

■ 公司簡介

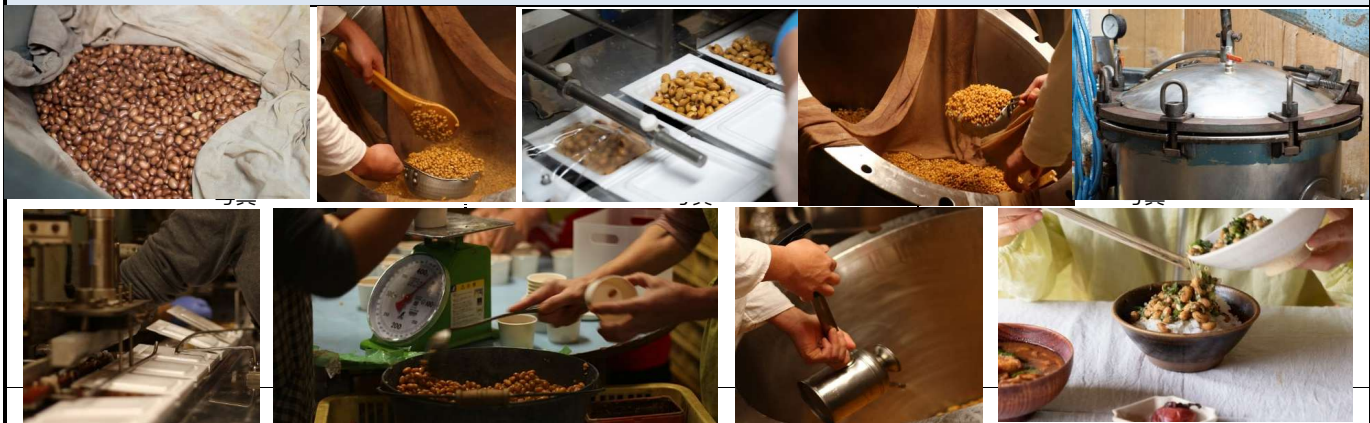
公 司 名 稱	藤原食品 FUJIWARA SHOKUHHN		
全 年 營 業 額	非公開	員 工 人 數	10人
負 責 人 姓 名	藤原和也 (FUJIWARA Kazuya)		
公 司 簡 介 / 訊 息	這是一家於京都街巷的傳統納豆老店，已有約一百廿年歷史，一直堅持以傳統工藝製作納豆。 入口瞬間，便能感受到濃郁的大豆原香與天然甘甜。口感柔軟、Q彈而富有黏糯感，令人忍不住細細品味。 納豆適合早餐、午餐或晚餐享用，不僅能為日常餐桌增添風味，也是一款值得常備於雪櫃（冰箱）的健康食品，隨時都能輕鬆享用。		
公 司 網 站	—		
公 司 地 址	〒 603-8153	京都市北区長乗東町 2 0 4 – 5	
工 廠 地 址	〒 603-8152	京都市北区鞍馬口通烏丸西入小山町225	
聯 絡 人	榎 幹夫 (ENOKI Mikio)	E - m a i l	m-enoki@tenpei.com
T E L	080-7046-7308	F A X	0740-25-5034



■ 生產流程／產品特色

接收大豆→儲存→清洗→煮→加入納豆菌→分裝→發酵室發酵→冷藏→包裝→金屬檢測→出貨

相片



■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☒ 有 ☐ 無	一般生菌數, 金黃色葡萄球菌, 大腸菌群			
衛 生 管 理 措 施	生 產 流 程 管 理	依照納豆業協會採納 HACCP 理念的管理標準進行管理			
	員 工 管 理				
	設 施 及 設 備 管 理				
危 機 管 理 制 度	聯 絡 人 資 料	聯 絡 人	藤原和也	聯 絡 資 料	09091111186
	記 錄	記錄各項資料，並進行資訊共享			

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	キムチに合う納豆 是專為搭配泡菜（韓式泡菜）的納豆 (Fermented Soybeans)						
J A N 條 碼	4942113072108	包裝	材 質	發泡膠			
食 用 期 限	自製造日起 1 年（解凍後 14 天）		尺寸／重量	W (cm) ※ D (cm) × H (cm)			淨含量
				13.2	12.7	3.0	88 g
最低訂購箱數	20p×3合	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	60.0
訂單交貨期	30日（運送至日本指定倉庫）		尺寸／重量	W (cm) ××D (cm) ※ H (cm)			重量(kg)
				30.0	30.0	52.5	6.2
保 存 溫 度	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	參考價格	☒ FOB ☐ CIF		價格	2026年 12月	
			225円		有效期限		
			* 視交易條件而定		日本國內 售價	自由價	
認證及許可證	—						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
黃豆（丸大豆）	日本（滋賀縣）	能量	172
納豆菌	日本	蛋白質	13.6
醬油	日本	脂肪	8.1
砂糖	日本	碳水化合物	11.8
味醂	日本	食鹽相當量	0.9
釀造醋	日本		
鰹魚萃取物	日本		
調味料	日本		
酒精	日本		
產品特色	使用場合／適用場合		
本產品僅以黃豆及納豆菌作為原料，配方簡單，能夠直接品嚐到黃豆本身濃郁而天然的風味。因此，選用優質黃豆是製作美味納豆的關鍵。 我們嚴選滋賀縣產黃豆，充分展現黃豆的天然香氣與鮮甜滋味，並特別考慮與韓式泡菜（白菜泡菜）的搭配，打造出相得益彰的特色產品。	建議將切碎的韓式白菜泡菜與納豆拌勻，再鋪在熱騰騰的白飯上，最能品嚐其濃郁鮮香的美味。		

■ 產品照片

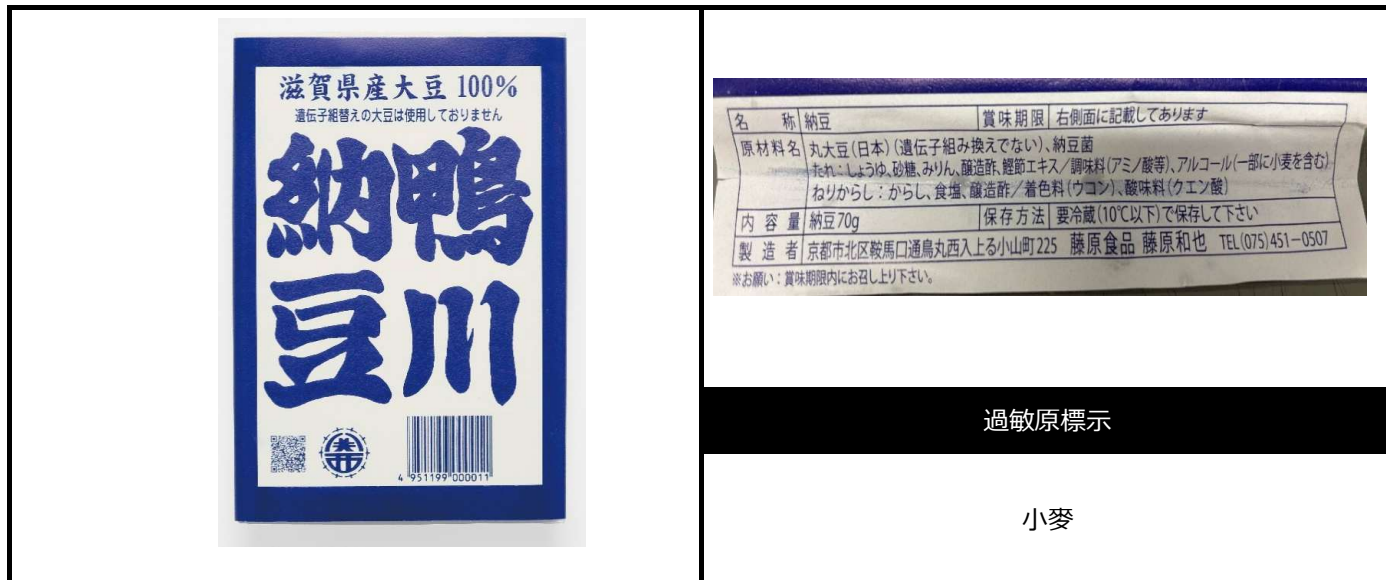
	過敏原標示
	小麦

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	鴨川納豆 Kamogawa Natto (Fermented Soybeans)						
J A N 條 碼	4951199000011	包裝	材 質	發泡膠			
食 用 期 限	自製造日起 1 年（解凍後 14 天）		尺寸／重量	W (cm) ✕ D (cm) ✕ H (cm)	淨含量		
			13.2	12.7	3.0	75 g	
最低訂購箱數	50p×2合	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	100.0
訂單交貨期	30日（運送至日本指定倉庫）		尺寸／重量	W (cm) ✕ D (cm) ✕ H (cm)	重量(kg)		
			57.5	24.5	18.0	9.8	
保 存 溫 度	☐ 常温 ☐ 冷藏 ☒ 冷凍 ()	參考價格	☒ FOB ☐ CIF		價格	2026年 12月	
			130円		有效期限		
			* 視交易條件而定		日本國內 售價	自由價	
認證及許可證	無し						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
黃豆（丸大豆）	日本（滋賀縣）	能量	146
納豆菌	日本	蛋白質	11.8
醬油	日本	脂肪	7.1
砂糖	日本	碳水化合物	9.6
味醂	日本	食鹽相當量	0.5
釀造醋	日本		
鰹魚萃取物	日本		
調味料	日本		
酒精	日本		
芥末	日本		
食鹽	日本		
著色劑（薑黃）	日本		
調味劑（胺基酸）	日本		
產品特色		使用場合／適用場合	
本產品僅以黃豆及納豆菌作為原料，配方簡單，能夠直接品嚐到黃豆本身濃郁而天然的風味。因此，選用優質黃豆是製作美味納豆的關鍵。 我們嚴選滋賀縣產黃豆，充分展現黃豆的天然香氣與鮮甜滋味，並特別考慮與現煮的白飯的搭配，打造出相得益彰的特色產品。		納豆配上灶火現煮的白飯，再配一碗味噌湯，就是最經典、最完美的享用方式。	

■ 產品照片



■ 產品特性及交易條件

	京納豆 Kyoto Natto (Fermented Soybeans)					
J A N 條 碼	4951199000110	包裝	材 質	發泡膠		
食 用 期 限	自製造日起 1 年（解凍後 14 天）		尺寸／重量	W (cm) ×× D (cm) × H (cm) 13.2 12.7 3.0		淨含量 89.5 g
最低訂購箱數	50p×2合	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量 100.0
訂單交貨期	30日（運送至日本指定倉庫）		尺寸／重量	W (cm) × ×D (cm) ××H (cm) 57.5 24.5 18.0		重量(kg) 9.8
保 存 溫 度	☐ 常溫 ☐ 冷藏 ☒ 冷凍 〔 〕	參考價格	☒ FOB ☐ CIF 195円 ＊視交易條件而定		價 格 有效期限	2026年 12月
					日本國內 售價	自由價
認證及許可證	無し					

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
黃豆（丸大豆）	日本（滋賀縣）	能量	172
納豆菌	日本	蛋白質	13.6
醬油	日本	脂肪	8.1
砂糖	日本	碳水化合物	11.8
味醂	日本	食鹽相當量	0.9
釀造醋	日本		
鰹魚萃取物	日本		
調味料	日本		
酒精	日本		
芥末	日本		
食鹽	日本		
釀造醋	日本		
著色劑（薑黃）	日本		
調味劑（氨基酸）	日本		
產品特色		使用場合／適用場合	
本產品僅以黃豆及納豆菌作為原料，配方簡單，能夠直接品嚐到黃豆本身濃郁而天然的風味。因此，選用優質黃豆是製作美味納豆的關鍵。我們嚴選滋賀縣產黃豆，是一款能真正品味黃豆原味的精品納豆。		納豆配上灶火現煮的白飯，再配一碗味噌湯，就是最經典、最完美的享用方式。	

■ 產品照片

