.)	ZUIYO Orenchino Yuzu sour		This liqueur features a refreshing scent of "Yuzu" and a refreshing sweetness. This yuzu sour is recommended not only with ice and carbonated water, but also with hot water for those who like it hot.	500ml/ L : 780mm H : 228mm W : 780mm	None	常温
⑬	食品	熊本	有限会社コウヤマ (KOYAMA CO., LTD.)	Oyatsu Imo (Frozen Baked Sweet Potato)		We recommend that you eat this product by feeling such as ice or sorbet by making it semi-thawed. Children can easily eat when sliced or cut into corners. It fits for topping on ice cream etc by cutting this product and if you mix it with pancake you can also make a sweet potato pancake with the feel and flavor of the material. Of course you can also be served if you warm up.	500g/bag	365日	冷凍
⑬	食品	熊本	有限会社コウヤマ (KOYAMA CO., LTD.)	Ikinari-Dango		Kumamoto Ikinari-Dango is special sweets of Kumamoto-pref. This is a kind of dumpling has putting red bean paste on the sweet potato. We are makking them by hand using the sweet potato harvested at our farm and contracta farm and red bean cultivated in Hokkaido.	60g/piece 80g/piece	365日	冷凍
⑬	食品	熊本	有限会社コウヤマ (KOYAMA CO., LTD.)	Baked sweet potato paste		It is available to various cooking including bread and cake. And it has no sugar, everybody can use for cooking. Popular baked potatopastemade by strainig machine, our baked potato paste is by handmade. So it is best flavor of sweet potato. The sweet potatoes are grown on our own farm.	5kg/block	730日	冷凍

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑭	調味料	熊本	株式会社山下果樹園 (YAMASHITA KAJYUEN Co., Ltd.)	Mikan jam sauce		Yamashita Orchard has been cultivating citrus fruits in Amakusa, a scenic region surrounded by mountains and the sea. "Mikan Jam Sauce" is made using luxurious mandarin oranges grown directly from the farm. No pectin is used to convey the deliciousness of the ingredients as much as possible. In addition, in order to enjoy the sweetness of the mandarin oranges even more, the outer skin is removed, so there is almost no bitterness. You can enjoy the refreshing and rich taste and aroma of mandarin oranges. Because we have a wealth of raw materials and are absolutely confident in their taste, we only use lemon and sugar. Enjoy by putting the pulp on yogurt or bread.	235g	365日	常温
⑭	調味料	熊本	株式会社山下果樹園 (YAMASHITA KAJYUEN Co., Ltd.)	Kankitsu jam sauce horoniga		A fruit sauce made with Shiranui and Amakusa Bankan, which are ranked No. 1 in production in Japan. The rich sweetness of Shiranui is matched with the refreshing and bitterness of Amakusa Bankan to create a bitter, adult-tasting jam. It's not just the sweetness, but the bittersweetness that comes after that makes you addicted. No outer skin is used. The combination of sweet pulp and bitter thin skin creates a refreshing taste. It has a unique taste that is different from marmalade. Enjoy by putting the pulp on yogurt or bread.	235g	365日	常温
⑭	調味料	熊本	株式会社山下果樹園 (YAMASHITA KAJYUEN Co., Ltd.)	Gorotto mikan jam		A jam that contains the large pulp of Shiranui, a specialty of Kumamoto Prefecture. You can feel the rich sweetness, firmness and juiciness of Shiranui. The pulp is carefully cut by hand. A luxurious dish made in a large pot with just lemon and sugar. Enjoy by putting the pulp on yogurt or bread.	150g	365日	常温
⑭	調味料	熊本	株式会社山下果樹園 (YAMASHITA KAJYUEN Co., Ltd.)	amakusa bankan jam		A jam made with Amakusa Bankan, a special product grown in Kumamoto Prefecture in spring and summer. It looks yellow and large. It is characterized by its refreshing sweetness and aroma. The acidity is moderate, and the thin skin has a bitter taste. Therefore, it has a refreshing and slightly bitter taste that is not found in other fruit jams. Please enjoy it with yogurt.	150g	365日	常温
⑮	酒精	熊本	合資会社大和一酒造元 (Yamatoichi Shuzomoto Limited Partnership)	Milk Shochu Makiba no Yume 25%		Alkaline shochu made from fresh milk, hot spring water, and high quality rice. Sweet and fruity flavor. Rich taste. 25% Standard that can be enjoyed in various ways.	720ml/ 86×86× 284mm	None	常温
⑮	酒精	熊本	合資会社大和一酒造元 (Yamatoichi Shuzomoto Limited Partnership)	Milk Shochu Makiba no Yume GENSHU 42%		42% GENSU Enjoy the original taste of milk shochu.	720ml/ 80×80× 293mm	None	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑮	酒精	熊本	合資会社大和一酒造元 (Yamatoichi Shuzomoto Limited Partnership)	Onsen Shochu Yume TOKUSEN 25%		Brewed with hot spring water that gushes into the brewery from 500 meters underground. Soft on the palate, sobering and refreshing.	720ml/ 86×86× 284mm	None	常温
⑮	酒精	熊本	合資会社大和一酒造元 (Yamatoichi Shuzomoto Limited Partnership)	Brown Rice Shochu KUMAGAWA		Using the power of the Kuma river yeast, which settled in the distillery after the flood, this shochu is fermented with the fragrant and gentle sweetness of brown rice.	720ml/ 86×86× 284mm	None	常温
⑯	食品	熊本	日豊食品工業株式会社 (Nippo Food Industry Co., Ltd.)	刨冰 抹茶金時味		使用宇治抹茶製成的濃鬱刨冰。 它含有紅豆，因此您可以享受抹茶的苦味和紅豆的甜味。 刨冰並加入紅豆和抹茶糖漿→混合 →包裝後，我們使用金屬探測器檢查是否有異物	150ml	None	冷凍
⑰	飲料	長崎	株式会社サンダイ (SANDAI Inc.)	長崎香茶 枇杷		長崎香茶是一種健康茶飲，採用「混合發酵製法」，將長崎縣產的茶葉與相配的當地產枇杷葉揉合發酵而成。 這種製法與傳統的茶製法完全不同，所製成的茶口感柔和，味道鮮美，易於飲用。無論是油膩的食物還是甜點，這款茶都能與之完美搭配。	500ml	365日	常温
⑱	酒精	鹿兒島	大口酒造株式会社 (Okuchi Shuzo Co., Ltd.)	黑伊佐錦		《黑伊佐錦》顧名思義，便是相對於《伊佐錦》的黑麴製法。黑麴在溫度管理及作業方式上，與使用白麴的製法有些許不同，然而以往大部分的燒酎都使用黑麴，在麴的溫度控管上卻又極為困難，加上在製程中苞子容易飛散，使得製作過程更需費心處理。	900ml	無	常温
⑱	酒精	鹿兒島	大口酒造株式会社 (Okuchi Shuzo Co., Ltd.)	白伊佐錦		2019 日本 G20 高峰會指定，大口酒造成名代表作 《白伊佐錦》係大口酒造成立以來的經典代表作，選用特種伊佐米發酵而成的白麴，搭配薩摩芋及天然純淨水生產製成，醇厚與柔和的氣味佐以清爽口感——這，就是《白伊佐錦》45 年屹立不搖的魅力。	900ml	無	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑮	酒精	鹿兒島	大口酒造株式会社 (Okuchi Shuzo Co., Ltd.)	伊佐小町		《伊佐小町》使用九州沖繩農業研究中心培育出的「濱小町」（ハマコマチ）薩摩芋，並採用伊佐米發酵的白麴，以絕佳比例精心配製而成。在感受有如熱帶水果與紅茶般華麗風味的同時，襯托出燒酎清爽豐厚的酒香，即使是入門品酒者也能輕鬆品味。 《伊佐小町》採單式蒸餾法，只保留原料獨有的香味，無糖分、低普林、低卡路里，清爽無負擔。	900ml	無	常温
⑮	酒精	鹿兒島	町田酒造株式会社 (Machida Shuzo Co., Ltd.)	里之曙三年貯藏		香氣芬芳，滋味醇厚。最重要的是從酒醉中醒來是令人感到舒服的。里之曙是一款領先於其他公司，採用新製造技術改變黑糖燒酒形象的產品。	900ml	無	常温
⑮	酒精	鹿兒島	町田酒造株式会社 (Machida Shuzo Co., Ltd.)	里之曙黑麴仕込		黑麴是琉球和南九州自古以來用於製作燒酎的傳統麴種。使用黑麴製成的燒酎具有強烈的香氣和濃郁的味道，本產品經過減壓蒸餾，使其口感呈現略微清爽。具有濃郁香氣，因此適合搭配各種菜餚，包括魚類菜餚。	900ml	無	常温
⑮	酒精	鹿兒島	町田酒造株式会社 (Machida Shuzo Co., Ltd.)	奄美 李子酒		採用南部奄美島擁有豐富大自然恩惠的李子，將黑糖燒酒的清爽與李子的酸味結合，融合出香氣及口感匹配的華麗滋味。	720ml	無	常温
⑮	酒精	鹿兒島	町田酒造株式会社 (Machida Shuzo Co., Ltd.)	奄美 蜜柑酒		沐浴在南部奄美島充足陽光下的短期蜜柑橘，通過帶皮醃製，調和香氣及口感醇厚的「里之曙」黑糖燒酎，層次豐富來自外皮辛辣爽口的香氣和令人愉悅的苦味會融入燒酒中。	720ml	無	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
⑳	酒精	鹿兒島	軸屋酒造株式会社 (Jikuya Shuzo Co., Ltd.)	軸屋梅酒		來自鹿兒島紫尾山純淨山脈的山泉水，蒸餾而成的芋燒酒，結合當地有機栽培的綠茶與醃漬半年以上的西鄉梅，香氣濃郁口感清爽不甜膩	720ml	無	常温
㉑	酒精	鹿兒島	軸屋酒造株式会社 (Jikuya Shuzo Co., Ltd.)	紫尾之露		軸屋酒造嚴選紫尾山特產的薩摩芋(鹿兒島薯)和上等白麴，搭配紫尾山天然澄淨的泉水進行獨特蒸餾，絕無添加，堅守本格燒酎的純粹之魂。 融合薩摩芋的醇香風味，口感濃郁，回味無窮，每一口都令人沉醉其中，讓人無法抗拒的饗宴。	900ml	無	常温
㉒	酒精	鹿兒島	軸屋酒造株式会社 (Jikuya Shuzo Co., Ltd.)	紅芋 紫尾之露		透過紫尾山純淨泉水及獨到蒸餾工藝，呈現出薩摩"紅芋"特有的甜美香氣，結合當地獨特氣候自然陳化，使紅芋紫尾之露獲得無比光滑清爽且優雅的口感，每一口都蘊含著果香在口中緩緩蔓延，讓你感受到獨一無二的醇厚風味。	900ml	無	常温
㉓	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田三年熟成有機黑醋		使用日本國產有機糙米、有機糙米製成的米麴及福山町湧出硬度30度的乾淨泉水作為原料，花上比一般釀造醋多3倍的時間，每一甕桺志田黑醋皆花3年以上的時間長期熟成，因此味道更加芳醇，口感更為溫和。同時更含有豐富的胺基酸，口味鮮美，入口後回甘。	150ml	3年	常温
㉔	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田三年熟成有機黑醋		使用日本國產有機糙米、有機糙米製成的米麴及福山町湧出硬度30度的乾淨泉水作為原料，花上比一般釀造醋多3倍的時間，每一甕桺志田黑醋皆花3年以上的時間長期熟成，因此味道更加芳醇，口感更為溫和。同時更含有豐富的胺基酸，口味鮮美，入口後回甘。	500ml	3年	常温
㉕	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田三年熟成有機黑醋(甕)		使用日本國產有機糙米、有機糙米製成的米麴及福山町湧出的乾淨泉水作為原料，花上3年的時間長期熟成，因此味道更加芳醇，口感更為溫和。裝入和釀造時同樣造型的陶甕中，且有500ml的容量，送禮自用兩相宜。	500ml	3年	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②①	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田三年熟成有機黑醋(攜帶瓶)		黑醋達人-赤池 力先生使用嚴選的材料及匠人的技法，花上三年的時間熟成一壺的黑醋。相較於一般黑醋，桺志田的三年熟成味道更有層次、口感更為溫和。製作成65ml小包裝，方便攜帶，更是家庭飯桌上的常備調味料之一。無論是炸物、湯品、餃子，或是壽司、醃漬物甚至是燒酒，各式各樣的食物及甜點，只要稍微加上幾滴就像施了魔法一樣，能把食材的味道提升到另一個層次。	65ml	3年	常温
②①	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田五年熟成有機黑醋－寶		桺志田的限定商品--「桺志田 寶」是一款顛覆一般對於黑醋味道的產品。黑醋職人--赤池 力先生對於原料的講究，桺志田的5年熟成黑醋使用日本國產有機糙米、有機糙米製成的米麴及福山町湧出的乾淨泉水作為原料，花上5年的時間釀製熟成，因此口感味道更多了一層溫潤及層次，是一般品嚐不到的味道。	500ml	3年	常温
②①	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田五年熟成有機黑醋－寶(甕)		桺志田的限定商品--「桺志田 寶」是一款顛覆一般對於黑醋味道的產品。黑醋職人--赤池 力先生對於原料的講究，桺志田的5年熟成黑醋使用日本國產有機糙米、有機糙米製成的米麴及福山町湧出的乾淨泉水作為原料，花上5年的時間釀製熟成，因此口感味道更多了一層溫潤及層次，是一般品嚐不到的味道。	1000ml	3年	常温
②①	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田三年熟成有機黑醋－泉		不同於其他桺志田黑醋，「泉」是和鹿兒島縣中的鹿屋體育大學共同開發的健康醋。原料除了糙米、米麴和水之外更加入了黃豆，花上3年的歲月去釀造，因此胺基酸和GABA含量更高。(胺基酸含量較一般米醋高5.6倍，較三年熟成黑醋高1.6倍。	720ml	3年	常温
②①	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－蘋果		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本青森縣及長野縣產蘋果及冰糖一同釀製後的蘋果風味黑醋，又多了蘋果的香甜。三年熟成的黑醋酸味不刺激、好入口，是大人小孩都喜歡的果醋。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	100ml	1年	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－青梅		新鮮保水的青梅會在每年5月春天時一瞬間全部熟成結果，桺志田的青梅黑醋便是使用最新鮮的日本國產青梅，放入三年熟成的有機黑醋中，再加些許冰糖一同釀製。除了含有純釀黑醋中的氨基酸之外，更含有青梅中的檸檬酸，兩種酸味結合在一起堪稱最強的組合，是桺志田果醋系列中的熱銷款之一。	100ml	1年	常温
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－藍莓		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本產藍莓及冰糖一同釀製後的藍莓風味黑醋，又多加了藍莓的花青素。味道香甜，且酸味不刺激，可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	100ml	1年	常温
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－柚子		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。搭配日本產的新鮮柚子果實及冰糖一同釀造，使得醋香中帶有優雅的柚香。長期熟成的黑醋味道溫和，和柚子的香甜完美融合，味道不刺激，酸甜適中，讓人想一口接一口。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	100ml	1年	常温
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－蘋果		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本青森縣及長野縣產蘋果及冰糖一同釀製後的蘋果風味黑醋，又多了蘋果的香甜。三年熟成的黑醋酸味不刺激、好入口，是大人小孩都喜歡的果醋。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	200ml	1年	常温
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－青梅		新鮮保水的青梅會在每年5月春天時一瞬間全部熟成結果，桺志田的青梅黑醋便是使用最新鮮的日本國產青梅，放入三年熟成的有機黑醋中，再加些許冰糖一同釀製。除了含有純釀黑醋中的氨基酸之外，更含有青梅中的檸檬酸，兩種酸味結合在一起堪稱最強的組合，是桺志田果醋系列中的熱銷款之一。	200ml	1年	常温
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－藍莓		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本產藍莓及冰糖一同釀製後的藍莓風味黑醋，又多加了藍莓的花青素。味道香甜，且酸味不刺激，可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	200ml	1年	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－柚子	無照片	放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。搭配日本產的新鮮柚子果實及冰糖一同釀造，使得醋香中帶有優雅的柚香。長期熟成的黑醋味道溫和，和柚子的香甜完美融合，味道不刺激，酸甜適中，讓人想一口接一口。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	200ml	1年	常温
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－蘋果		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本青森縣及長野縣產蘋果及冰糖一同釀製後的蘋果風味黑醋，又多了蘋果的香甜。三年熟成的黑醋酸味不刺激、好入口，是大人小孩都喜歡的果醋。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	500ml	1年	常温
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－青梅		新鮮保水的青梅會在每年5月春天時一瞬間全部熟成結果，桺志田的青梅黑醋便是使用最新鮮的日本國產青梅，放入三年熟成的有機黑醋中，再加些許冰糖一同釀製。除了含有純釀黑醋中的氨基酸之外，更含有青梅中的檸檬酸，兩種酸味結合在一起堪稱最強的組合，是桺志田果醋系列中的熱銷款之一。	500ml	1年	常温
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－藍莓		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。加入新鮮的日本產藍莓及冰糖一同釀製後的藍莓風味黑醋，又多加了藍莓的花青素。味道香甜，且酸味不刺激，可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	500ml	1年	常温
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田鮮果黑醋－柚子		放置於陶甕中花上3年時間熟成釀製的桺志田黑醋有更多的氨基酸等營養成分。搭配日本產的新鮮柚子果實及冰糖一同釀造，使得醋香中帶有優雅的柚香。長期熟成的黑醋味道溫和，和柚子的香甜完美融合，味道不刺激，酸甜適中，讓人想一口接一口。可以加入4倍以上的水或氣泡水稀釋飲用，更可以當作冰淇淋或優格的醬料使用。	500ml	1年	常温
②	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田吃的黑醋醬－微辣		因為想為夥伴帶來元氣，因此開發了這樣一款商品。原先是桺志田黑醋餐廳中主廚在員工餐的以黑醋為基底，替炸物做出了醬料而獲得廣大好評，因此最終將其產品化。從此便開啟了桺志田製作更多黑醋醬料的想法。桺志田的純釀黑醋中含有豐富的胺基酸，因此味道特別的鮮美。無論是拌飯拌菜或是當作吐司抹醬都好吃。除此之外和其他醬料調配，變化出其他口味也是一種樂趣！此黑醋醬-辣味更是獲得霧島！新・伴手禮大賽中獲獎，並被全日空ANA選為機內餐食的醬料。	180g	1年	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田吃的黑醋醬－辣味		因為想為夥伴帶來元氣，因此開發了這樣一款商品。原先是桺志田黑醋餐廳中主廚在員工餐的以黑醋為基底，替炸物做出了醬料而獲得廣大好評，因此最終將其產品化。從此便開啟了桺志田製作更多黑醋醬料的想法。 桺志田的純釀黑醋中含有豐富的胺基酸，因此味道特別的鮮美。無論是拌飯拌菜或是當作吐司抹醬都好吃。除此之外和其他醬料調配，變化出其他口味也是一種樂趣！此黑醋醬-辣味更是獲得霧島! 新・伴手禮大賽中獲獎，並被全日空ANA選為機內餐食的醬料。	180g	1年	常溫
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田黑醋沙拉醬－洋蔥		以桺志田的三年熟成黑醋為基底， 以非加熱的製法將不同原料中最原本的味道綜合起來製作的黑醋沙拉醬。使用橄欖油、葡萄籽油2種優質的油類，搭配桺志田特調的美味，製作出0膽固醇且能吃的安心的沙拉醬。更是一款含油酸、多酚等能降低腸內壞菌成分的沙拉醬。除了淋在沙拉上，更能搭配牛排、開胃菜等料理一起使用。有「洋蔥」、「紅蘿蔔」和「柚子鹽」3種口味。	200ml	8個月	常溫
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田黑醋沙拉醬－紅蘿蔔		以桺志田的三年熟成黑醋為基底， 以非加熱的製法將不同原料中最原本的味道綜合起來製作的黑醋沙拉醬。使用橄欖油、葡萄籽油2種優質的油類，搭配桺志田特調的美味，製作出0膽固醇且能吃的安心的沙拉醬。更是一款含油酸、多酚等能降低腸內壞菌成分的沙拉醬。除了淋在沙拉上，更能搭配牛排、開胃菜等料理一起使用。有「洋蔥」、「紅蘿蔔」和「柚子鹽」3種口味。	200ml	8個月	常溫
㉑	調味料	鹿兒島	日商福山黑醋桺志田股份有限公司 (Fukuyama Kurozu Co., Ltd.)	桺志田黑醋沙拉醬－柚子鹽		以桺志田的三年熟成黑醋為基底， 以非加熱的製法將不同原料中最原本的味道綜合起來製作的黑醋沙拉醬。使用橄欖油、葡萄籽油2種優質的油類，搭配桺志田特調的美味，製作出0膽固醇且能吃的安心的沙拉醬。更是一款含油酸、多酚等能降低腸內壞菌成分的沙拉醬。除了淋在沙拉上，更能搭配牛排、開胃菜等料理一起使用。有「洋蔥」、「紅蘿蔔」和「柚子鹽」3種口味。	200ml	8個月	常溫

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②③	食品	鹿兒島	株式會社 Yamawo (Yamawo Co., Ltd.)	薩摩黑壽司 鹿兒島自豪 的三種組合		我在鹿兒島市真砂町經營了一家專門製作押壽司的店舖已有24年了。我們使用來自鹿兒島縣的品牌魚類，包括優質的的鮭魚、鰺魚和鯖魚。壽司飯使用黑米和黑醋製作押壽司。黑米中含有的多酚與醋反應，使壽司飯呈現淡淡的櫻花色，使押壽司既美觀又美味。我們迅速冷凍壽司，這樣解凍後您隨時能享用到新鮮美味。	230克：3塊鮭魚，2塊鰺魚，2塊鯖魚	冷凍時為 90天	冷凍
②③	食品	鹿兒島	株式會社 Yamawo (Yamawo Co., Ltd.)	烤鯖魚壽司		這道菜是使用鹿兒島縣的米、鯖魚和沖繩的天然鹽來保持其新鮮和美味。我們使用新鮮的鯖魚，並透過我們獨特的冷凍技術對其進行保存，因此無論季節如何，您都可以享受到同樣的美味。最大限度地發揮出鯖魚的鮮味。由於是冷凍狀態，因此只需在需要時解凍即可享用正宗的壓制壽司，即使在忙碌的日常生活中也能輕鬆創造特別的時刻。此外，鯖魚含有豐富優質蛋白質和omega-3脂肪酸，營養豐富，是一道既美味又有益健康的菜肴，是送禮佳品。	280克8罐	冷凍時為 90天	冷凍
②④	食品	鹿兒島	有限會社 Yell (YELL Co.,Ltd)	功能性食品秋葵粉 「秋葵的吶喊」		為何要將秋葵製成粉末？鹿兒島縣指宿市的秋葵產量位居日本第一。但同時也產生了問題……例如，秋葵特有的彎曲形狀以及表面容易劃傷的特性導致在流通過程中產生許多不合格品。這些秋葵雖然可以食用但卻無法流通，造成白白浪費。於是，我們將之做成粉末，無論何時都可以方便地享用營養豐富的秋葵。並且，我們還與工學政各界以及市民通力合作，獲得了第一個秋葵功能性食品的認證。已經證實食用秋葵具有抑制血糖的功效。	120g	2年	常溫
②④	食品	鹿兒島	有限會社 Yell (YELL Co.,Ltd)	秋葵茶		只使用產量居日本第一的鹿兒島縣指宿市的秋葵所製成的秋葵茶。秋葵茶富含多酚、膳食纖維和天然葉酸。每包（3g）秋葵茶相當於4根秋葵。只需注入熱水，茶包即可泡出黏溜的秋葵茶，餘味清爽。100%使用秋葵，無食品添加劑。無咖啡因。	15g	2年	常溫

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②4	食品	鹿兒島	有限會社Yell (YELL Co.,Ltd)	秋葵濃湯		溶解即成濃厚黏滑的秋葵濃湯。採用產量居日本第一的鹿兒島縣指宿市產秋葵製作而成。即食濃湯，只需加入熱水，即可隨時隨地輕鬆享用。	36g	1年	常温
②4	食品	鹿兒島	有限會社Yell (YELL Co.,Ltd)	秋葵粉（食品工業原料）	無照片	作為加工食品和健康食品的配料。 加入綠汁、冰沙和湯中後，可恢復秋葵特有的黏性。 可作為增稠劑的替代品，以及無麩質米粉麵包、麵條、糖果和糊狀產品的黏合劑。 不僅能提供額外的營養素，如膳食纖維和葉酸，而且不會造成過敏。 也有 20 公斤的散裝數量可供商業使用。	1kg	2年	常温
②5	飲料	鹿兒島	南日本酪農協同株式会社 (MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.)	霧島山麓牛乳		霧島山麓新鮮生乳經過殺菌處理後，以無菌充填且可常温保存的成分無調整牛乳。 直接運用生乳風味製成的新鮮美味。	1000ml 200ml	90天	常温
②5	飲料	鹿兒島	南日本酪農協同株式会社 (MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.)	Yoghurppe		口感酸甜、味道柔和且令人懷念的美味乳酸菌飲料。 通過三種混合的乳酸菌（比菲德氏菌、嗜熱鏈球菌、嗜酸乳桿菌）發酵而成的發酵乳作為主原料，製成具有溫和優格風味的乳製品乳酸菌飲料（殺菌）。	1000ml 200ml	120天	常温
②5	飲料	鹿兒島	南日本酪農協同株式会社 (MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.)	Skal White PET		作為乳性碳酸飲料先驅的「愛的SKAL」,人氣經久不衰。 由本公司獨家製法製成，口味從發售開始就不曾改變，甘甜入喉令人印象深刻，後味清爽。	500ml	180天	常温
②5	飲料	鹿兒島	南日本酪農協同株式会社 (MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.)	Yoghurppe Light soda		這是一款帶有淡淡酸奶味的碳酸飲料，添加了碳酸，口感清爽。 使用我們獨特的發酵牛奶，保留了 Yoghurppe 的淡淡奶香，而碳酸則增添了清爽的口感。 該產品具有懷舊的甜味和微碳酸化的清爽口感。	490ml	300天	常温

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品說明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②6	調味料	鹿兒島	山前食品工業株式會社 (Yamae Foods Industry Co., Ltd.)	宮崎辣味噌	無照片	辣味達人宮崎的新提案！由大蒜、生薑、芝麻醬、辣椒和味噌製成的美味辣味噌。享受拉麵、餃子、烤肉、熱豆芽和不同口味的火鍋等辣味。	180g	8個月	常溫
②6	調味料	鹿兒島	山前食品工業株式會社 (Yamae Foods Industry Co., Ltd.)	西鄉井薑味噌	無照片	這款薑味噌使用九州南部的薑，以西鄉井味噌（國產大麥味噌）為基礎。這款薑味噌味道簡單溫和，融合了薑的清爽辣味和味噌的甜鹹口味，不僅可以用來做米飯、飯糰，還可以作為蔬菜的沾醬，也可以當魚、肉的沾醬。	180g	8個月	常溫
②6	調味料	鹿兒島	山前食品工業株式會社 (Yamae Foods Industry Co., Ltd.)	大豆肉味噌	無照片	這是不使用任何動物成分的配菜味噌！主要成分是我們自己的甜麥芽味噌，我們使用大豆肉作為替代肉類，為您帶來甜美而緊實的口感。享受懷舊而又新的味道和質感。不僅可以搭配米飯，還可以用來沾黃瓜、高麗菜等生蔬菜以及涼豆腐。	180g	8個月	常溫
②6	調味料	鹿兒島	山前食品工業株式會社 (Yamae Foods Industry Co., Ltd.)	西鄉井味噌		我們根據當時的文獻重新製作了味噌，其中描述了擅長製作味噌的西郷先生當時在製作的味噌。據說當時麥麴的麴率（麴量）比現代味噌的麴率（麴量）高出3倍，從而得到了帶有大麥香氣和清爽甜味的味噌。	600g	6個月	常溫
②7	食品	鹿兒島	AQUA BLUE(株) AQUA BLUE Co., LTD.	照燒醬醃製冷凍鰹魚片		魚片在醬汁中醃製一夜，成熟後冷凍，以保持風味和豐滿的口感。	140g	2年	冷凍
②7	食品	鹿兒島	AQUA BLUE(株) AQUA BLUE Co., LTD.	醃製冷凍鰹魚片西京燒		魚片在醬汁中醃製一夜，成熟後冷凍，以保持風味和豐滿的口感。	140g	2年	冷凍

企業 號碼	分類	地區	社名	商品名	商品外觀	商品説明	容量	消費期限	保存方法/ 適合保存的溫度
②7	食品	鹿兒島	AQUA BLUE(株) AQUA BLUE Co., LTD.	蔥鹽烤冷凍鰺魚片		魚片在醬汁中醃製一夜，成熟後冷凍，以保持風味和豐滿的口感。	140g	2年	冷凍
②7	食品	鹿兒島	AQUA BLUE(株) AQUA BLUE Co., LTD.	冷凍鰺魚柳配羅勒油		魚片在醬汁中醃製一夜，成熟後冷凍，以保持風味和豐滿的口感。	140g	2年	冷凍